

**Министерство образования Калининградской области**  
**государственное автономное учреждение**  
**Калининградской области**  
**профессиональная образовательная организация**  
**«Колледж сервиса и туризма»**  
**(ГАУ КО ПОО КСТ)**

**СОГЛАСОВАНО**

Начальник УМО ГАУ КО ПОО КСТ

 И.В.Евсеева

«15» июня 2021 г.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАУ КО ПОО КСТ

 А.С.Алукриева

2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ**

**Калининград**

Программа учебной дисциплины «**Основы философии**» для 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**

с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Рекомендована предметно – цикловой комиссией общих гуманитарных и социальных дисциплин

Протокол ПЦК № 10 от «26» мая 2021 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Н.Н. Невинская

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «Основы философии»

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

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

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

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	56
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	48
в том числе:	
теоретическое обучение	46
Самостоятельная работа	8
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Предмет философии и ее история</b>		<b>24</b>	
Тема 1.1	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9, ОК11
Основные понятия и предмет философии	1. Становление философии из мифологии. Характерные черты философии: понятийность, логичность, рефлексивность.	2	
	2. Предмет и определение философии.	2	
Тема 1.2	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9, ОК11
Философия Древнего мира и средневековая философия	1. Предпосылки философии в Древнем мире (Китай и Индия).	2	
	2. Публичная защита презентаций по темам «Становление философии в Древней Греции. Философские школы. Сократ. Платон. Аристотель».	2	
	3. Философия Древнего Рима. Средневековая философия: патристика и схоластика	2	
Тема 1.3	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9, ОК11
	1. Гуманизм и антропоцентризм эпохи Возрождения. Особенности философии Нового времени: рационализм и эмпиризм в теории познания.	2	

Философия Возрождения и Нового времени	2. Немецкая классическая философия. Философия позитивизма и эволюционизма.	2	
Тема 1.4 Современная философия	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9, ОК11
	1. Основные направления философии XX века: неопозитивизм, прагматизм и экзистенциализм.	2	
	2. Философия бессознательного.	2	
	3. Семинар «Особенности русской философии. Русская идея».	2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  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).		<b>4</b>	
<b>Раздел 2. Структура и основные направления философии</b>		<b>30</b>	
Тема 2.1  Методы философии и ее внутреннее строение	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9, ОК11
	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. Структура философии и ее основные направления	2	
Тема 2.2  Учение о бытии и теория познания	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9, ОК11
	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. Викторина: «Соотношение философской, религиозной и научной истин».	2	

	4.Методология научного познания.	2	
<b>Тема 2.3</b> <b>Этика и социальная философия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9, ОК11
	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. Дискуссия на тему «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	
<b>Тема 2.4</b> <b>Место философии в духовной культуре и ее значение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9, ОК11
	1. Дискуссии на тему «Философия как рациональная отрасль духовной культуры. Сходство и отличие философии от искусства, религии, науки и идеологии».	2	
	2. Игра «Философия и смысл жизни».	2	
	3.Философия как учение о целостной личности. Роль философии в современном мире. Будущее философии.	2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  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).		<b>4</b>	
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>56</b>	



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»,

оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

#### **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. Горелов А.А. Основы философии: учебное пособие для студ. сред.проф. учеб. заведений. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 300 с.
2. Губин В.Д. Основы философии: учебное пособие. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2016. - 288 с. (Профессиональное образование)

##### **3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. Основы философии [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.Г. Тальнишних. - М. : НИЦ ИНФРА-М: Академцентр, 2019. - 312 с. - (Среднее профессиональное образование). - URL. - ISBN 978-5-16-009885-2.  
<http://www.znaniium.com/catalog.php?bookinfo=460750>
2. Основы философии : Учебник / Волкогонова Ольга Дмитриевна, Наталья Мартэновна. - Москва ; Москва : Издательский Дом "ФОРУМ" : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 480 с. - для учащихся ПТУ и студентов средних специальных учебных заведений. - ISBN 978-5-8199-0258-5.  
<http://znaniium.com/go.php?id=444308>
3. 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>

4. 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>
5. 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>
6. 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>
7. 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>
8. 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. 2019. – 496 с.
2. Губин, В. Д. Основы философии : учебное пособие / В.Д. Губин. — 4-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 288 с. 4. Древнеиндийская философия /Сост. В.В. Бродов. – М.: Мысль. 1972. – 343 с.
5. Древнекитайская философия: В 2-х т. – М.: Мысль. 2016 г.
6. Деборин А.М. - Книга для чтения по истории философии. Том II. 2019
7. Стёпин В.С. - Философия: учебное пособие для студентов высших учебных заведений 2019 г.
8. Фромм Э. Душа человека. – М.: Республика. 2016. – 430 с.

### **3.3 Освоение отдельных элементов учебных дисциплин в форме практической подготовки**

Практическая подготовка студентов по учебной дисциплине осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

- Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:
- практических занятий;

– отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации и направленности;

– иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: игровые методы, викторины, семинары (вебинары), публичная защита презентаций, дискуссии.

### **3.4 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)**

Изучение учебных дисциплин осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является edupage. В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- LearningApps.org
- Образовательный центр «Сириус» <https://sochisirius.ru/>
- Интернет-журнал Постнаука <https://postnauka.ru/>
- Просветительский проект Лекториум <https://www.lektorium.tv/>
- Академия Арзамас <https://arzamas.academy/>

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

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <p>Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста, социокультурный контекст;</p> <p>выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей.</p>		
<p><b>ОК.2,</b> <b>ОК.3, ОК.5, ОК.6,</b> <b>ОК.9</b></p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии.</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования и т.д.</li> </ul>

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
	антикоррупционного поведения.	

Министерство образования Калининградской области  
государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО ГАУ КО ПОО КСТ


 И.В.Евсеева

«15» июня 2021 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

 А.С.Алукриева

2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ИСТОРИЯ

Калининград

Программа учебной дисциплины **«История»** для 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 с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Рекомендована предметно – цикловой комиссией общих гуманитарных и социальных дисциплин.

Протокол ПЦК № 10 от «26» мая 2021 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Невинская Н.Н.



## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>8</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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**.

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.2 ОК.3 ОК.5 ОК.6 ОК.9	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;</li> <li>– выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</li> <li>– определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте;</li> <li>– проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);</li> <li>– сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;</li> <li>– основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;</li> <li>– назначение международных организаций и основные направления их деятельности;</li> <li>– о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</li> <li>– содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.</li> <li>– ретроспективный анализ развития отрасли;</li> <li>– использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</li> </ul>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 1.1</b> Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	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.		
<b>Тема 1.2</b> Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	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.		
<b>Самостоятельная работа обучающихся по разделу 1</b>		<b>4</b>	
1. Эссе «Распад СССР – крупнейшая геополитическая катастрофа XX века» В.В. Путин 2. Публичная защита презентаций по теме: «Влияние распада СССР на страны Восточной Европы»			
<b>Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI вв.</b>		<b>38</b>	
<b>Тема 2.1</b> Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	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.		
<b>Тема 2.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	3. Дискуссия. Российская Федерация в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество. Планы НАТО в отношении России.		

<b>Укрепление влияния России на постсоветском пространстве</b>	1. Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией и пр.		<b>ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9</b>
	2. Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом регионе.		
	3. Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации.		
<b>Тема 2.3 Россия и мировые интеграционные процессы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9</b>
	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.		
<b>Тема 2.4 Развитие культуры в России.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9</b>
	1. Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры».		
	2. Дискуссия. Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России. 3. Идеи «поликультурности» и молодежные экстремистские движения.		
<b>Тема 2.5 Перспективы развития РФ в современном мире.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	<b>ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9, ОК.11</b>
	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. Семинар. Инновационная деятельность – приоритетное направление в науке и экономике. 4. Сохранение традиционных нравственных ценностей и индивидуальных свобод человека – основа развития культуры в РФ.		
<b>Тема 2.6 Глобализация и ее последствия, международные отношения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9</b>
	1. Информационное общество. Глобализация и ее последствия 2. Семинар. Проблемы национальной безопасности в международных отношениях. Международный терроризм как социально-политическое явление		
<b>Самостоятельная работа обучающихся по разделу 2</b>		<b>4</b>	
1. Публичная защита презентаций: «Национальные проекты в Калининградской области» Эссе: «Глобалисты и антиглобалисты: за и против»			

<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	<b>2</b>	
<b>Всего:</b>	<b>56</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

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

#### **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. 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", 2017. - 256 с.

2. Кириллов, В. В. История России в 2 ч. Часть 1. До XX века: учебник для СПО / В. В. Кириллов. — 6-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 397 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/42214DED-9053-47D8-B27C-AB3C98B9EFD7#page/1>

3. Зуев, М. Н. История России: учебник и практикум для СПО / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренов. — 4-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 545 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/6E085002-7AA9-4F69-9A5E-E9C68D4CC6C9#page/1>

4. Некрасова, М. Б. История России: учебник и практикум для СПО / М. Б. Некрасова. — 4-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 357 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/7260A698-6206-4084-8AC0-A2E433412FA5#page/1>

5. История России XX - начала XXI века : учебник для СПО / Д. О. Чураков [и др.] ; под ред. Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 270 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/62A2CA1C-4C9A-427B-9EE7-FDF97A4253AD#page/1>

6. Мокроусова, Л. Г. История России: учебное пособие для СПО / Л. Г. Мокроусова, А. Н. Павлова. — М.: Издательство Юрайт, 2016. — 127 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/545B02ED-7F91-4FE4-9AC0-FFB3E6A20340#page/1>

7. История России: учебник и практикум для СПО / К. А. Соловьев [и др.] ; под ред. К. А. Соловьева. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 252 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/7BA6833C-F83F-4F5F-B51A-C0594811F852#page/1>

8. История России : учебник и практикум для СПО / Д. О. Чураков [и др.] ; под ред. Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 431

с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/A853E0FA-F4D2-4220-941E-7B518AEA6F94#page/1>

### **3.2.2. Интернет-ресурсы:**

1. Военно-морской флот, история военно-морского флота. <http://battleship.spb.ru/>
2. Русско-японская война на море 1904-1905 гг. <http://rjw.narod.ru/>
3. Работы по истории России 20-х годов 20в. <http://closelook.narod.ru/>
4. Дом Романовых: генеалогический справочник. <http://dynastie.narod.ru/>
5. НАТО и Балканский кризис. Ошибка! Недопустимый объект гиперссылки. <http://www.nato.bz/ru/balkan.html>
6. Правители России и Советского Союза. <http://www.praviteli.org/main/about.php>
7. История холодной войны. <http://www.coldwar.ru/>
8. Избранные биографии: биографическая литература СССР. <http://biograf-book.narod.ru/>

### **3.2.3. Дополнительные источники:**

1. Орлов А.С. История России [Текст]: учебник / А.С. Орлов, В.А. Георгиев. - М.: Проспект, 2014. - 680 с. - ISBN 978-5-392-13149-5. учебник, история России, А.С. Орлов, В.А. Георгиев
2. Российская историческая энциклопедия. Гл. ред А.О. Чубарьян. М.: Олма медиа групп, 2015.
3. Пухова Л.К. Персидские мотивы «Арабской весны» // Студенческий: электрон. научн. журн. 2021. № 19.
4. Педоянц А.А. Иностранцы о распаде СССР // Научное сообщество студентов XXI столетия. Общественные науки: сб. ст. по мат. С междунар. студ. науч.-практ. конф. № 4
- Ишбулатова Д.Д. Причины и последствия распада СССР // Научное сообщество студентов XXI столетия. Общественные науки: сб. ст. по мат. ХСIV междунар. студ. науч.-практ. конф. № 10.
5. Хачатрян Т.С. Мустафа Кемаоль Ататюрк: биография, мировоззрение и принципы // История, политология, социология, философия: теоретические и практические аспекты: сб. ст. по матер. XXXII-XXXIII междунар. науч.-практ. конф. № 5-6(24). – Новосибирск: СибАК, 2020.
6. Султонмуродов М.М. Движущие силы политических «Арабской весны» // Научное сообщество студентов: междисциплинарные исследования: сб. ст. по мат. LXXXVI междунар. студ. науч.-практ. конф. № 3.
7. Черкасов Н.О. Маргарет Тэтчер и зарождение британского евроскептицизма // Научное сообщество студентов: междисциплинарные исследования: сб. ст. по мат. LXXXV междунар. студ. науч.-практ. конф. № 2.
8. Уришов Ш.К., Тангрикулов Х.Ш., Малышева А.В. Россия и Запад: современное информационное противостояние // Студенческий: электрон. научн. журн. 2019. № 37



### **3.3. Освоение отдельных элементов учебной дисциплины в форме практической подготовки**

Практическая подготовка студентов по учебному предмету осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование личностных, метапредметных и предметных результатов общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

– отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации;

– иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: олимпиады, викторины, семинары, дискуссии.

Виды и содержание практической подготовки отражаются в тематическом плане УД, в планах уроков.

### **3.4. Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ).**

Изучение учебного предмета осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является Edupage. В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- LearningApps.org
- Образовательный центр «Сириус» <https://sochisirius.ru/>
- Интернет-журнал Постнаука <https://postnauka.ru/>
- Просветительский пректЛекториум <https://www.lektorium.tv/>
- Академия Арзамас <https://arzamas.academy/>

Обмен информацией и консультации осуществляются в дискорде или через другие доступные каналы.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</b>  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</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p>

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>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.</p>		<p><b>Промежуточная аттестация</b>  в форме дифференцированного зачета в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования и т.д.</p>
<p><b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</b>  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;  проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>		
<p><b>ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9</b></p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>  -письменного/устного опроса;  -тестирования;</p>

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
	<p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования и т.д.</p>

**Министерство образования Калининградской области  
государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

**СОГЛАСОВАНО**

Начальник УМО ГАУ КО ПОО КСТ

 И.В.Евсеева

«5» июня 2021 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

 А.С.Алукриева

                     2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Калининград

Программа учебной дисциплины **«Английский язык в профессиональной деятельности»** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Разработчик: Невинская Н. Н., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ.

Рекомендована предметно – цикловой комиссией общих гуманитарных и социальных дисциплин.

Протокол ПЦК № 10 от «26» мая 2021 г.

Методист УМО \_\_\_\_\_ Есина Н.В.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>15</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>17</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Английский язык в профессиональной деятельности

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### 1.2. 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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>212</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>164</b>
в том числе:	
практические занятия	156
Консультации	8
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>30</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	<b>18</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	<b>2 курс</b>	72	
	<b>3 семестр</b>	34	
<b>Тема №1 Shopping\Покупки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>20</b>	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	<b>Практические занятия</b>		
	1. В супермаркете. Чтение текста	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> составление кроссворда по теме «Продукты питания»		
	2. В супермаркете. Покупки Аудирование, Развитие устной речи	2	
	- <b>Самостоятельная работа:</b> составление тематического словаря/гlossария профессиональных терминов		
	3. На рынке, на восточном рынке Чтение текста	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> составление тематического словаря/гlossария профессиональных терминов		
	4. На рынке, на восточном рынке Аудирование, Развитие устной речи Разбор конкретных ситуаций.	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> -составление проекта/сообщения/ презентации		
5. Диалоги по теме Покупки	2		
<b>Самостоятельная работа:</b> составление диалога			
6. Притяжательный падеж Артикль Мн. число существительных.	2		

	<b>Самостоятельная работа:</b> выполнение лексико-грамматических упражнений		
	7. Настоящее простое время Конструкция there is/there are	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> выполнение лексико-грамматических упражнений		
	8. Выполнение грамматических упражнений Местоимения	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> выполнение лексико-грамматических упражнений		
	9. Чтение текстов	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Перевод текста по теме		
	10. Чтение текстов по теме	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Перевод текста по теме		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся по теме 1</b> Перевод текста; составление проекта/сообщения/ презентации; составление вопросов; составление диалога; составление тематического словаря/гlossария профессиональных терминов; составление кроссворда; выполнение лексико-грамматических упражнений	6	
<b>Тема №2 At the restaurant/ В ресторане</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	<b>Практические занятия</b>		
	1. Eating out in Moscow /Рестораны Москвы Чтение текста	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> чтение и перевод текста		
	2. Eating out. Аудирование, Развитие устной речи. Разбор конкретных ситуаций.	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> - составление проекта/сообщения/ презентации		
	3. Eating out in Kaliningrad. Рестораны, кафе Калининграда	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> составление проекта/сообщения/ презентации		
	4. В столовой колледжа/ В ресторане	2	
<b>Самостоятельная работа:</b> составление вопросов			

<b>ИТОГО</b>	<b>1 семестр, в т.ч:</b>	<b>34</b>	
	<b>Практические занятия</b>	<b>28</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>	
	<b>4 семестр</b>	<b>38</b>	
<b>Тема №2 At the restaurant/ В ресторане</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	<b>Практические занятия</b>		
	1. At the college canteen Причастие II (Participle II) . пр. прошедшее время\Past Simple.	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> выполнение лексико-грамматических упражнений		
	2. Диалоги по теме. Модальные глаголы	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> выполнение лексико-грамматических упражнений		
	3. Ролевая игра. Диалоги по теме. Чтение текстов	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> составление диалога		
	4. Выполнение лексических упражнений	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> выполнение лексико-грамматических упражнений		
	5. Выполнение грамматических упражнений Причастие II (Participle II) . Past Simple	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> выполнение лексико-грамматических упражнений		
	6. Выполнение грамматических упражнений Imperative Mood Повелительное наклонение /Modal verbs/Pronouns many, few, a few, much, little, a little, a lot of,...	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> выполнение лексико-грамматических упражнений		
<b>Самостоятельная работа обучающихся по теме 2</b> Перевод текста; составление проекта/сообщения/ презентации; составление вопросов; составление диалога; составление тематического словаря/гlossария	2		

	профессиональных терминов; составление кроссворда; выполнение лексико-грамматических упражнений		
<b>Тема №3 Meals at the USA and Great Britain\ Еда в США и Великобритании</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>20</b>	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	<b>Практические занятия</b>		
	1. Что едят американцы? Чтение текста	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> составление кроссворда по теме		
	2. Что едят американцы? Развитие устной речи	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Составить сообщение		
	3. Что едят англичане? Чтение текста	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> чтение текста; составление тематического словаря/гlossария профессиональных терминов		
	4. Что едят англичане? Британская кухня	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> составление проекта/сообщения/ презентации		
	5. Британская кухня Развитие устной речи	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> составление проекта/сообщения/ презентации; написание эссе		
	6. Диалоги по теме	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Перевод текста		
7. Выполнение лексических упражнений	2		
<b>Самостоятельная работа:</b> выполнение лексико-грамматических упражнений			
8. Выполнение грамматических упражнений/ Чтение текстов	2		
<b>Самостоятельная работа:</b> Перевод текста. Подготовка к презентации проекта	-		
9. Индивидуальные проекты. Презентации проектов.	2		

	<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовка к контрольной работе.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся по теме 3</b> Перевод текста; составление проекта/сообщения/ презентации; составление вопросов; составление диалога; составление тематического словаря/гlossария профессиональных терминов; составление кроссворда; выполнение лексико-грамматических упражнений	4	
	<b>10. Контрольная работа</b>	2	
<b>ИТОГО</b>	<b>2 семестр, в т.ч:</b>	<b>38</b>	
	<b>Практические занятия</b>	<b>32</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>	
	<b>3 курс</b>	<b>64</b>	
	<b>5 семестр</b>	<b>30</b>	
<b>Тема №4 Russian cuisine/ Русская кухня</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	26	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	<b>Практические занятия</b>		
	1. Русская кухня. Чтение текста.	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> составление тематического словаря/гlossария профессиональных терминов		
	2. Русская кухня. Аудирование. Чтение	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> перевод текста		
	3. Разбор ситуаций. Русская кухня Развитие устной речи	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовить сообщение		
	4. Блюда, рецепты (Специалитеты) русской кухни Чтение текста	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> составление проекта/сообщения/ презентации		
	5. Специалитеты русской кухни Развитие устной речи	2	
<b>Самостоятельная работа:</b> составление проекта/сообщения/ презентации			
6. Диалоги по теме Русская кухня	2		

	<b>Самостоятельная работа:</b> составление диалога, подготовка электронных презентаций		
	7. Аудирование и развитие диалогической речи по теме	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> составление диалога		
	8. Выполнение лексических упражнений	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> выполнение лексико-грамматических упражнений		
	9. Выполнение грамматических упражнений Past Participle, Simple Passive	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> выполнение лексико-грамматических упражнений		
	10. Выполнение грамматических упражнений/ Предлоги.оборот either/or	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> выполнение лексико-грамматических упражнений		
	11. Чтение текстов.	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> перевод текста по теме		
	12. Чтение текстов. Составление и оформление рецепта.	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> перевод текста по теме		
	13. Чтение текстов. Составление и оформление рецепта.	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> перевод текста по теме		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся по теме 4</b> Перевод текста; составление проекта/сообщения/ презентации; составление вопросов; составление диалога; составление тематического словаря/гlossария профессиональных терминов; составление кроссворда; выполнение лексико-грамматических упражнений	4	
<b>ИТОГО</b>	<b>3 семестр, в т.ч:</b>	<b>30</b>	
	<b>Практические занятия</b>	<b>26</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>	
	<b>6 семестр</b>	<b>34</b>	

Тема №5 Cooking/ Приготовление блюда	Содержание учебного материала	30	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	Практические занятия		
	1. Preparing for the party. Подготовка к вечеринке Чтение	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> составление вопросов		
	2. У Вас сегодня гости Развитие навыков говорения и письма	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> написание письма		
	3. Что такое фондю? Чтение текста по теме	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Перевод текста по теме		
	4. Диалоги по теме	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> составление диалога		
	5. Диалоги по теме	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> составление диалога		
	6. Методы приготовления блюд . Причастие I	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> составление рецепта		
7. Методы приготовления блюд Пассивный залог, Причастие I и II	2		
<b>Самостоятельная работа:</b> выполнение лексико-грамматических упражнений			
8.Выполнение лексических и грамматических упражнений Продолженное время. Местоимения each, every; other,another; one	2		
<b>Самостоятельная работа:</b> выполнение лексико-грамматических упражнений			
9.Выполнение лексических и грамматических упражнений	2		
<b>Самостоятельная работа:</b> выполнение лексико-грамматических упражнений			
10. Рецепты блюд Чтение текстов	2		
<b>Самостоятельная работа:</b> составление рецепта			



	11. Рецепты блюд Чтение текстов	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> подготовка электронных презентаций		
	12. Рецепты блюд Чтение текстов	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> составление рецепта		
	13. Составление и оформление рецепта. Аудирование Развитие устной речи	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> составление проекта/сообщения/ презентации		
	14. Составление и оформление рецепта. Развитие устной речи	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> составление проекта/сообщения/ презентации		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся по теме 5</b> Перевод текста; составление проекта/сообщения/ презентации; составление вопросов; составление диалога; составление тематического словаря/гlossария профессиональных терминов; составление кроссворда; составление рецепта; выполнение лексико-грамматических упражнений	4	
	<b>15. Контрольная работа</b>	2	
<b>ИТОГО</b>	<b>4 семестр, в т.ч:</b>	<b>34</b>	
	<b>Практические занятия</b>	<b>30</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>	
	<b>4 курс</b>	<b>76</b>	
	<b>7 семестр</b>	<b>24</b>	
<b>Тема №6 Service Обслуживание</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>20</b>	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	<b>Практические занятия</b>		
	1. Обслуживание. Виды меню. Чтение текста	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Выучить слова		
	2. Разбор конкретных ситуаций. Планирование меню Аудирование	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> чтение и перевод текста		
3. Сервировка стола. Новые слова. Чтение текста	2		

	<b>Самостоятельная работа:</b> чтение и перевод текста		
	4. Сервировка стола. Развитие устной речи	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Составить сообщение, подготовка электронных презентаций		
	5. Выбор вина. Чтение текста. Аудирование	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Перевод текста		
	6. Меню Совершенное время	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Составить меню		
	7. Совершенное время Выполнение грамматических упражнений	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> чтение и перевод текста		
	8. Ролевая игра. Диалоги по теме Обслуживание.	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> составление диалогов		
	9. Выполнение лексических упражнений Аудирование	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> выполнение лексико-грамматических упражнений		
	10. Чтение текста. Развитие устной и письменной речи	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Составить меню		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся по теме 6</b> Перевод текста; составление проекта/сообщения/ презентации; составление вопросов; составление диалога; составление тематического словаря/гlossария профессиональных терминов; составление кроссворда; составление меню; выполнение лексико-грамматических упражнений	4	
<b>ИТОГО</b>	<b>5 семестр, в т.ч:</b>	<b>24</b>	
	<b>Практические занятия</b>	<b>20</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>	

	<b>8 семестр</b>	<b>52</b>	
<b>Тема №7 My profession/ Моя профессия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	<b>Практические занятия</b>		
	1. Моя профессия. Чтение текста	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> выполнение лексико-грамматических упражнений		
	2. Food safety Безопасность пищи Чтение текста	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Чтение и перевод текста		
	3. Разбор конкретных ситуаций Food safety. Безопасность пищи Развитие устной речи	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Составить сообщение		
	4. Как я попал в кулинарию. Чтение текста Аудирование	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Чтение текста		
	5. Поиск работы Резюме Ролевая игра.	2	
<b>Самостоятельная работа:</b> составление вопросов			
<b>Самостоятельная работа обучающихся по теме 7</b> Перевод текста; составление проекта/сообщения/ презентации; составление вопросов; составление диалога; составление тематического словаря/гlossария профессиональных терминов; составление кроссворда; выполнение лексико-грамматических упражнений	4		
<b>Тема №8 Healthy food/ Здоровое питание</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	<b>Практические занятия</b>		
	1. Здоровое питание	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> составление тематического словаря/гlossария профессиональных терминов		
2. Вегетарианство	2		

	<b>Самостоятельная работа:</b> составление проекта/сообщения/ презентации; - составление вопросов		
	3. Как сбросить вес. Дискуссия.	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> составление проекта/сообщения/ презентации; - составление вопросов		
	4. Витамины	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовить презентацию		
	5. Сложное дополнение. Сложноподчинённое предложение	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> выполнение лексико-грамматических упражнений		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся по теме 8</b> Перевод текста; составление проекта/сообщения/ презентации; составление вопросов; составление диалога; составление тематического словаря/гlossария профессиональных терминов; выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
<b>Консультации</b>		<b>8</b>	
	1. Еда в США и Великобритании.	2	
	2. Русская кухня.	2	
	3. Приготовление блюд.	2	
	4. Обслуживание.	2	
<b>ИТОГО</b>	<b>6 семестр, в т.ч:</b>	<b>52</b>	
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>	
	<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	<b>18</b>	
<b>Всего:</b>		<b>212</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

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

#### **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. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания: учебное пособие - М. Издательский центр «Академия», 2017.-320с.
2. Восковская А.С., Карпова Т.А. Английский язык: учебное пособие – Ростов н/Д: «Феникс», 2017.-376с.
3. Гончарова, Т. А. Английский язык для профессии «Повар-кондитер»: учебное пособие – Москва: КНОРУС, 2021.- 268с.- (Среднее профессиональное образование)

##### **3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. Переводчик с английского на русский и наоборот - Режим доступа: [www.lingvo-online.ru](http://www.lingvo-online.ru).
2. Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов - Режим доступа: [www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy](http://www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy).
3. Энциклопедия «Британника» - Режим доступа: [www.britannica.com](http://www.britannica.com).
4. [www.englishteachers.ru](http://www.englishteachers.ru)
5. <http://www.study.ru/>;
6. [www.english.language.ru](http://www.english.language.ru)

##### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Англо-русский и русско-английский словари

### **3.3 Освоение отдельных элементов учебных дисциплин в форме практической подготовки**

Практическая подготовка студентов по учебной дисциплине осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого

является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации и направленности;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: использование электронных презентаций, ролевая игра, дискуссия, разбор конкретных ситуаций, составление и оформление рецепта, др.

#### **3.4 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)**

Изучение учебных дисциплин осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является edupage. В процессе обучения используются образовательная платформа LearningApps.org.

Обмен информацией и консультации осуществляются в дискорде или через другие доступные каналы.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p> <p><b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>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; 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</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса;  -тестирования; - диктантов;  -оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме 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.)</p>
<p><b>ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.9, ОК.10</b></p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования; - диктантов;  -оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)</p>

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
	<p>Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор.</p> <p>Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче.</p> <p>Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.</p> <p>Уместное использование лексических единиц и грамматических структур</p>	<p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме 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.)</p>



**Министерство образования Калининградской области**  
**государственное автономное учреждение**  
**Калининградской области**  
**профессиональная образовательная организация**  
**«Колледж сервиса и туризма»**  
**(ГАУ КО ПОО КСТ)**

**СОГЛАСОВАНО**

Начальник УМО ГАУ КО ПОО КСТ


 И.В.Евсеева

«5» июня 2021 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

 А.С.Алукриева

                     2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

**Калининград**

Программа учебной дисциплины «**Физическая культура**» для 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 с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Разработчик:

Алукриева Э.Л., преподаватель физической культуры ГАУ КО ПОО КСТ.

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией физической культуры, спорта и безопасности жизнедеятельности.

Протокол заседания ПЦК № 10 от «26» мая 2021г.

Методист УМО \_\_\_\_\_ Есина Н.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

	<i>Стр.</i>
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	5
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	20
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	23

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Физическая культура

### 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.

### 1.2. 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

<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	164
в том числе:	
теоретическое обучение	6
практические занятия	158
Самостоятельная работа	48
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	4
<b>Раздел 1.</b>	<b>Научно-методические основы формирования физической культуры личности.</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 1.1.</b> <b>Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни.</b>	1.	Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Сущность и ценности физической культуры. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха. Дисциплина «Физическая культура» в системе среднего профессионального образования.	2	<b>ОК 8</b>
	<b>Легкая атлетика.</b>		<b>16</b>	
	<b>Содержание учебного материала:</b>			
	<b>Практическая работа.</b>			
<b>Тема 2.1.</b> <b>Спринтерский бег.</b>	1.	Вводный урок. Личная гигиена. Значение физической культуры. Инструктаж по ТБ. Бег на короткие дистанции. Развитие быстроты.	2	
	2.	Техника низкого и высокого старта. Закрепление техники бега на короткие дистанции. Бег 30, 60, 100м. Развитие быстроты и силы.	2	

	3.	Финальное усилие. Бег на короткие дистанции. Развитие физических качеств: силы, быстроты.	2	
<b>Тема 2.2</b> <b>Челночный бег.</b>	4.	Техника челночного бега. Челночный бег 3x10м, 5x10 м. Развитие координационных способностей, ловкости.	2	
<b>Тема 2.3</b> <b>Метание мяча и гранаты.</b>	5.	Инструктаж по ТБ. Техника метания гранаты. Закрепление техники метания гранаты. Развитие физических качеств: силы, ловкости.	2	
<b>Тема 2.4</b> <b>Прыжки в длину.</b>	6.	Инструктаж по ТБ. Техника прыжка в длину с места. Закрепление техники прыжка в длину с места. Развитие силовых и координационных способностей	2	

<b>Тема 2.5</b> <b>Бег на длинные дистанции. Кроссовая подготовка.</b>	7.	Бег 400м (девушки), 800м (юноши).	2	
	8.	Бег 1000м. Развитие выносливости.	2	
<b>Самостоятельная работа.</b> 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. 5. Сгибание и разгибание рук в упоре лежа (3 подхода). 6. Упражнения на формирование правильной осанки. 7. Упражнения на расслабление мышц. 8. Дыхательные упражнения.			<b>6</b>	<b>ОК 8</b>
<b>Волейбол.</b>				<b>ОК 8</b>

<b>Раздел 3.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>18</b>
	<b>Практическая работа.</b>		
<b>Тема 3.1 Стойки и перемещения волейболиста.</b>	1.	Инструктаж по ТБ. Терминология игры в волейбол. Правила игры. Перемещения в стойке волейболиста. Комбинации из освоенных элементов техники перемещений. Развитие координационных способностей.	2
<b>Тема 3.2 Передача мяча.</b>	2.	Верхний приём и передача мяча на месте, после перемещений, в прыжке. Развитие прыгучести. Учебная игра.	2
	3.	Верхний прием и прием мяча после подачи. Групповые упражнения с подач через сетку. Верхняя и нижняя передача у стенки. Учебная игра. Развитие координационных способностей.	2
<b>Тема 3.3 Подача мяча.</b>	4.	Подача мяча на партнера. Нижняя и верхняя подача. подача мяча в разные игровые зоны. Учебная игра. Развитие ловкости.	2

	5.	Подача мяча по точкам. Учебная игра.	2
<b>ИТОГО</b>	<b>1 семестр, в т.ч.:</b>		<b>34</b>
	<b>Теоретические занятия</b>		<b>2</b>
	<b>Практические занятия</b>		<b>26</b>
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>6</b>
<b>Тема 3.4 Нападающий удар.</b>	6.	Нападающий удар. Варианты нападающего удара через сетку (толчком двумя ногами с места, с разбега в 1, 2, 3 шага). Учебная игра.	2
	7.	Нападающий удар. Варианты нападающего удара через сетку (толчком двумя ногами с места, с разбега в 1, 2, 3 шага). Учебная игра.	2
<b>Тема 3.5</b>	8.	Технико-тактическая подготовка. Блокирование. Атакующие удары против блокирующего. Учебная игра. Развитие силы, прыгучести.	2
	9.	Тактика защитных действий. Атакующие удары против блокирующего. Учебная игра. Развитие силы, прыгучести.	2



<b>Технико-тактическая подготовка. Блокирование.</b>				
<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b>			<b>4</b>	<b>ОК 8</b>
1. Проведение отдельной части занятия с группой студентов.				
2. Изучение правил игры в волейбол.				
3. Упражнения для мышц рук.				
4. Упражнения для мышц ног.				
5. Упражнения для мышц брюшного пресса.				
6. Упражнения для развития прыгучести.				
7. Закрепление навыков игры в волейбол.				
8-9. Закрепление навыков судейства в волейболе.				
<b>Раздел 4.</b>	<b>Баскетбол.</b>		<b>18</b>	<b>ОК 8</b>
	<b>Содержание учебного материала:</b>			
	<b>Практическая работа.</b>			
<b>Тема 4.1 Стойки и перемещения.</b>	1.	Инструктаж по ТБ. Терминология игры в баскетбол. Правила игры. Стойки и перемещения баскетболиста. Развитие координационных способностей. Воспитание интереса к занятиям баскетболом.	2	
<b>Тема 4.2 Передача и ловля мяча.</b>	2.	Различные способы ловли и передачи мяча. Учебная игра. Развитие силы и координационных способностей.	2	
<b>Тема 4.3 Ведение мяча.</b>	3.	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	
<b>Тема 4.4 Броски.</b>	4.	Бросок мяча в движении одной рукой от плеча. Броски с различных точек. Учебная игра. Воспитание дисциплинированности, самостоятельности, активности.	2	
	5.	Броски в кольцо после ведения с сопротивлением и без сопротивления. Штрафной бросок. Учебная игра.	2	

<b>Тема 4.5</b> <b>Технико-тактическая подготовка.</b>	6.	Тактика игры в нападении. Индивидуальные, групповые и командные тактические действия. Учебная игра.	2	
	7.	Действия против игрока с мячом (вырывание, выбивание, накрывание, перехват). Учебная игра. Развитие игрового мышления.	2	
	8.	Взаимодействие трёх игроков в нападении. Учебная игра. Развитие координационных способностей.	2	
	9.	Зонная система защиты. Нападение быстрым прорывом. Учебная игра. Развитие физических качеств.	2	
<b>Самостоятельная работа.</b> 1. Изучение правил игры в баскетбол. 2. Упражнения на расслабление мышц. 3. Упражнения для мышц брюшного пресса. 4. Комплекс упражнений для развития прыгучести. 5. Отжимание 30 раз. 6. Упражнения для развития мышц плечевого пояса. 7. Упражнения для развития мышц спины и брюшного пресса. 8. Закрепление навыков игры в баскетбол.			<b>4</b>	<b>ОК 8</b>
<b>Раздел 5.</b>	<b>Профессионально-прикладная физическая подготовка.</b>		<b>6</b>	<b>ОК 8</b>
	<b>Содержание учебного материала:</b>			
	<b>Практическая работа.</b>			
<b>Тема 5.1</b> <b>Реакция на сигнал.</b>	1.	Инструктаж по ТБ. Развитие реакции на сигнал. Развитие статической силы мышц спины.	2	
<b>Тема 5.2</b> <b>Развитие вестибулярной устойчивости.</b>	3.	Инструктаж по ТБ. Развитие вестибулярной устойчивости. Развитие силы мышц спины. Сгибание разгибание рук в упоре на брусьях.	2	
	4.	Закрепление точности движений. Закрепление вестибулярной устойчивости: упр. на равновесие.	2	

<b>Самостоятельная работа.</b> 1. Проведение отдельной части занятия с группой студентов. 2. Упражнения на формирование правильной осанки. 3. Упражнения для мышц брюшного пресса. 4. Упражнения для укрепления мышц спины.		<b>2</b>	
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	
<b>ИТОГО</b>	<b>2 семестр, в т.ч.:</b>	<b>44</b>	
	<b>Практические занятия</b>	<b>34</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>10</b>	
<b>Всего за 2 курс:</b>		<b>62/16</b>	
<b>Раздел 1.</b>	<b>Научно-методические основы формирования физической культуры личности.</b>	<b>2</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни.	1. <b>Социально-биологические основы физической культуры.</b> Характеристика изменений, происходящих в организме человека под воздействием выполнения физических упражнений, в процессе регулярных занятий. Эффекты физических упражнений. Нагрузка и отдых в процессе выполнения упражнений. Характеристика некоторых состояний организма: разминка, вработывание, утомление, восстановление. Влияние занятий физическими упражнениями на функциональные возможности человека, умственную и физическую работоспособность, адаптационные возможности человека.	<b>2</b>	

<b>Раздел 2.</b>	<b>Легкая атлетика.</b>	<b>14</b>	<b>ОК 8</b>
	<b>Содержание учебного материала:</b>		

	<b>Практическая работа.</b>			
<b>Тема 2.1. Спринтерский бег.</b>	1.	Вводный урок. Личная гигиена. Значение физической культуры. Инструктаж по ТБ. Бег на короткие дистанции. Развитие быстроты.	2	
	2.	Закрепление техники низкого и высокого старта. Закрепление техники бега на короткие дистанции. Бег 100м. Развитие физических качеств: быстроты и силы.	2	
<b>Тема 2.2 Челночный бег</b>	3.	Челночный бег 10x10 м. Развитие координационных способностей, ловкости.	2	
<b>Тема 2.3 Метание мяча и гранаты.</b>	4.	Инструктаж по ТБ. Техника метания гранаты. Закрепление техники метания гранаты. Развитие физических качеств: силы, ловкости.	2	
<b>Тема 2.4 Прыжки в длину.</b>	5.	Закрепление техники прыжка в длину с места. Развитие скоростно-силовых качеств.	2	
<b>Тема 2.5 Бег на длинные дистанции.</b>	6.	Бег 1000м. Развитие выносливости.	2	
	7.	Бег 2000м (дев), 3000м (юн). Развитие выносливости.	2	
<b>Самостоятельная работа.</b> 1. Самостоятельная отработка бега (медленный и быстрый, с выполнением заданий, бег в чередовании с ходьбой). 2. Упражнения для развития быстроты. 3. Упражнения для мышц брюшного пресса 4. Упражнения для развития плечевого пояса. 5. Упражнения на расслабление мышц. 6. Упражнения для развития прыгучести. 7. Упражнения на дыхание.			<b>6</b>	<b>ОК 8</b>
<b>Раздел 3.</b>	<b>Волейбол.</b>		<b>14</b>	<b>ОК 8</b>
	<b>Содержание учебного материала:</b>			
	<b>Практическая работа.</b>			

<b>Тема 3.1 Стойки и перемещения волейболиста.</b>	1.	Инструктаж по ТБ. Терминология игры в волейбол. Правила игры. Перемещения в стойке волейболиста. Комбинации из освоенных элементов техники перемещений. Развитие координационных способностей.	2	
<b>Тема 3.2 Передача мяча.</b>	2.	Нижний прием после подачи. Прием и передача мяча. Групповые упражнения через сетку. Учебная игра. Развитие силы.	2	
	3.	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	
<b>ИТОГО</b>	<b>3 семестр, в т.ч.:</b>		<b>28</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>		<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>		<b>20</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 3.3 Подача мяча.</b>	4.	Подача мяча на партнера. Нижняя и верхняя подача. подача мяча в разные игровые зоны. Учебная игра. Развитие ловкости.	2	
<b>Тема 3.4 Нападающий удар.</b>	5.	Нападающий удар по ходу. Варианты нападающего удара через сетку. Атакующие удары по ходу. Учебная игра. Развитие прыгучести.	2	
<b>Тема 3.5 Технико-тактическая подготовка. Блокирование.</b>	6.	Верхняя прямая и нижняя подача мяча. Одиночный блок и страховка. Индивидуальные и групповые действия. Учебная игра.	2	
	7.	Групповые упражнения с подач через сетку. Атакующие удары по ходу. Учебная игра.	2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> 1. Составление комплекса физических упражнений на занятиях по волейболу. 2. Проведение отдельной части занятия с группой студентов. 3. Изучение правил игры в волейбол. 4. Упражнения для мышц рук. 5. Упражнения для мышц ног.			<b>2</b>	<b>ОК 8</b>

6. Закрепление навыков игры в волейбол.			
7. Закрепление навыков судейства в волейболе.			
<b>Раздел 4.</b>	<b>Баскетбол.</b>		<b>14</b>
	<b>Содержание учебного материала:</b>		
	<b>Практическая работа.</b>		
<b>Тема 4.1 Стойки и перемещения.</b>	1.	Инструктаж по ТБ. Терминология игры в баскетбол. Правила игры. Стойки и перемещения баскетболиста. Развитие координационных способностей. Воспитание интереса к занятиям баскетболом.	2
<b>Тема 4.2 Передача и ловля мяча.</b>	2.	Ловля и передача мяча на месте и в движении. Различные способы передач мяча. Учебная игра. Воспитание интереса к занятиям баскетболом.	2
<b>Тема 4.3 Ведение мяча.</b>	3.	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
<b>Тема 4.4 Броски.</b>	4.	Бросок мяча в движении одной рукой от плеча. Учебная игра. Воспитание дисциплинированности, самостоятельности, активности.	2
	5.	Броски в кольцо после ведения с сопротивлением и без. Учебная игра. Развитие силы.	2
	6.	Броски в кольцо после подбора мяча, отскочившего от щита. Учебная игра. Развитие прыгучести.	2
<b>Тема 4.5 Технико-тактическая подготовка.</b>	7.	Действия против игрока с мячом (вырывание, выбивание, накрывание, перехват). Учебная игра. Развитие игрового мышления.	2
<b>Самостоятельная работа:</b>			<b>4</b>
1. Составление комплекса физических упражнений на занятиях по баскетболу.			<b>ОК 8</b>
2. Проведение отдельной части занятия с группой студентов.			
3. Изучение правил игры в баскетбол.			
4. Комплекс упражнений для развития прыгучести.			
5. Упражнения для развития мышц плечевого пояса.			
6. Упражнения для развития мышц спины и брюшного пресса.			

7. Закрепление навыков игры в баскетбол.			
8. Закрепление навыков судейства в баскетболе.			
<b>Раздел 5.</b>	<b>Профессионально-прикладная физическая подготовка.</b>		<b>8</b>
	<b>Содержание учебного материала:</b>		
	<b>Практическая работа.</b>		
<b>Тема 5.1 Реакция на сигнал.</b>	1.	Инструктаж по ТБ. Развитие реакции на сигнал. Развитие статической силы мышц спины.	2
	2.	Развитие реакции на сигнал. Развитие концентрации внимания.	2
<b>Тема 5.2 Развитие вестибулярной устойчивости.</b>	3.	Инструктаж по ТБ. Развитие вестибулярной устойчивости. Развитие силы мышц спины. Сгибание разгибание рук в упоре на брусьях.	2
	4.	Закрепление точности движений. Закрепление вестибулярной устойчивости: упр. на равновесие.	2
<b>Самостоятельная работа.</b>			
1. Проведение отдельной части занятия с группой студентов.			<b>4</b>
2. Упражнения на формирование правильной осанки.			
3. Упражнения на расслабление мышц.			
4. Упражнения для укрепления мышц спины.			
		<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>
<b>ИТОГО</b>	<b>4 семестр, в т.ч.:</b>		<b>42</b>
	<b>Практические занятия</b>		<b>32</b>
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>10</b>
			<b>Всего за 3 курс: 54/16</b>
<b>Раздел 1.</b>	<b>Научно-методические основы формирования физической культуры личности.</b>		<b>2</b>

<p><b>Тема 1.2.</b> <b>Здоровый образ жизни.</b></p>	<p>1. <b>Основы здорового образа и стиля жизни.</b> Здоровье человека как ценность и как фактор достижения жизненного успеха. Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья. Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья. Компоненты здорового образа жизни. Роль и место физической культуры и спорта в формировании здорового образа и стиля жизни. Двигательная активность человека, её влияние на основные органы и системы организма. Норма двигательной активности, гиподинамия и гипокинезия. Оценка двигательной активности человека и формирование оптимальной двигательной активности в зависимости от образа жизни человека. Формы занятий физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье. Коррекция индивидуальных нарушений здоровья, в том числе, возникающих в процессе профессиональной деятельности, средствами физического воспитания. Пропорции тела, коррекция массы тела средствами физического воспитания.</p>	<p>2</p>	
<p><b>Раздел 2.</b></p>	<p><b>Легкая атлетика.</b></p>	<p><b>10</b></p>	<p><b>ОК 8</b></p>
	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p>		
	<p><b>Практическая работа.</b></p>		
<p><b>Тема 2.1.</b> <b>Спринтерский бег.</b></p>	<p>1. Техника низкого и высокого старта. Закрепление техники бега на короткие дистанции. Бег 30, 60, 100м. Развитие быстроты и силы.</p>	<p>2</p>	
<p><b>Тема 2.2</b> <b>Челночный бег.</b></p>	<p>2. Техника челночного бега. Челночный бег 3x10м, 5x10 м. Развитие координационных способностей, ловкости.</p>	<p>2</p>	
<p><b>Тема 2.3</b> <b>Метание мяча и гранаты.</b></p>	<p>3. Инструктаж по ТБ. Закрепление техники метания гранаты. Развитие физических качеств: силы, ловкости.</p>	<p>2</p>	
<p><b>Тема 2.4</b> <b>Прыжки в длину.</b></p>	<p>4. Инструктаж по ТБ. Техника прыжка в длину с места. Закрепление техники прыжка в длину с места. Развитие силовых и координационных способностей.</p>	<p>2</p>	
<p><b>Тема 2.5</b> <b>Бег на длинные дистанции. Кроссовая подготовка.</b></p>	<p>5. Бег 500м (дев), 1000м (юн). Развитие выносливости.</p>	<p>2</p>	



<b>Самостоятельная работа:</b>		<b>6</b>	<b>ОК 8</b>	
1. Упражнения для развития быстроты. 2. Упражнения для развития плечевого пояса. 3. Сгибание и разгибание рук в упоре лежа (3 подхода). 4. Упражнения на формирование правильной осанки. 5. Дыхательные упражнения.				
<b>Раздел 3.</b>	<b>Волейбол.</b>		<b>14</b>	<b>ОК 8</b>
	<b>Содержание учебного материала:</b>			
	<b>Практическая работа.</b>			
<b>Тема 3.1</b> <b>Стойки и перемещения волейболиста.</b>	1.	Инструктаж по ТБ. Терминология игры в волейбол. Правила игры. Перемещения в стойке волейболиста. Развитие координационных способностей.	2	
<b>Тема 3.2</b> <b>Передача мяча.</b>	2.	Закрепление верхнего приема и передачи мяча на месте, после перемещений, в прыжке. Развитие прыгучести. Учебная игра.	2	
	3.	Нижний прием и передача мяча на месте индивидуально и в парах, после перемещений, в прыжке. Развитие прыгучести. Учебная игра.	2	
<b>Тема 3.3</b>	4.	Закрепление верхней подачи мяча. Подача на партнера на расстоянии 8-9м. Поддачи из-за лицевой линии. Учебная игра. Развитие силы.	2	

<b>Подача мяча.</b>	5.	Подача мяча по точкам. Нижняя и верхняя подача. Подача в левую и правую части площадки. Учебная игра. Развитие прыгучести.	2	
<b>Тема 3.4 Нападающий удар.</b>	6.	Одиночный блок. Атакующие удары против блокирующего. Учебная игра. Развитие силы.	2	
<b>ИТОГО</b>	<b>5 семестр, в т.ч.:</b>		<b>30</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>		<b>2</b>	

	<b>Практические занятия</b>		<b>24</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 3.5 Технико-тактическая подготовка. Блокирование.</b>	7.	Прием и передача мяча с подачи. Групповые и командные действия в нападении и защите. Учебная игра.	2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> 2. Изучение правил игры в волейбол. 3. Упражнения для мышц рук. 5. Упражнения для мышц брюшного пресса. 6. Упражнения для развития прыгучести. 7. Упражнения для укрепления мышц спины. 8. Прыжки через скакалку. 9. Отжимания из упора лёжа.			<b>4</b>	<b>ОК 8</b>

10. Закрепление навыков игры в волейбол.			
11. Закрепление навыков судейства в волейболе.			
<b>Раздел 4.</b>	<b>Баскетбол.</b>		<b>14</b>
	<b>Содержание учебного материала:</b>		
	<b>Практическая работа.</b>		
<b>Тема 4.1 Стойки и перемещения.</b>	1.	Инструктаж по ТБ. Терминология игры в баскетбол. Правила игры. Стойки и перемещения баскетболиста. Развитие координационных способностей. Воспитание интереса к занятиям баскетболом.	<b>2</b>
<b>Тема 4.2 Передача и ловля мяча.</b>	2.	Различные способы ловли и передачи мяча. Учебная игра. Развитие силы и координационных способностей.	<b>2</b>
<b>Тема 4.3 Ведение мяча.</b>	3.	Ведение мяча в движении. Варианты ловли и передачи мяча. Ведение с сопротивлением и без сопротивления защитника. Учебная игра. Воспитание трудолюбия, интереса к занятиям физическими упражнениями.	<b>2</b>
			<b>ОК 8</b>

<b>Тема 4.4 Броски.</b>	4.	Бросок мяча в движении одной рукой от плеча. Броски с различных точек Учебная игра. Воспитание дисциплинированности, самостоятельности, активности.	2	
	5.	Броски в кольцо после ведения с сопротивлением и без сопротивления. Штрафной бросок. Учебная игра.	2	
	6.	Действия против игрока с мячом (вырывание, выбивание, перехват, накрывание). Учебная игра.	2	
	7.	Взаимодействия трех игроков в нападении. Учебная игра. Развитие координационных способностей.	2	
<b>Самостоятельная работа.</b> 1. Изучение правил игры в баскетбол. 2. Упражнения на расслабление мышц. 3. Упражнения для мышц брюшного пресса. 4. Комплекс упражнений для развития прыгучести. 5. Отжимание 30 раз. 6. Упражнения для развития мышц плечевого пояса. 7. Упражнения для развития мышц спины и брюшного пресса. 8. Закрепление навыков игры в баскетбол. 9. Закрепление навыков судейства в баскетболе.			<b>4</b>	<b>ОК 8</b>
<b>Раздел 5.</b>	<b>Профессионально-прикладная физическая подготовка.</b>		<b>6</b>	<b>ОК 8</b>
	<b>Содержание учебного материала:</b>			
	<b>Практическая работа.</b>			
<b>Тема 5.1 Реакция на сигнал.</b>	1.	Инструктаж по ТБ. Развитие реакции на сигнал. Развитие статической силы мышц спины.	2	
	2.	Развитие реакции на сигнал. Развитие концентрации внимания.	2	
<b>Тема 5.2 Развитие вестибулярной устойчивости.</b>	3.	Инструктаж по ТБ. Развитие вестибулярной устойчивости. Развитие силы мышц спины. Сгибание разгибание рук в упоре на брусьях. Закрепление точности движений.	2	
<b>Самостоятельная работа.</b> 1. Проведение отдельной части занятия с группой студентов.			<b>2</b>	<b>ОК 8</b>

	2. Упражнения на формирование правильной осанки. 3. Упражнения для мышц брюшного пресса. 4. Упражнения для укрепления мышц спины.		
	<b>Дифференцированный зачёт</b>	<b>2</b>	
<b>ИТОГО</b>	<b>6 семестр, в т.ч.:</b>	<b>34</b>	
	<b>Практические занятия</b>	<b>24</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>10</b>	
<b>Всего за 4 курс:</b>		<b>48/16</b>	
<b>Всего:</b>		<b>212</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.**

Реализация программы дисциплины требует наличия спортивного комплекса (спортивный зал; открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий).

#### **Оборудование спортивного зала и спортивной площадки:**

- гантели;
- тренажеры;
- гири;
- баскетбольные, волейбольные, футбольные, теннисные мячи;
- конусы;
- координационные лестницы;
- шведская лестница;
- перекладина;
- брусья;
- скакалки;
- гимнастические коврики;
- степ-платформа;
- скамейки;
- секундомеры;
- ракетки для настольного тенниса и т.д.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Основные источники:**

1. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студентов

профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. –М., 2017 - 230 с

2. Бишаева А.А. Учебник «Физическая культура» Профессиональное образование. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 299 с.

#### **Дополнительные источники:**

1.Об образовании в Российской Федерации: федеральный закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016.)

2.Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413"

3.Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

3. Бишаева А.А. Физическая культура: электронный учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО–М., 2017

### **3.3 Освоение отдельных элементов учебного предмета в форме практической подготовки**

Практическая подготовка студентов по учебному предмету осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование личностных, метапредметных и предметных результатов общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации;

– иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения (для обучающихся, имеющих подготовительную, спец. группу и освобожденных от занятий физической культурой), как: игровые методы, соревнования, олимпиады, викторины, презентаций.

### **3.4 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)**

Изучение учебного предмета осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является Edupage. В процессе обучения используется следующая образовательная платформа:

– LearningApps.org

Обмен информацией и консультации осуществляются в дискорде или через другие доступные каналы.



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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <p>Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>Основы здорового образа жизни;</p> <p>Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности)</p> <p>Средства профилактики перенапряжения</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p>	<p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета.</p> <p>Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <p>Использовать физкультурно-оздоровительную</p>	<p>Оценка уровня развития физических качеств занимающихся наиболее целесообразно проводить по приросту к исходным показателям.</p>	<p><b>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</b></p>

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</p> <p>Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)</p>	<p>Для этого организуется тестирование в контрольных точках:</p> <p>на входе – начало учебного года, семестра;</p> <p>на выходе – в конце учебного года, семестра, освоения темы программы.</p> <p>Тесты по ППФП разрабатываются применительно к укрупнённой группе специальностей/профессий</p>	<p>- на практических занятиях;</p> <p>- при ведении календаря самонаблюдения;</p> <p>- при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха;</p> <p>- при тестировании в контрольных точках.</p> <p><b>Лёгкая атлетика.</b></p> <p>Экспертная оценка:</p> <p>- техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину);</p> <p>- самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики.</p> <p><b>Спортивные игры.</b></p>

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
		<p>Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- техники базовых элементов,</li> <li>- техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглирование),</li> <li>- технико-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм,</li> <li>- выполнения студентом функций судьи,</li> <li>- самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр.</li> </ul> <p><b>Общая физическая подготовка</b></p> <p>Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и развития физических качеств;</li> </ul>

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
		<p>-самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия</p> <p>ППФП с элементами гимнастики;</p> <p>-техники выполнения упражнений на тренажёрах, комплексов с отягощениями, с самоотягощениями;</p> <p>-самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия</p>
<p><b>ОК 8</b></p>	<p>Оценка уровня развития физических качеств занимающихся наиболее целесообразно проводить по приросту к исходным показателям.</p> <p>Для этого организуется тестирование в контрольных точках:</p> <p>на входе – начало учебного года, семестра;</p> <p>на выходе – в конце учебного года, семестра, освоения темы программы.</p> <p>Тесты по ППФП разрабатываются применительно к</p>	<p><b>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</b></p> <p>- на практических занятиях;</p> <p>- при ведении календаря самонаблюдения;</p> <p>- при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры,</p>

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
	укрупнённой группе специальностей/профессий	<p>режимов нагрузки и отдыха;</p> <p>- при тестировании в контрольных точках.</p> <p><b>Лёгкая атлетика.</b></p> <p>Экспертная оценка:</p> <p>- техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину);</p> <p>- самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики.</p> <p><b>Спортивные игры.</b></p> <p>Экспертная оценка:</p> <p>- техники базовых элементов,</p> <p>- техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглирование),</p> <p>- технико-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных</p>

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
		<p>соревнований по спортивным играм,</p> <p>-выполнения студентом функций судьи,</p> <p>-самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр.</p> <p><b>Общая физическая подготовка</b></p> <p>Экспертная оценка:</p> <p>- техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и развития физических качеств;</p> <p>-самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия</p> <p>ППФП с элементами гимнастики;</p> <p>-техники выполнения упражнений на тренажёрах, комплексов с отягощениями, с самоотягощениями;</p>

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
		-самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия

Министерство образования Калининградской области  
государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО ГАУ КО ПОО КСТ

 И.В.Евсеева

«5» июня 2021 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

 А.С.Алукриева

2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ

Калининград



Программа учебной дисциплины «**Психология общения**» для 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 с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Рекомендована предметно – цикловой комиссией общих гуманитарных и социальных дисциплин

Протокол ПЦК № 10 от «26» мая 2021 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Невинская Н.Н.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>5. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>8</b>
<b>8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «Психология общения»

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### 1.2. 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

<b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>68</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	34
практические занятия (если предусмотрено)	34
Самостоятельная работа	10
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Тема 1. Общение – основа человеческого бытия.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9</b>
	1. Общение в системе межличностных и общественных отношений. Социальная роль.		
	2. Классификация общения. Виды, функции общения. Структура и средства общения. Единство общения и деятельности.	<b>2</b>	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	
	Коммуникативные тренинги.		
<b>Тема 2. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения)</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9</b>
	1. Понятие социальной перцепции. Факторы, оказывающие влияние на восприятие. Искажения в процессе восприятия.		
	2. Психологические механизмы восприятия. Влияние имиджа на восприятие человека.	<b>2</b>	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	
	Коммуникативные тренинги		

<b>Тема 3.</b> <b>Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9</b>
	1. Типы взаимодействия: кооперация и конкуренция. Позиции взаимодействия в русле транзактного анализа. Ориентация на понимание и ориентация на контроль.		
	2. Взаимодействие как организация совместной деятельности.	<b>2</b>	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	
Коммуникативные тренинги			
<b>Тема 4.</b> <b>Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения)</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9</b>
	1. Основные элементы коммуникации. Вербальная коммуникация. Коммуникативные барьеры.		
	2. Невербальная коммуникация.	<b>2</b>	
	3. Методы развития коммуникативных способностей. Виды, правила и техники слушания. Толерантность как средство повышения эффективности общения.		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	
Коммуникативные тренинги			
<b>Тема 5.</b> <b>Формы делового общения и их характеристики</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9</b>
	1. Публичная защита презентаций. Деловая беседа. Формы постановки вопросов.		
	2. Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений. Аргументация	<b>2</b>	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	
Коммуникативные тренинги			
<b>Тема 6.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	

<b>Конфликт: его сущность и основные характеристики</b>	1. Семинар. Понятие конфликта и его структура.		<b>ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9</b>
	Невербальное проявление конфликта. Стратегия разрешения конфликтов.	<b>2</b>	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	
	Коммуникативные тренинги		
<b>Тема 7. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9</b>
	1. Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и агрессия. Разрядка эмоций.		
	2. Правила поведения в конфликтах. Влияние толерантности на разрешение конфликтной ситуации.	<b>2</b>	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	
	Коммуникативные тренинги		
<b>Тема 8. Общие сведения об этической культуре</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9</b>
	1. Публичная защита презентаций. 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	<b>2</b>	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
	Коммуникативные тренинги		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>10</b>	

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).		
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	<b>2</b>	
<b>Всего:</b>	<b>78</b>	



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет «Психологии», техническими средствами обучения: компьютер, оргтехника, мультимедийная доска, проектор.

#### **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. Психология общения [Текст] : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / М. Н. Жарова. - М. : Издательский центр "Академия", 2014. - 256 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-7695-6755-1.

2. Коноваленко, М. Ю. Психология общения: учебник для СПО / М. Ю. Коноваленко, В. А. Коноваленко. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 468 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/CEDDEA43-487E-4BDB-B4AA-D1F6CE06FF8D#page/1>

3. Садовская, В. С. Психология общения : учебник и практикум для СПО / В. С. Садовская, В. А. Ремизов. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 209 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/5D5ABB2E-892A-4A9B-B894-3AC2FC97A471#page/1>

4. Лавриненко, В. Н. Психология общения : учебник и практикум для СПО / В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышова ; под ред. В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышовой. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 350 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/E18CFC86-DBD1-4B7F-ABA2-0A3DC7678291#page/1>

5. Бороздина, Г. В. Психология общения : учебник и практикум для СПО / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова ; под общ. ред. Г. В. Бороздиной. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 463 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/17E15D39-446E-4D42-9C60-E5345C07660A#page/1>

6. Корягина, Н. А. Психология общения : учебник и практикум для СПО / Н. А. Корягина, Н. В. Антонова, С. В. Овсянникова. — М. : Издательство Юрайт, 2017.

### **3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. Психология общения. Практикум по психологии : Учебное пособие / Ефимова Наталия Сергеевна. - Москва ; Москва : Издательский Дом "ФОРУМ" : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2014. - 192 с. - для учащихся ПТУ и студентов средних специальных учебных заведений. - ISBN 978-5-8199-0249-  
<http://znanium.com/go.php?id=410246>

### **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.

## **3.3 Освоение отдельных элементов учебных дисциплин в форме практической подготовки**

Практическая подготовка студентов по учебной дисциплине осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации и направленности;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: семинары (вебинары), публичная защита презентаций, дискуссии коммуникативные тренинги.

Виды и содержание практической подготовки отражаются в тематическом плане учебной дисциплины и в планах уроков.

### **3.4 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)**

Изучение учебных дисциплин осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является edupage. В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- Образовательный центр «Сириус» <https://sochisirius.ru/>
- Интернет-журнал Постнаука <https://postnauka.ru/>
- Просветительский проект Лекториум <https://www.lektorium.tv/>

Обмен информацией и консультации осуществляются в дискорде или через другие доступные каналы.

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

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения;</p> <p>источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;</p> <p>приемы саморегуляции в процессе общения.</p>		<p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>- письменных/ устных ответов,</p> <p>- тестирования</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <p>применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;</p> <p>использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
<p><b>ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9</b></p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>- письменного/устного опроса;</p>

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
	<p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования</p>

**Министерство образования Калининградской области  
государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

**СОГЛАСОВАНО**


Начальник УМО ГАУ КО ПОО КСТ

 И.В.Евсеева

«5» июня 2021 г.



**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор ГАУ КО ПОО КСТ

 А.С.Алукриева

12.06.2021 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ**

**Калининград**

Программа учебной дисциплины «**Основы финансовой грамотности**» для 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 с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Рекомендована предметно – цикловой комиссией общих гуманитарных и социальных дисциплин

Протокол ПЦК № 10 от «26» мая 2021 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Невинская Н.Н.



## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «Основы финансовой грамотности»

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.1, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.5 ОК.6, ОК.7, ОК.8, ОК.9, ОК.10 ОК.11	<p>- разбираться в финансовых институтах и финансовых продуктах, а также о способах получения информации об этих продуктах и институтах из различных источников;</p> <p>- использовать полученную информацию в процессе принятия решений о сохранении и накоплении денежных средств, при оценке финансовых рисков, при сравнении преимуществ и недостатков различных финансовых услуг в процессе выбора;</p> <p>- использовать такие способы повышения благосостояния, как инвестирование денежных средств, использование пенсионных фондов, создание собственного бизнеса.</p> <p>- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>- использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>- основные банковские услуги, работу с ценными бумагами, налоговую систему РФ, основы страхования, финансовые механизмы деятельности фирм, основы бизнес-планирования, роль денег в современном мире и возможные денежные риски, основ построения семейного бюджета.</p>

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>54</b>
<b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>40</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические работы	20
Самостоятельная работа	14
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение	Содержание	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	1.Содержание и задачи учебной дисциплины. Связь с другими учебными дисциплинами. Определение начального уровня финансовой грамотности обучающихся.		
Тема 1. Рациональное пользование банковскими услугами.	Содержание	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	1. <u>Семинар. Основные банковские услуги</u> Банковская система России. Система страхования вкладов (ССВ). Сберегательный вклад, ставка процента, капитализация процентов. Банковский кредит, эффективная ставка процента по кредиту, виды кредитов для физических лиц, ипотека, рефинансирование кредита. Сберегательные сертификаты паевые инвестиционные фонды (ПИФы). Кредитная карта.		
	Практические занятия	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
1.Расчет процентов по банковским вкладам и составление графика погашения банковского кредита.			

Тема 2. Фондовый рынок.	<b>Содержание</b>	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	<u>1.Ценные бумаги и их виды.</u> Инвестиционные характеристики ценных бумаг. Доходность ценных бумаг. Долевые, долговые и производные ценные бумаги. Инвестиционный портфель, диверсификация. Фондовая биржа, биржевой индекс, брокер, управляющая компания, доверительное управление. Пассивное и активное инвестирование, валютный курс, рынок FOREX.		
	<b>Практические занятия</b>	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
1.Определение доходности ценных бумаг.			
<b>Самостоятельная работа по темам 1-2:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Работа с конспектами, учебной и специальной литературой, Интернет-ресурсами по темам курса.</li> <li>– Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.</li> </ul> Подготовка докладов, рефератов, создание электронных презентаций.		6	
<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b>  Банковский кредит  Сберегательные сертификаты  Фондовая биржа  Рынок FOREX			
Тема 3.	<b>Содержание</b>	2	ОК.2,
	1. <u>Дискуссия. Страхование как способ защиты от непредвиденных расходов.</u>		

Страхование.	Страховой случай, страховая премия, страховая выплата. Страхование имущества. Страхование гражданской ответственности, обязательное страхование, добровольное страхование, ОСАГО, КАСКО. Личное страхование, обязательное медицинское страхование (ОМС), добровольное медицинское страхование. Страхование жизни. Страховая компания.		ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	<b>Практические занятия</b>	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	1.Определение страховых выплат при наступлении страхового случая.		
<b>Тема 4.</b> Налоговая система.	<b>Содержание</b>	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	<u>1. Налоги и налоговые льготы.</u> Налоги, налог на доходы физических лиц (НДФЛ), объект налогообложения, налоговая база, налоговый период, налоговый резидент, налоговая ставка, налог на имущество, земельный налог, транспортный налог, пропорциональный и прогрессивный налог, налоговый агент, идентификационный номер налогоплательщика (ИНН), налоговая декларация, налоговые вычеты, пеня. <b>Дискуссия.</b>		
	<b>Практические занятия</b>	4	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	1.Определение элементов и расчет налогов.	2	
	2.Заполнение декларации 3-НДФЛ.	2	
<b>Тема 5.</b> Пенсионное обеспечение и финансовое благополучие в старости.	<b>Содержание</b>	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	Пенсия, страховой стаж, обязательное пенсионное страхование. Пенсионный фонд РФ (ПФР). Добровольные (дополнительные) пенсионные накопления, негосударственные пенсионные фонды (НПФ). Корпоративные пенсионные планы. Альтернативные способы накопления на пенсию. Защита презентаций.		

<b>Самостоятельная работа по темам 3-5:</b>		4	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Работа с конспектами, учебной и специальной литературой, Интернет-ресурсами по темам курса.</li> <li>– Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.</li> <li>– Подготовка докладов, рефератов, создание электронных презентаций.</li> </ul> <p><b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b></p> <p>Страхование имущества.</p> <p>Страхование жизни.</p> <p>Налог на доходы физических лиц (НДФЛ)</p> <p>Пенсионный фонд РФ</p> <p>Альтернативные способы накопления на пенсию.</p>			
<b>Тема 6.</b> Экономика фирмы.	<b>Содержание</b>	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	1. <u>Финансовые механизмы деятельности фирмы.</u> Защита презентаций.  Резюме, испытательный срок, заработная плата, премии и бонусы, не денежные бонусы. Лист нетрудоспособности, отпуск по беременности и родам, отпуск по уходу за ребёнком, выходное пособие. Выручка, издержки и прибыль фирмы. Инвестиции в развитие бизнеса. Финансовый менеджмент, Спрос на труд, профсоюз, безработица, пособие по безработице.		
	<b>Практические занятия</b>	4	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	1. Анализ финансовых результатов деятельности фирмы.	2	
	2. Расчет заработной платы и пособий.	2	
<b>Тема 7.</b>	<b>Содержание</b>	2	ОК.2,

Предпринимательство.	<u>1.Этапы создания бизнеса.</u> Предпринимательство, предприниматель. Показатели эффективности фирмы, факторы, влияющие на прибыль компании, рыночная стоимость компании. Бизнес-идея, бизнес-ангелы, венчурные фонды, бизнес-инкубаторы. Юридическое лицо, индивидуальный предприниматель, общество с ограниченной ответственностью (ООО), закрытое акционерное общество (ЗАО). Бизнес-план.		ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	<b>Практические занятия</b>	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	1.Составление бизнес-плана.		
Тема 8. Денежная система.	<b>Содержание</b>	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	<u>1.Деньги в современном мире.</u> Доходы и расходы семьи. Семейный бюджет. Инфляция, валютный риск, кредитный риск, ценовой риск, физический риск, предпринимательский риск. Экономический цикл, валовой внутренний продукт (ВВП), реальный ВВП, экономический кризис. Финансовое мошенничество, финансовая пирамида, способы сокращения финансовых рисков. Дискуссия.		
	<b>Практическое занятие</b>	4	
	1.Построение семейного бюджета.	2	
	2.Семинар. «Экономия денежных средств как признак рационального мышления»	2	
<b>Самостоятельная работа по темам 6-8:</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>– Работа с конспектами, учебной и специальной литературой, Интернет-ресурсами по темам курса.</li> <li>– Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.</li> <li>– Подготовка докладов, рефератов, создание электронных презентаций.</li> </ul> <b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b>		4	



<p>Финансовое планирование как способ повышения благосостояния семьи.</p> <p>Электронные деньги.</p> <p>Валюта в современном мире.</p> <p>Защита прав потребителей.</p> <p>Финансовое мошенничество</p>		
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	<b>2</b>	
<b>Всего</b>	<b>54</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»,

оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

#### **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. Жданова, А. О. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся СПО / А.О. Жданова. – М.: ВИТА-ПРЕСС, 2015. – 400 с.

##### **3.2.3. Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. Агентство по страхованию вкладов – официальный сайт. Режим доступа: [www.asv.ru](http://www.asv.ru)

2. Дружи с финансами. Национальная программа повышения финансовой грамотности граждан. Режим доступа: [Вашифинансы.рф](http://Вашифинансы.рф)

3. Кредитный калькулятор. Режим доступа: [www.calculator-credit.ru](http://www.calculator-credit.ru)

4. Целевая Программа Калининградской области "Повышение уровня финансовой грамотности жителей Калининградской области в 2011-2016 годах»  
Режим доступа: [39fg.rf](http://39fg.rf)

5. Центральный банк Российской Федерации – официальный сайт. Режим доступа: [www.cbr.ru](http://www.cbr.ru)

6. Консультант плюс. Режим доступа: [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)

7. On-line библиотека. Режим доступа: [www.bestlibrary.ru](http://www.bestlibrary.ru)

8. Электронные словари. Режим доступа: <http://www.edic.ru>

##### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Савицкая, Е. В. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся по основным программам профессионального обучения / Е.В. Савицкая. – М.: ВИТА-ПРЕСС, 2015.
2. Налоговый кодекс РФ (принят 16.07.1998 с изм. и доп.)
3. Закон РФ «О защите прав потребителя» (принят 07.02.1992 с изм. и доп.)
4. Борисов, Е.Ф. Основы экономики: учебник и практикум для СПО / Е.Ф. Борисов. – 6-е изд., перераб. и доп. – М., 2015.

### **3.3 Освоение отдельных элементов учебных дисциплин в форме практической подготовки**

Практическая подготовка студентов по учебной дисциплине осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации и направленности;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: семинары (вебинары), публичная защита презентаций, дискуссии, составление бизнес-плана.

Виды и содержание практической подготовки отражаются в тематическом плане учебной дисциплины и в планах уроков.

### **3.4 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)**

Изучение учебных дисциплин осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является edupage. В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- Образовательный центр «Сириус» <https://sochisirius.ru/>
  - Интернет-журнал Постнаука <https://postnauka.ru/>
  - Просветительский проект Лекториум <https://www.lektorium.tv/>
- Обмен информацией и консультации осуществляются в дискорде или через другие доступные каналы.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</b></p> <p>-основные банковские услуги, работу с ценными бумагами, налоговую систему РФ, основы страхования, финансовые механизмы деятельности фирм, основы бизнес-планирования, роль денег в современном мире и возможные денежные риски, основ построения семейного бюджета.</p>		<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p>
<p><b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</b></p> <p>-разбираться в финансовых институтах и финансовых продуктах, а также о способах получения информации об</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p>	<p><b>Промежуточная аттестация</b></p>

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
<p>этих продуктах и институтах из различных источников;</p> <p>-использовать полученную информацию в процессе принятия решений о сохранении и накоплении денежных средств, при оценке финансовых рисков, при сравнении преимуществ и недостатков различных финансовых услуг в процессе выбора;</p> <p>-использовать такие способы повышения благосостояния, как инвестирование денежных средств, использование пенсионных фондов, создание собственного бизнеса.</p> <p>- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>- использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</p> <p>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования и т.д.</p>
<p>ОК.1,</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок,</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p>

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
ОК2, ОК.3, ОК.4, ОК.5, ОК.6, ОК.7, ОК.8, ОК.9, ОК.10 ОК.11	не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии	-письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <b>Промежуточная            аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования и т.д.

**Министерство образования Калининградской области**  
**государственное автономное учреждение**  
**Калининградской области**  
**профессиональная образовательная организация**  
**«Колледж сервиса и туризма»**  
**(ГАУ КО ПОО КСТ)**

**СОГЛАСОВАНО**

Начальник УМО ГАУ КО ПОО КСТ

 И.В.Евсеева

«5» июня 2021 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

 А.С.Алукриева

«10» июня 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ**  
**И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ**

**Калининград**

Программа учебной дисциплины **«Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»** для 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.

Организация-разработчик:

государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Рекомендована предметно – цикловой комиссией общих гуманитарных и социальных дисциплин

Разработчик: Колганова А.А., методист ГАУ КО ПОО КСТ.

Протокол ПЦК № 10 от «26» мая 2021г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Невинская Н.Н.



## **СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	6
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	11
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	13

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основных профессиональных образовательных программ в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл профессиональной подготовки.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать нормы позитивного социального поведения;
- использовать свои права адекватно законодательству;
- обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;
- анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;
- составлять необходимые заявительные документы;
- составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве;
- использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- механизмы социальной адаптации;
- основополагающие международные документы, относящиеся к правам инвалидов;
- основы гражданского и семейного законодательства;
- основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов;

– основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования;  
функции органов труда и занятости населения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать **общими** компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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, применять стандарты антикоррупционного поведения
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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК 11	Использовать знания финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
-------	---

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

Объем часов нагрузки обучающегося 42 часа, в том числе:

нагрузка во взаимодействии с преподавателем 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося 6 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем часов</b>	<b>42</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>36</b>
в том числе:	
практические занятия	18
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1 Понятие социальной адаптации, ее этапы, механизмы, условия.</b>		<b>5</b>	
<b>Тема 1.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
Адаптация и ее виды. Понятие адаптации. Механизмы социальной адаптации	1. Адаптация и ее виды. Понятие адаптации. Механизмы социальной адаптации. Понятие социальная адаптация и ее сущностная характеристика. Механизмы социальной адаптации. Условия успешной социальной адаптации. Тестирование социальной адаптированности	2	<b>ОК 01 -07, 09, 10, 11</b>
	<b>Практическое занятие</b> Нормы позитивного социального поведения. Использование норм позитивного социального поведения. Социальное поведение и конфликты в обществе. Ролевые игры использования норм позитивного социального поведения.	2	<b>ОК 01 -07, 09, 10, 11</b>
<b>Самостоятельная работа по разделу 1</b> Подготовить реферат на тему: Социальная дезадаптация: понятие, причины.		1	
<b>Раздел 2. Конвенция ООН о правах инвалидов</b>		<b>5</b>	
<b>Тема 2.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
Федеральный закон от 03.05.2012 № 46 –ФЗ «О ратификации Конвенции о правах инвалидов». Конвенция о правах инвалидов.	1.Федеральный закон от 03.05.2012 № 46 –ФЗ «О ратификации Конвенции о правах инвалидов». Конвенция о правах инвалидов. Конвенция ООН о правах инвалидов. Общие принципы. Общие обязательства. Равенство перед законом. Свобода и личная неприкосновенность. Защита личностной целостности. Свобода выражения мнения и убеждений и доступ к информации. Основополагающие международные документы, относящиеся к правам инвалидов.	2	<b>ОК 01 -07, 09, 10, 11</b>
	<b>Практическое занятие</b> Использование законных прав. Права и закон. Решение практических задач по использованию своих прав адекватно законодательству.	2	<b>ОК 01 -07, 09, 10, 11</b>
<b>Самостоятельная работа по разделу 2</b> Подготовить сообщение на тему: «Основной перечень гарантий, обеспечиваемых инвалидам в РФ»		1	
<b>Раздел 3. Основы гражданского, семейного и трудового законодательства. Особенности регулирования труда</b>		<b>11</b>	

<b>инвалидов.</b>			
Тема 3.1 Основы гражданского законодательства	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	<b>ОК 01 -07, 09, 10, 11</b>
	1.Основы гражданского и семейного законодательства. Основы гражданского права. Понятие и предмет гражданского права. Понятие субъектов гражданского права. Имущественные и неимущественные блага и права граждан. Особенности гражданского регулирования отношения, связанного с пожилыми людьми и инвалидами: правила наследования.	2	
Тема 3.2 Основы семейного законодательства.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	<b>ОК 01 -07, 09, 10, 11</b>
	1.Основы семейного законодательства. Основы семейного права. Понятие и предмет семейного права. Принципы семейного права. Условия заключения брака. Права и обязанности супругов. Особенности семейного права, регулирующего отношения, связанные с пожилыми и инвалидами: право на алименты и т.д.		
	<b>Практическое занятие</b> Дискуссия Основы гражданского и семейного законодательства. Решение ситуационных задач.	2	<b>ОК 01 -07, 09, 10, 11</b>
Тема 3.3 Трудовое законодательство. Регулирование труда инвалидов.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	<b>ОК 01 -07, 09, 10, 11</b>
	1.Трудовое законодательство. Регулирование труда инвалидов. Основы трудового законодательства. Охрана труда. Оформление трудовых отношений. Трудовой договор. Расторжение трудового договора. Трудовой кодекс Российской Федерации. Особенности регулирования труда инвалидов. Общие положения об условиях труда инвалидов. Специальные рабочие места для инвалидов. Продолжительность ежедневной работы (смены). Дополнительные гарантии охраны труда инвалидов.		
	<b>Практическое занятие</b> Применение норм закона. Решение задач по обращению в надлежащие органы за квалифицированной помощью. Анализ и осознанное применение норм закона с точки зрения конкретных условий их реализации.	2	<b>ОК 01 -07, 09, 10, 11</b>
<b>Самостоятельная работа по разделу 3</b> <b>Подготовить реферат на тему:</b> Признание инвалида безработным.		1	
<b>Раздел 4. Законы социальной защиты инвалидов в Российской Федерации. Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации</b>		7	
Тема 4. 1	<b>Содержание учебного материала</b>	6	

Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»	1.Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» <u>Понятие "инвалид", основания определения группы инвалидности. Понятие социальной защиты инвалидов.</u> <u>Законодательство Российской Федерации о социальной защите инвалидов. Участие органов государственной власти субъектов Российской Федерации в обеспечении социальной защиты и социальной поддержки инвалидов.</u> <u>Ответственность за причинение вреда здоровью, приведшего к инвалидности.</u>	2	ОК 01 -07, 09, 10, 11
	2.Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации. Основной перечень гарантий, обеспечиваемых инвалидам в Российской Федерации. Проведение реабилитационных мероприятий. Оказание медицинской помощи. Обеспечение беспрепятственного доступа к информации и объектам социальной инфраструктуры. Материальное обеспечение и льготы. Основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования.	2	ОК 01 -07, 09, 10
	<b>Практическое занятие</b> Составление документов Составление заявительных документов. Составление необходимых заявительных документов. Составление заявления. Составляющие анализа внешнего вида заявления. Способы написания заявления. Структура заявления. Эстетическое оформление заявления. Составление автобиографии. Составление анкеты.	2	ОК 01 -07, 09, 10, 11
<b>Самостоятельная работа по разделу 4</b> Подготовка сообщения на тему: Материальное обеспечение и льготы инвалидам		1	
<b>Раздел 5. Медико - социальная экспертиза. Реабилитация инвалидов. Индивидуальная программа реабилитации инвалида.</b>		7	
Тема 5. 1 Понятие медико- социальной экспертизы.	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	Понятие медико -социальной экспертизы. Понятие медико-социальной экспертизы. Медико – социальная экспертиза и порядок ее проведения. Порядок направления гражданина на медико – социальную экспертизу. <u>Федеральные учреждения медико-социальной экспертизы.</u>	2	ОК 01 -07, 09, 10, 11
Тема 5. 2 Реабилитация инвалидов. Индивидуальная программа реабилитации инвалида.	<b>Практические занятия</b>		
	1.Семинар «Реабилитация инвалидов». Индивидуальная программа реабилитации инвалида. <u>Понятие реабилитации инвалидов.</u> <u>Федеральный перечень реабилитационных мероприятий, технических средств реабилитации и услуг, предоставляемых инвалиду. Технические средства реабилитации инвалидов.</u>	2	ОК 01 -07, 09, 10, 11
	2. Дискуссия Реабилитация инвалидов. Оформление таблицы. Основные направления деятельности специалиста по социальной работе в бюро МСЭ.	2	



<b>Самостоятельная работа по разделу 5</b> Подготовка реферата на тему: <u>Индивидуальная программа реабилитации инвалида.</u>		1	
<b>Раздел 6. Трудоустройство инвалидов.</b>		<b>5</b>	
Тема 6.1 Органы труда и занятости населения. Трудоустройство инвалидов.	<b>Практические занятия</b>	4	<b>ОК 01 -07, 09, 10, 11</b>
	1.Семинар "Трудоустройство инвалидов». Органы труда и занятости населения. Функции органов труда и занятости населения. Служба занятости населения. Центр занятости населения. Трудовой кодекс Российской Федерации. Условия труда инвалидов. <u>Специальные рабочие места для трудоустройства инвалидов. Права, обязанности и ответственность работодателей в обеспечении занятости инвалидов.</u> Основные виды резюме. Правила составления резюме. Хронологическое резюме. Функциональное резюме. Резюме комбинированного типа. Самопрезентация при трудоустройстве.	2	
	2. Составление документов Составление резюме и профессиональная самопрезентация. Использование приобретённых знаний и умений в различных жизненных и профессиональных ситуациях. Составление резюме, осуществление самопрезентации при трудоустройстве.	2	
<b>Самостоятельная работа по разделу 6</b> Подготовка резюме.		1	
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	
<b>Всего</b>		<b>42</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета гуманитарных и социально-экономических дисциплин, библиотеки и читального зала с выходом в сеть Интернет.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя, оборудованное персональным компьютером;
- доска;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, оборудованный средствами вывода звуковой информации и web-камерой;
- мультимедиапроектор;
- интерактивная доска.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Портал информационной и методической поддержки инклюзивного среднего профессионального образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья [spo.wil.ru](http://spo.wil.ru)
2. Всероссийское общество инвалидов <http://www.voi.ru/>
3. Всероссийское общество глухих <http://www.voginfo.ru/>
4. Всероссийское общество слепых <http://www.vos.org.ru/>

**Дополнительные источники:**

1. Воронцова М. В. Социальная реабилитация: учебник для среднего профессионального образования / М. В. Воронцова, В. Е. Макаров, Т. В. Бюндюгова, Ю. С. Моздокова. - Москва, Издательство Юрайт, 2021. - 317 с.

### **Нормативная документация:**

1. Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. N 181-ФЗ «**О социальной защите инвалидов** в Российской Федерации (с изменениями на 24 апреля 2020 года)» <http://docs.cntd.ru/document/9014513>

2. Закон Российской Федерации «**О занятости населения** в Российской Федерации (в редакции Федерального Закона от 20 апреля 1996 года N 36-ФЗ) (с изменениями на 24 апреля 2020 года)» <http://docs.cntd.ru/document/9005389>

Государственная программа Российской Федерации "**Доступная среда**" (утверждена постановлением Правительства РФ от 29 марта 2019 года N 363) <http://docs.cntd.ru/document/554102819/>

### **3.3 Освоение отдельных элементов учебных дисциплин в форме практической подготовки**

Практическая подготовка студентов по учебной дисциплине осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации и направленности;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: игровые методы, квесты, семинары (вебинары), публичная защита, презентаций, дискуссии, составление документов, решение ситуационных задач

### **3.4 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)**

Изучение учебных дисциплин осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является Edupage. В процессе обучения используются следующие образовательная платформа: <https://stepik.org/>

Обмен информацией и консультации осуществляются в дискорде или через другие доступные каналы.

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

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать нормы позитивного социального поведения;</li> <li>– использовать свои права адекватно законодательству;</li> <li>– обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;</li> <li>– анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;</li> <li>– составлять необходимые заявительные документы;</li> </ul>	<p><i>анализ и оценка результатов практических занятий</i></p> <p><i>внеаудиторная самостоятельная работа с информацией, в том числе с использованием современных компьютерных технологий, ресурсов Сети Интернет и оформлением результатов в виде реферата, доклада, презентации</i></p> <p><i>контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы (составление схем, презентаций, сообщений,</i></p>

<b>Результаты обучения</b> <b>(освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве;</li> <li>– использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях.</li> <li>– проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</li> <li>– использовать знания финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</li> </ul>	<p><i>конспектов, решение ситуационных задач)</i></p> <p><i>внеаудиторная самостоятельная работа с информацией, в том числе с использованием современных компьютерных технологий, ресурсов Сети Интернет и оформлением результатов в виде реферата, доклада, презентации</i></p>
<b>Знания:</b>	

<p align="center"><b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b></p>	<p align="center"><b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– механизмы социальной адаптации;</li> <li>– основополагающие международные документы, относящиеся к правам инвалидов;</li> <li>– основы гражданского и семейного законодательства;</li> <li>– основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов;</li> <li>– основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования;</li> <li>– функции органов труда и занятости населения.</li> </ul>	<p><i>устный опрос, промежуточный рубежный тестовый контроль</i></p> <p><i>экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий, анализ успешности действий студентов при осуществлении поиска информации, анализ и оценка конспекта (тезисы)</i></p> <p><i>текущий контроль умений и знаний в области освоения учебного материала по теме, учебной единицы через устный опрос, блиц-опрос, письменный опрос, тесты, контрольные и проверочные работы, терминологические, тематические диктанты, решение ситуаций и т.д.</i></p>
<p align="center"><b>ОК 01-ОК 07, 09,10,11</b></p>	<p><i>устный опрос, промежуточный рубежный тестовый контроль</i></p> <p><i>экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий, анализ успешности действий студентов при осуществлении поиска информации, анализ и оценка конспекта (тезисы)</i></p> <p><i>текущий контроль умений и знаний в области освоения учебного материала по теме, учебной единицы через устный опрос, письменный опрос, тесты, контрольные и проверочные работы, терминологические,</i></p>

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
	<i>тематические диктанты, решение ситуаций и т.д.</i>

Министерство образования Калининградской области  
государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО ГАУ КО ПОО КСТ

 И.В.Евсеева

«5» июня 2021 г.



ПТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

 А.С.Алукриева

«10» июня 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ХИМИЯ

Калининград



Программа учебной дисциплины **Химия** для 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**.

Организация-разработчик: государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Разработчик: Павлик Н.Г., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией математических и общих естественно-научных дисциплин

Протокол заседания ПЦК № 10 от «26» мая 2021 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Ключанова Т.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>17</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>19</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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.**

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6	применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории	основные понятия и законы химии; -теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; -понятие химической кинетики и катализа; -классификацию химических реакций и закономерности их протекания; -обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; -тепловой эффект химических реакций, термодинамические уравнения; -характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; -свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; -дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; -роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; -основы аналитической химии; -основные методы классического количественного и физико-химического анализа; -назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; -методы и технику выполнения химических анализов; -приемы безопасной работы в химической лаборатории

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
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

### **Требования в соответствии в WSR:**

#### **Студент должен знать и понимать:**

1. Пищевую ценность ингредиентов;
2. Влияние тепловой обработки на ингредиенты;

#### **Студент должен уметь:**

1. Применять все методы тепловой обработки.

### **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>178</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>144</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	68
лабораторные занятия (если предусмотрено)	
практические занятия (если предусмотрено)	68
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	16
Консультации	8
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	<b>18</b>

## 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
<b>Раздел 1. Физическая химия</b>		<b>53</b>	
<b>Тема 1.1 Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	<u>Основные понятия термодинамики. Термохимия: экзо - и эндотермические реакции. Законы термодинамики. Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гиббса. Калорийность продуктов питания.</u>	2	
	<u>Первый закон термодинамики. Энтальпия.</u> Основные понятия: система, фаза, виды систем, параметры состояния систем, виды процессов. Внутренняя энергия системы, теплота, работа. Первый закон термодинамики для изобарного и изохорного процессов. Понятие энтальпии.	2	
	<u>Практическое занятие: Решение задач на расчет энтальпий химических реакций.</u>	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	<u>Практическое занятие: Решение задач по термохимическим уравнениям.</u>	2	
	<u>Второй закон термодинамики. Энтропия.</u> Второй закон термодинамики, направление химических процессов. Самопроизвольные процессы. Свободная и связанная энергия. Понятие энтропии.	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	<u>Практическое занятие: Решение задач на расчет энтропий, энергии Гиббса химических реакций.</u>	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	<u>Практическое занятие: Решение задач на вычисление калорийности продуктов.</u>	2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> 1. Составление и проработка опорного конспекта 2. Подготовка информационного сообщения. 3. Решение задач на расчет энтальпий химических реакций. 4. Решение задач по термохимическим уравнениям. 5. Решение задач по второму закону термодинамики.	<b>1</b>		

	6. Решение задач на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций. 7. Решение задач на вычисление калорийности продуктов.		
<b>Тема 1.2.</b> <b>Агрегатные состояния веществ, их характеристика</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	<u>Публичная защита презентаций «Общая характеристика агрегатного состояния веществ. Типы химической связи».</u> Твердое состояние вещества. Кристаллическое и аморфное состояния.	2	
	<u>Типы кристаллических решёток.</u> Газообразное состояние вещества. Жидкое состояние вещества.	2	
	<u>Поверхностное натяжение.</u> Вязкость. Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (супов-пюре, соусов, соуса майонез, заправок, железированных блюд, каш)	2	
	Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов при организации и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, грибов, сыра приготовлении сложных горячих соусов, отделочных полуфабрикатов и их оформлении		
	<u>Практическое занятие: Определение поверхностного натяжения жидкостей.</u>	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	<u>Практическое занятие: Определение вязкости жидкостей.</u>	2	
	<u>Практическое занятие: Решение задач с применением газовых законов.</u>	2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> 1. Составление и проработка конспекта по теме «Типы химических связей» 2. Подготовка сообщения «Типы кристаллических решеток» 3. Проработка конспекта по «Поверхностное натяжение» 4. Решение задач на определение поверхностного натяжения жидкостей. 5. Решение задач на определение вязкости жидкости 6. Решение задач с применением газовых законов.	<b>1</b>		
<b>Тема 1.3.</b> <b>Химическая кинетика и катализ.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	<u>Скорость и константа химической реакции.</u> Теория активации. Закон действующих масс Теория катализа, катализаторы, ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов. Температурный режим хранения пищевого сырья, приготовление продуктов питания	2	



	<b>Практическое занятие:</b> Решение задач на расчёт изменения скорости химических реакций. Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ.	2	
	Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Смещение химического равновесия.	2	
	<b>Практическое занятие:</b> Решение задач на смещение химического равновесия.	2	ОК4, ОК6
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> 1. Составление и проработка конспекта 2. Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ. 3. Решение задач на расчет изменения скорости. 4. Подготовка презентации «Ферментативная обработка сырья пищевой промышленности» 5. Решение задач на смещение химического равновесия.	1	
<b>Тема 1.4.</b> <b>Свойства растворов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	<u>Семинар. Общая характеристика растворов.</u> Классификации растворов, растворимость. Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах.	2	
	<u>Способы выражения концентраций.</u> Водородный показатель. Способы определения рН среды. Растворимость газов в жидкостях. Диффузия и осмос в растворах. Влияние различных факторов на растворимость газов, жидкостей и твердых веществ, их использование в технологии продукции питания	2	
	<b>Практическое занятие:</b> Определение рН среды различными методами. Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде.	2	
	<b>Практическое занятие:</b> Решение задач на расчёты концентраций растворов.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> 1. Составление и проработка конспекта 2. Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде. 3. Определение рН среды различными методами. 4. Решение задач на расчёты концентраций растворов.	1	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	

<b>Тема 1.5. Поверхностные явления.</b>	<u>Термодинамическая характеристика поверхности. Адсорбция, её сущность. Виды адсорбции. Адсорбция на границе раствор-газ. Адсорбция на границе газ- твердое вещество. Гидрофильные и гидрофобные поверхности. Поверхностно активные и поверхностно неактивные вещества, роль ПВА в эмульгировании и пенообразовании. Применение адсорбции в технологических процессах и значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания.</u>	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	<u>Практическое занятие: Исследование процессов адсорбции активированным углем.</u>	2	ОК4, ОК6
	<u>Практическое занятие: Решение комбинированных задач.</u>	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> 1. Реферат «Применение адсорбции» 2. Исследование процессов адсорбции активированным углем. 3. Решение комбинированных задач.	1	
<b>Раздел.2 Коллоидная химия</b>		<b>23</b>	
<b>Тема 2.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	<u>Семинар. Коллоидная химия. Объекты и цели её изучения, связь с другими дисциплинами. Дисперсные системы, характеристика, классификация. Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания</u>	2	
<b>Тема 2.2. Коллоидные растворы.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	<u>Коллоидные растворы (золи): понятие, виды, общая характеристика. Свойства коллоидных растворов. Методы получения коллоидных растворов и очистки. Устойчивость и коагуляция золь. Факторы, вызывающие коагуляцию. Пептизация. Использование коллоидных растворов в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов</u>	2	
	<u>Практическое занятие: Составление формул и схем строения мицелл. Виртуальная лаборатория: Получение коллоидных растворов.</u>	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> 1. Проработка конспекта 2. Составление формул и схем мицеллы. 3. Подготовка информационного сообщения	1	
<b>Тема 2.3.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	8	ПК 2.3

<b>Грубодисперсные системы.</b>	<u>Характеристики грубодисперсных систем, их строение, свойства, методы получения и стабилизации, применение. Эмульсии их состав и строение.</u>	2	<b>ПК 4.6 ПК5.3 ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10</b>
	<u>Пены. Порошки. Аэрозоли, дымы, туманы. Использование грубодисперсных систем в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов</u>	2	
	<u>Практическое занятие: Получение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов.</u>	2	<b>ОК4, ОК6</b>
	<u>Практическое занятие: Решение комбинированных задач.</u>	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> 1. Проработка конспекта 2. Подготовить сообщение на тему: Молоко, как природная эмульсия. 3. Подготовить презентацию на тему: Пенообразование в кондитерском производстве. 4. Подготовка информационного сообщения 5. Решение комбинированных задач.	1	
<b>Тема 2.4. Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10</b>
	<u>Семинар. Строение ВМС, классификация. Реакции полимеризации и поликонденсации получения высокомолекулярных соединений. Природные и синтетические высокомолекулярные соединения. Свойства ВМС. Набухание и растворение полимеров, факторы влияющие на данные процессы. Студни, методы получения, синерезис.</u>	2	
	<u>Изменение углеводов, белков, жиров в технологических процессах</u>	2	
	<u>Практическое занятие: Изучение процессов набухания и студнеобразования. Выполнение заданий на взаимосвязь состава, строения и свойств органических веществ пищевых продуктов.</u>	2	<b>ОК4, ОК6</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> 1. Составление и проработка конспекта 2. Подготовка информационного сообщения 3. Подготовить сообщения на тему: Вещества – загустители, желе образватели. 4. Составление уравнений, отражающих свойства углеводов. 5. Составление отчета по практическому занятию.	1	
<b>ИТОГО</b>	<b>1 семестр, в т.ч.</b>	<b>76</b>	

	<b>Теоретические занятия</b>	<b>34</b>	
	<b>Практические занятия</b>	<b>34</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>8</b>	
<b>Раздел 3. Аналитическая химия</b>		<b>76</b>	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
<b>Тема 3.1. Качественный анализ.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	<u>Аналитическая химия, ее задачи значение в подготовке технологов общественного питания. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения. Основные понятия качественного химического анализа. Дробный и систематический анализ. Особенности классификации катионов и анионов. Условия протекания реакций обмена. Составление реакций ионного обмена</u>	2	
	<b>Практическое занятие: Составление реакций ионного обмена.</b>	2	ОК4, ОК6
<b>Тема 3.2. Классификация катионов и анионов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>34</b>	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	<u>Классификация катионов.</u>	2	ОК9, ОК10
	<u>Первая аналитическая группа катионов.</u>	2	
	<b>Практическое занятие: Проведение частных реакций катионов первой аналитической группы. Анализ смеси катионов первой аналитической группы.</b>	2	ОК4, ОК6
	<u>Общая характеристика катионов второй аналитической группы и их содержание в продуктах питания. Значение катионов второй группы в проведении химико-технологического контроля. Групповой реактив и условия его применения. Производство растворимости, условия образования осадков.</u>	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	<b>Практическое занятие: Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы. Анализ смеси катионов второй аналитической группы.</b>	2	ОК4, ОК6
	<u>Гидролиз солей.</u>	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	<b>Практическое занятие: Составлений реакций гидролиза.</b>	2	ОК4, ОК6
	<u>Характеристика третьей аналитической группы. Амфотерность. Групповой реактив и условия его применения. Значение катионов третьей аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля</u>	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
<b>Практическое занятие: Проведение частных реакций катионов третьей аналитической группы. Анализ смеси катионов третьей аналитической группы.</b>	2	ОК4, ОК6	

	<u>Характеристика четвертой аналитической группы.</u> Групповой реактив и условия его применения. Значение катионов четвертой аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	<u>Практическое занятие:</u> Проведение частных реакций катионов четвёртой аналитической группы. Анализ смеси катионов четвертой аналитической группы.	2	ОК4, ОК6
	<u>Характеристика пятой и шестой аналитических групп.</u> Групповой реактив и условия его применения. Значение катионов пятой и шестой аналитических групп в осуществлении химико-технологического контроля	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	<u>Практическое занятие:</u> Проведение частных реакций катионов пятой аналитической группы.	2	ОК4, ОК6
	<u>Практическое занятие:</u> Проведение частных реакций катионов шестой аналитической группы.	2	ОК4, ОК6
	<u>Классификация анионов.</u> Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля. Частные реакции анионов первой, второй, третьей групп. Систематический ход анализа соли.	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	<u>Практическое занятие:</u> Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп. Анализ сухой соли.	2	ОК4, ОК6
	<u>Практическое занятие:</u> Составление уравнений реакций диссоциации, ионного обмена.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> 1. Составление и проработка конспекта. 2. Составление отчета по практике. 3. Описать схемы открытия ионов при солевом эффекте. 4. Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций, упражнения. 5. Составить таблицу открытия ионов висмута, ртути. 6. Составить таблицу открытия ионов йода, брома, фосфата, силиката.	3	
<b>Тема 3.3. Количественный анализ. Методы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>26</b>	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	<u>Понятие. Сущность методов количественного анализа.</u> Операции весового (гравиметрического) анализа.	2	

<b>количественного анализа.</b>	<b><u>Практическое занятие: Вычисления в весовом анализе.</u></b>	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	<u>Аналитические и технохимические весы и правила взвешивания на них.</u> Аналитические и технохимические весы и правила взвешивания на них. Посуда и оборудование весового метода анализа. Операции весового анализа: подготовка вещества к анализу, взятие и растворение навески, высушивание и прокаливание осадка.	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	<u>Сущность и методы объемного анализа.</u> Сущность метода нейтрализации, его индикаторы. Теория индикаторов.	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	<b><u>Практическое занятие: Вычисления в объемном анализе.</u></b>	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	<b><u>Практическое занятие: Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей.</u></b>	2	
	<u>Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химико-технологического контроля.</u> Перманганатометрия и её сущность. Йодометрия и её сущность	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	<b><u>Практическое занятие: Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормальной концентрации.</u></b>	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	<u>Эквиваленты окислителей и восстановителей.</u>	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	<u>Сущность методов осаждения.</u>	2	
	<u>Сущность метода комплексообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля.</u>	2	
	<b><u>Практическое занятие: Определение содержания хлорида натрия в рассоле.</u></b>	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	<b><u>Практическое занятие: Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах.</u></b>	2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Составить кривые титрования, анализируя методы анализа. Показать интервал перехода индикатора. Решение задач на тему «Расчет эквивалентов окислителя и восстановителя» Аргентометрия (метод Мора), условия применения метода и его значение в проведении химико-технологического контроля.	3		

	Сущность метода комплексон образования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля		
<b>Тема 3.4. Физико-химические методы анализа.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	<u>Сущность физико-химических методов анализа и их особенности.</u>	2	
	<u><b>Практическое занятие: Виртуальная лаборатория, определение качественного и количественного содержания жира в молоке.</b></u>	2	ПК 4.2-4.4 ОК4, ОК6
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Сообщения. Применение физико-химических методов анализа в химико-технологическом контроле.	2	
<b>ИТОГО</b>	<b>2 семестр, в т.ч.</b>	<b>102</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>34</b>	
	<b>Практические занятия</b>	<b>34</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>8</b>	
<b>Консультации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	1. Термодинамические процессы. Типы химических связей.	2	
	2. Химическая кинетика. Решение задач.	2	
	3. Дисперсные системы. Растворы. Решение задач.	2	
	4. Аналитические группы катионов и анионов.	2	
<b>Промежуточная аттестация экзамен</b>		<b>18</b>	
<b>Всего:</b>		<b>178</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Для реализации программы учебного предмета должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Оборудование учебного кабинета:

- вытяжной шкаф;
- реактивы;
- весы лабораторные «технические»;
- шкаф сушильный;
- плитка электрическая лабораторная;
- термометры лабораторные;
- рН-метр
- химические реактивы и посуда, необходимые для проведения лабораторных работ;
- наглядные пособия: раздаточный материал, таблицы, плакаты, коллекция минералов, коллекция нефти и нефтепродуктов, коллекция волокна, дидактический материал;

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

##### **3.2.1. Печатные издания**

1. Горбунцова, С.В., Муллоярова Э.А., Оробейко Е.С., Федоренко Е.В. Физическая и коллоидная химия (в общественном питании): учебное пособие – М.: Альфа – М.: ИНФРА – М, 2018.

2. Жебентяев, А.И., Жерносек А.К., Талуть И.Е. Аналитическая химия. Химические методы анализа: уч. пособие / – М.: Новое знание; Минск: Новое знание, 2018.

3. Саенко, О.Е. Аналитическая химия. – Ростов н/Д: Феникс, 2018.

##### **3.2.2. Электронные издания:**

1. <http://school-collection.edu.ru/> единая коллекция цифровых образовательных ресурсов
2. [www.krugosvet.ru/](http://www.krugosvet.ru/) универсальная энциклопедия «Кругосвет»/;



3. <http://sciteclibrary.ru/> научно-техническая библиотека/
4. [www.auditorium.ru/](http://www.auditorium.ru/) библиотека института «Открытое общество»/
5. [www.bellerbys.com](http://www.bellerbys.com)-сайт учителей биологии и химии
6. <http://www.alhimik.ru> - полезные советы, эффективные опыты, химические новости
7. <http://dnttm.ru/> – (on-line конференции, тренинги, обучения физике и химии, биологии, экологии)
8. <http://chemistry-chemists.com/> – «Химия и Химики» - форум журнала (эксперименты по химии, практическая химия, проблемы науки и образования, сборники задач для подготовки к олимпиадам по химии).

### **3.2.3. Дополнительные источники:**

1. Тикунова И.В., Шаповалова Н.А., Артёменко А.И. Практикум по аналитической химии и физико-химические методы анализа.: Учебное пособие– М.: Высшая школа, 2019.
2. Харитонов Ю.Я., Григорьева В.Ю. Аналитическая химия. Практикум – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2019.

### **3.3. Освоение отдельных элементов учебных дисциплин в форме практической подготовки**

Практическая подготовка студентов по учебной дисциплине осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации и направленности;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: семинары (вебинары), виртуальные лаборатории, публичная защита презентаций.

### **3.4. Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)**

В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- Колледж сервиса и туризма <https://kst.edupage.org>
- Интернет-учебник по химии [hemi.nsu.ru](http://hemi.nsu.ru)
- Интерактивная база химических реакций, игры для изучения химии “Таблица Менделеева” <https://xumuk.ru>

- Библиотека видеоуроков <https://interneturok.ru/>
  - Электронная библиотека по химии <http://www.chem.msu.su/>
  - Виртуальная лаборатория <http://www.virtulab.net/>
  - Уроки в виртуальной реальности <https://melscience.com/RU-ru/chemistry/>
  - **Ошибка! Недопустимый объект гиперссылки.** - сетевое сообщество учителей химии
- Обмен информацией и консультации осуществляются в дискорде или через другие доступные каналы.

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

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия и законы химии;</li> <li>- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;</li> <li>- понятие химической кинетики и катализа;</li> <li>- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;</li> <li>- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;</li> <li>- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;</li> <li>- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;</li> <li>- тепловой эффект химических реакций;</li> <li>термохимические реакции;</li> <li>- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</li> <li>- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;</li> <li>- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;</li> <li>- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;</li> <li>- основы аналитической химии;</li> <li>- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.            Не менее 75% правильных ответов.            Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- практических работ</li> </ul> <p>- оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>            в форме экзамена в виде:            - письменных/устных ответов,</p>

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<ul style="list-style-type: none"> <li>- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;</li> <li>- методы и технику выполнения химических анализов;</li> <li>- приемы безопасной работы в химической лаборатории</li> </ul>		
<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности</li> <li>- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса</li> <li>- описывать уравнения химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов</li> <li>- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции</li> <li>- использовать лабораторную посуду и оборудование</li> <li>- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру</li> <li>- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений</li> <li>- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории</li> <li>- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для практических занятий, самостоятельной работы, учебных исследований, проектов;</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене.</li> </ul>

**Министерство образования Калининградской области  
государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

**СОГЛАСОВАНО**

Начальник УМО  
ГАУ КО ПОО КСТ  
\_\_\_\_\_ И.В. Евсева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ  
\_\_\_\_\_ А.С. Алукриева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ**

**Калининград**

Программа учебной дисциплины «**Экологические основы природопользования**» для 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 с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Рекомендована предметно – цикловой комиссией математических и общих естественнонаучных дисциплин.

Протокол заседания ПЦК № 10 от «26» мая 2021 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Т.В. Ключаева

## СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.3-6.4 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 11	<ul style="list-style-type: none"><li>- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;</li><li>- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;</li><li>- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;</li><li>- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</li><li>- использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания.</li><li>- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду;</li><li>- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;</li><li>- принципы и методы рационального природопользования;</li><li>- методы экологического регулирования;</li><li>- принципы размещения производств различного типа;</li><li>- основные группы отходов их источники и масштабы образования;</li><li>- понятия и принципы мониторинга окружающей среды;</li><li>- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;</li><li>- принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды;</li><li>- природоресурсный потенциал Российской Федерации;</li><li>- охраняемые природные территории.</li></ul>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ



## 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

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

## 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
<b>Раздел 1. Особенности взаимодействие природы и общества</b>		<b>24</b>	
<b>Тема 1.1</b> Природоохранный потенциал	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	<b>ОК 2</b> <b>ОК 4-7</b> <b>ОК 11</b>
	Формы взаимодействия природы и общества. Экологические последствия различных видов человеческой деятельности.	2	
	Семинар. Влияние урбанизации на биосферу. Условия устойчивого состояния экосистем и возможные причины возникновения экологического кризиса.	2	
	Семинар. Глобальные проблемы экологии (разрушение озонового слоя, истощение энергетических ресурсов, «парниковый эффект» и др.) и пути их решения.	2	
	Выявление роли человеческого фактора в решении проблем экологии. Содействие сохранению окружающей среды.	2	
<b>Тема 1.2.</b> Природные ресурсы и рациональное природопользование	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>ОК 2</b> <b>ОК 4-7</b>
	Природные ресурсы и их классификация. Пищевые ресурсы человечества.	2	
	Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов. Генная инженерия и генетически модифицированные объекты	2	
	Понятие и принципы рационального природопользования. Охраняемые природные территории.	2	
<b>Тема 1.3.</b> Загрязнение окружающей среды	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	<b>ОК 2</b> <b>ОК 4-7</b>
	Публичная защита презентаций. Загрязнение биосферы. Антропогенное и естественное загрязнение. Основные загрязнители, их классификация.	2	
	Пути миграции и накопления в биосфере токсичных и радиоактивных веществ. Прямое и косвенное воздействие на человека загрязнений биосферы. «Зеленая» революция и ее последствия.	2	

	Значение и экологическая роль применения удобрений и пестицидов. Основные загрязнители продуктов питания и их влияние на здоровье человека.	2	
	Урок дискуссия. Способы ликвидации последствий загрязнения токсичными и радиоактивными веществами окружающей среды. Основные задачи мониторинга окружающей среды. Концепция предельно – допустимой концентрации (ПДК). Методы контроля за состоянием загрязнения природных вод, почв, атмосферного воздуха.	2	
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:</b>			
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.		2	
3. Освоение учебного материала тем с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.			
<b>Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования</b>		<b>14</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Хозяйственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	<b>ОК 2-3</b>
	Правовые акты, регулирующие природоохранную деятельность в России.	2	
	Нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды.	2	
	Органы управления и надзора по охране природы. Государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды.	2	
	Международное сотрудничество, международные организации, международные соглашения, конвенции, договоры, по охране окружающей среды и их роль в обеспечении экологической безопасности.	2	
<b>Тема 2.2.</b> Юридическая и экономическая	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ПК 6.3-6.4 ОК 3- 7 ОК 11</b>
	Семинар. Гражданско – правовая ответственность за экологические правонарушения.	2	

ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду	Экологическая оценка деятельности предприятий. Организация деятельности предприятий в соответствии с экологическими нормами общества.	2	
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2:</b> 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.		2	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		2	
<b>Всего:</b>		<b>40</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет «Экологических основ природопользования», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, мультимедийными пособиями).

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

##### **3.2.1. Печатные издания:**

1. Саенко О.Е. Экологические основы природопользования : учебник / О.Е. Саенко, Т.П. Трушина. — Москва : КНОРУС, 2017. — 214 с. — (Среднее профессиональное образование)

2. Константинов В.М. Экологические основы природопользования: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ В.М. Константинов, Ю.Б. Челидзе. – 5-е изд., стер. – М.; Академия, НМЦ СПО, 2012 – 347 стр.

3. Трушина Т.П. Экологические основы природопользования, учебник для колледжей и средне - специальных учебных заведений, 5-е издание переработанное, Ростов на Дону: «Феникс», 2016.

4. 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.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.].

5. Федеральный закон России «О мелиорации земель.»1996

6. Постановление правительства России «О мониторинге земель.»1992г.

7. Закон «Об охране окружающей среды»10.01.2002г.

8. ГОСТ Р 52104-2003 «Ресурсосбережение»

9. ГОСТ 18294-2004 «Вода питьевая»

10. ГОСТ 17.0.0.01-76 «Система стандартов в области охраны природы и улучшения использования природных ресурсов».

11. ГОСТ 17.1.3.05—82. «Охрана природы. Гидросфера»

12. СанПиН 2.2.4.1191-03 «Электромагнитные поля в производственных условиях»

13. 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 нояб. 2001 г. № 31: в ред. от 31 марта 2011

### **Основные источники:**

1. Константинов, В.М., Ю.Б. Челидзе "Экологические основы природопользования"- Москва, Изд.центр "Академия", 2017 г.
2. Гальперин, М.В. Экологические основы природопользования: учебник. – 2-е издание, испр. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2016. – 256 с.

### **3.2.2. Электронные издания:**

1. priroda.ru – национальный портал природы (Природные ресурсы и охрана окружающей среды)
2. anriintern.com/ecology/spisok.htm - ссылки на множество экологических сайтов.
3. www.myland.org.ua - земельные ресурсы
4. <http://ecoportal.ru/> - мощный экологический портал
5. list.priroda.ru – каталог Интернет ресурсов по экологии и природным ресурсам.
6. <http://ecobez.narod.ru/organisations.html> - список основных международных организаций.
7. [www.eco-net.dk/english](http://www.eco-net.dk/english) – Eco-Network – международная сеть экологического образования, воспитания и практики; размещается информация об организациях, работающих в области экологического образования.
8. <http://zapovednik.cwx.ru/>
9. <http://www.geosite.com.ru/pageid-375-1.html>
10. [http://www.bru.mogilev.by:84/humanitary/osnov\\_prava/html/ch15.html](http://www.bru.mogilev.by:84/humanitary/osnov_prava/html/ch15.html)

### **3.2.3. Дополнительные источники:**

1. Прохоров Б.Б. Экология человека: Учебник для студентов высших учебных заведений. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
2. Криксунов Е.А. Экология. 10-11 класс: учебник для общеобразовательных учреждений. – 10-е изд., стереотип. – М.: Дрофа, 2017 г.
3. Научно-методическое пособие для преподавателей и студентов «Биология», издательский дом «Первое сентября».

### **Журналы:**

1. «Экология и жизнь», научно-популярный и образовательный журнал, Россия, Москва.
2. «Экология производства», ежемесячный научно-практический журнал, Россия, Москва.
3. «Экология и жизнь» периодический журнал, Россия, Москва.

## **3.3 Освоение отдельных элементов учебных дисциплин в форме практической подготовки**

Практическая подготовка студентов по учебной дисциплине осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации и направленности;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: викторины, семинары (вебинары), публичная защита презентаций, диспуты, дискуссии.

### **3.4 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)**

Изучение учебных дисциплин осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является edupage. В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- LearningApps.org
- Образовательный центр «Сириус» <https://sochisirius.ru/>
- Интернет-журнал Постнаука <https://postnauka.ru/>
- Просветительский проект Лекториум <https://www.lektorium.tv/>
- Академия Арзамас <https://arzamas.academy/>

Обмен информацией и консультации осуществляются в дискорде или через другие доступные каналы.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания.</li> <li>-особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду</li> <li>-об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;</li> <li>-принципы и методы рационального природопользования;</li> <li>-методы экологического регулирования;</li> <li>-принципы размещения производств различного типа;</li> <li>-основные группы отходов их источники и масштабы образования;</li> <li>-понятия и принципы мониторинга окружающей среды;</li> <li>-правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;</li> <li>-принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды;</li> <li>-природоресурсный потенциал Российской Федерации;</li> <li>-охраняемые природные территории.</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> </ul> <p>-оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul>
<p><b>умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;</li> <li>- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;</li> <li>- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;</li> <li>- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> </ul> <p>-оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p>



<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
<p>поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>- использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>		<p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования</p>

Министерство образования Калининградской области  
государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО ГАУ КО ПОО КСТ

 И.В.Евсеева

«5» июня 2021 г.



ТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

 А.С.Алукриева

2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ,  
САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

Калининград

Программа учебной дисциплины **«Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»** для 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 с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК)

Протокол заседания ПЦК № 10 от «26» мая 2021 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Есина Н.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>18</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 06 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"><li>– использовать лабораторное оборудование;</li><li>– определять основные группы микроорганизмов;</li><li>– проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</li><li>– обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</li><li>– обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;</li><li>– проявлять гражданскую-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– основные понятия и термины микробиологии;</li><li>– классификацию микроорганизмов;</li><li>– морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</li><li>– генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</li><li>– роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</li><li>– характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</li><li>– особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</li><li>– основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li><li>– микробиологию основных пищевых продуктов;</li><li>– основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li><li>– возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</li><li>– методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li><li>– правила личной гигиены работников организации питания;</li><li>– классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</li><li>– правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li><li>– схему микробиологического контроля;</li><li>– пищевые вещества и их значение для организма человека;</li><li>– суточную норму потребности человека в питательных веществах;</li></ul>

	<p>антикоррупционного поведения.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>– осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</li> <li>– проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;</li> <li>– рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li> <li>– составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– основные процессы обмена веществ в организме;</li> <li>– суточный расход энергии;</li> <li>– состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li> <li>– физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</li> <li>– усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li> <li>– нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li> <li>– назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</li> <li>– методики составления рационов питания</li> </ul>
--	---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>100</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>78</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	35
лабораторные занятия (если предусмотрено)	2
практические занятия (если предусмотрено)	33
Консультации	8
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	<b>18</b>

## 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
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	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.		
<b>Раздел 1 Морфология и физиология микробов</b>		<b>25</b>	ОК 1-7, 9,10
<b>Тема 1.1 Морфология микробов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	
	Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот.	1	
	Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.	2	
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>4</b>	ОК 1-7, 9,10
	№1 (Выполнение коллективного и индивидуального задания) Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов.	2	
	№2 (Выполнение коллективного и индивидуального задания ) Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.	2	
<b>Тема 1.2. Физиология микробов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	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		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>4</b>	ОК 1-7, 9,10
№3 Кейсы. Практические задания. Выращивание микробов на различных питательных средах.	2		



	№4 Деловая игра с практическим заданием. Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук.	2	
<b>Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 1-7, 9,10
	Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе.	2	
	Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет.	2	
<b>Тема 1.4 Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1 - 6.4
	Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития	1	
	<b>Тематика практических занятий.</b> №5 Тренинг. Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.	1	
	<b>Тематика практических занятий .</b>	<b>6</b>	
	№6 Семинар с практическим заданием. Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции	2	
	№7 Семинар – беседа. Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач	<b>2</b>	
<b>Раздел 2 Основы физиологии питания</b>		<b>26</b>	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6
<b>Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль	2	

<b>источники, роль в структуре питания</b>	основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах.		ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1 - 6.4
	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	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 6.1 - 6.5
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	ОК 1-7, 9,10
	№8 Семинар – игра. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности.	2	
	<b>Тематика практических занятий.</b> №9 Семинар, практик задания. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности.	2	
<b>Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	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 - 6.5
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения		
<b>ИТОГО</b>	<b>1 семестр, в т. ч.</b>	<b>38</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	18	
	<b>Практические занятия</b>	16	
	<b>Лабораторные занятия</b>	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	

	№10 Семинар, взаимно опрос. Изучение схемы пищеварительного тракта.	2	ОК 1-7, 9,10
	№11 Семинар – беседа. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи.	2	
<b>Тема 2.3</b> <b>Обмен веществ и энергии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	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 - 6.4
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	ОК 1-7, 9,10
	№12 Деловая игра. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	2	
	№13 Семинар – коллоквиум. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	2	
<b>Тема 2.4</b> <b>Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ПК 6.1 - 6.4 ОК 1-7, 9,10
	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда	2	
	Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания	2	ПК 6.1 ОК 1-7, 9,10
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	ОК 1-7, 9,10
	№ 14 Игра – тренинг. Составление рационов питания для различных категорий потребителей	2	
<b>Раздел 3 Гигиена и санитария в организациях питания</b>		<b>20</b>	ОК 1-7, 9,10
<b>Тема 3.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ПК 1.2-1.5

<b>Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика</b>	Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	<b>2</b>	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
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	ОК 1-7, 9,10
	№15 Деловая игра. Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве.	<b>2</b>	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8
	№16 Кейсы. Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве	<b>2</b>	ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
<b>Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6
	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.	<b>2</b>	ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	<b>2</b>	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8
	<b>Тематика практических занятий</b>		ПК 3.2-3.6
	№17 Семинар с индивидуальными заданиями. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования.	<b>2</b>	ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
<b>Тема 3.3</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 1-7, 9,10

<b>Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов</b>	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов	2	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6
	Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	1  1	ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4  ОК 1-7, 9,10
<b>Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	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
	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация	1	
	Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	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
<b>Консультации</b>		8	
1. Морфология микробов. Физиология Микробов. Влияние внешней среды на микроорганизмы. Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов		2	
2. Пищеварение и усвояемость пищи. Обмен веществ и энергии. Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения. Личная гигиена работников пищевых производств		2	
3. Пищевые отравления и их профилактика		2	

4. Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов. Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов		2	
<b>ИТОГО</b>	<b>2 семестр в т. ч.</b>	<b>62</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	17	
	<b>Практические занятия</b>	17	
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	
	<b>Консультации</b>	8	
<b>Промежуточная аттестация экзамена</b>		<b>18</b>	
<b>ИТОГО</b>		<b>78</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1.** Для реализации программы учебного предмета должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

##### 3.2.1 Печатные издания:

1. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч. 1 (2-е изд., стер.) учебник /2-е изд.; стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018 г.-256с.
2. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (3-е изд.) учебник – М. : Издательский центр «Академия», 2018г. – 240с.
3. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Издательский центр "Академия", 2017.
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://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
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].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
7. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. **2016-01-01.** - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
8. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
9. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

10. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
11. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
12. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
13. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
14. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
15. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
17. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»
18. ТР ТС 022/2011 ««Пищевая продукция в части ее маркировки»»
19. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
20. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
21. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

### **3.2.2. Электронные издания:**

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.vseovese.ru](http://www.vseovese.ru)



3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gramotey.com](http://www.gramotey.com)
4. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.rusarticles.com](http://www.rusarticles.com)
5. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru)
6. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.lib.rus](http://www.lib.rus)
7. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.meduniver.com](http://www.meduniver.com)
8. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.standard.ru](http://www.standard.ru)
9. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.creative"chef.ru/](http://www.creative)
10. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.fictionbook.ru](http://www.fictionbook.ru)

### **3.2.3. Дополнительные источники:**

1. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. Для нач. проф. Образования.- М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2015.
2. Матюхина, З.П. Учебник Основы Физиологии питания, микробиологии гигиены и санитарии. Москва Издательский центр «Академия», 5 издание 2015г.- 253с.

### **3.3 Освоение отдельных элементов учебного предмета в форме практической подготовки**

Практическая подготовка студентов по учебному предмету осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование личностных, метапредметных и предметных результатов общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- лабораторных занятий;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: игровые методы, конкурсы, квесты, викторины, семинары (вебинары), публичная защита презентаций, дискуссии.

### 3.4 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)

Изучение учебного предмета осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является Edupage. В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- LearningApps.org
- Образовательный центр «Сириус» <https://sochisirius.ru/>
- Интернет-журнал Постнаука <https://postnauka.ru/>
- Просветительский проект Лекториум <https://www.lektorium.tv/>
- Академия Арзамас <https://arzamas.academy/>
- Обмен информацией и консультации осуществляются в дискорде или через другие доступные каналы.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знания:</b>  основные понятия и термины микробиологии;  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;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>  в форме дифференцированного зачета в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования</p>

<p>возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</p> <p>методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>правила личной гигиены работников организации питания;</p> <p>классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</p> <p>правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</p> <p>схему микробиологического контроля;</p> <p>пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p>основные процессы обмена веществ в организме;</p> <p>суточный расход энергии;</p> <p>состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> <p>усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p> <p>нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <p>назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</p> <p>методики составления рационов питания</p>		
<p>использовать лабораторное оборудование;</p> <p>определять основные группы микроорганизмов;</p> <p>проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</p> <p>обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы,</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p>

<p>требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;</p> <p>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</p> <p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;</p> <p>рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p> <p>составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;</p> <p>проявлять гражданскую-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного</p>	<p>действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
<p>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</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

	инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	
--	---	--

**Министерство образования Калининградской области  
государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

**СОГЛАСОВАНО**

Начальник УМО ГАУ КО ПОО КСТ

 И.В.Евсеева

«5» июня 2021 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

 А.С.Алукриева

2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ  
ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ**

Калининград

Программа учебной дисциплины **«Организация хранения и контроль запасов сырья»** для 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.

Организация-разработчик:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Разработчик: Овчинникова И.В., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК)

Протокол заседания ПЦК № 10 от «26» мая 2021 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Есина Н.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>



## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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.

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

<b>Код ПК, ОК</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
-----------------------	---------------	---------------

<p>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</p>	<p>– 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; – проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения; – использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>– 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, применять стандарты антикоррупционного поведения; – демонстрировать знания финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность</p>
--	---	---

**Требования в соответствии с WSR:**

**Специалист должен знать и понимать:**

1. Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>120</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>96</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	44
лабораторные занятия (если предусмотрено)	
практические занятия (если предусмотрено)	44
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа	<b>6</b>
<b>Консультации</b>	<b>8</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	<b>18</b>

## 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
<b>Раздел 1</b>	<b>Основные группы продовольственных товаров</b>		ОК 1-7, 9-11
<b>Тема 1.1</b> <b>Классификация продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b> <u>Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.</u> <u>Классификация продовольственных товаров.</u> Свойства и показатели ассортимента. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.	<b>6</b>	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	<b>Практическое занятие</b> Тренинг. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	4	
		2	
<b>Тема 1.2.</b> <b>Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки <b>Практическое занятие</b> 1. Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов с использованием Люминоскопа, эковизера. 2. Органолептическая оценка качества свежих плодов, грибов и продуктов их переработки использованием Люминоскопа, эковизера, нитрат – тестеров.	<b>6</b>	ОК 1-7, 9-11 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
		2	
		2	
<b>Тема 1.3</b> <b>Товароведная характеристика зерновых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий Семинар. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий <b>Практическое занятие</b>	<b>6</b>	ОК 1-7, 9-11 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
		2	
		2	

	1. Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий использованием Люминоскопа, тест – систем для определения качества продукции.	2	ОК 1-7, 9-11 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
<b>Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 1-7, 9-11 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов	2	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов		ОК 1-7, 9-11 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	<b>Практическое занятие</b>		
1. Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов использованием Люминоскопа, тест – систем для определения качества продукции.	4		
<b>Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 1-7, 9-11 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов	2	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	2	
	<b>Практическое занятие</b>		ОК 1-7, 9-11 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов использованием Люминоскопа, тест – систем для определения качества продукции.	4	
<b>Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 1-7, 9-11 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов	2	
	Семинар. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов	2	
	<b>Практическое занятие</b>		ОК 1-7, 9-11 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов использованием Люминоскопа, тест – систем для определения качества продукции.	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
	Прохождение онлайн – курса на платформе <a href="https://stepik.org/">https://stepik.org/</a> , изучение нормативных материалов; решение упражнений по образцу, подготовка сообщений, подготовка отчетов по практическим занятиям.		
<b>ИТОГО</b>	<b>1 семестр, в т. ч.</b>	<b>42</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>20</b>	

	<b>Практические занятия</b>	<b>20</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>	
<b>Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 1-7, 9-11 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров.	2	
	<b>Практическое занятие</b>		ОК 1-7, 9-11 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров использованием Люминоскопа, овоскопа.	2	
<b>Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 1-7, 9-11 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров	2	
	<b>Практическое занятие</b>		ОК 1-7, 9-11 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров использованием Люминоскопа, тест – систем для определения качества продукции.	2	
<b>Раздел 2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания</b>			
<b>Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ОК 1-7, 9-11 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	<u>Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами</u> 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.	2	
	<u>Семинар Способы доставки продовольственных товаров и продуктов.</u> Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы	2	

	<u>Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений.</u> Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям. Организация тарного хозяйства.	2	
	<b>Практическое занятие</b>		ОК 1-7, 9-11
	1. Тренинг. Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	2	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2. Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.	2	
<b>Тема 2.2</b> <b>Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 1-7, 9, 10,
	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	2	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	<u>Тренинг. 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.</u> Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.	2	
	<b>Практическое занятие</b>		ОК 1-7, 9-11
	1. Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.	2	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2. Определение наличия запасов на складе.	2	
<b>Тема 2.3</b> <b>Организация хранения различных видов продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ОК 1-7, 9-11
	1. <u>Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров.</u> Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.	2	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2. Семинар. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов	2	
	3. Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов	2	
	<b>Практическое занятие</b>		ОК 1-7, 9-11
	1. Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов	2	ПК 1.1, 2.1,

	2. Решение кейс - заданий по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции	2	3.1, 4.1, 5.1, 6.3
<b>Тема 2.4</b> <b>Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 1-7, 9-11 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	
	2. Тренинг. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство	2	
	<b>Практическое занятие</b>		ОК 1-7, 9-11 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада	2	
2. Оформление заказа на сырье и продукты со склада	2		
<b>Тема 2.5</b> <b>Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 1-7, 9-11 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Семинар. Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. 2. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов.	2	
	<b>Практическое занятие</b>		ОК 1-7, 9-11 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения	2	
	2. Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>4</b>	
1. Прохождение онлайн – курса на платформе <a href="https://stepik.org/course/">https://stepik.org/course/</a> 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. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 5. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 6. Подготовка и защита компьютерных презентаций по темам раздела.			



<b>Консультации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	Решение производственных задач по анализу и определению запасов и расхода продуктов.	2	
	Органолептическая оценка качества основных групп продовольственных товаров.	2	
	Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов.	2	
	Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада. Решение задач	2	
<b>ИТОГО</b>	<b>2 семестр, в т. ч.</b>	<b>78</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>24</b>	
	<b>Практические занятия</b>	<b>24</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>	
<b>Промежуточная аттестация экзамен</b>		<b>18</b>	
<b>Всего:</b>		<b>120</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет «Организации хранения и контроля запасов и сырья», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером

Оборудование для практических работ: люминоскоп, эковизер, нитрат тестеры, сахарометры, ареометры, системы для контроля качества пищевых продуктов.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

##### **3.2.1. Печатные издания:**

1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»
5. ТР ТС 022/2011 ««Пищевая продукция в части ее маркировки»»
6. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
7. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции
8. Таблица показателей пищевых продуктов в соответствии с ГОСТ
9. Сборник химического состава пищевых продуктов.
10. Кодексы «Алиментариус» на пищевые продукты.
11. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2020.

##### **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](http://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. Блог о Ресторанном бизнесе <https://restoran-service.ru/blog/>

2. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка»
3. Калоризатор <https://health-diet.ru/calorie>
4. Сайт о правильном питании <https://edaplus.info/>
5. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания <http://100menu.ru/pages/pages.index/normativ.index.htm>

### **3.3. Освоение отдельных элементов учебной дисциплины в форме практической подготовки**

Практическая подготовка студентов по учебной дисциплине осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации и направленности;

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: решение кейсов, проблемные лекции, решение онлайн – курса по дисциплине, публичная защита докладов, презентаций.

### **3.4. Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)**

Изучение учебных дисциплин осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является edupage. В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- <https://stepik.org/>
- <https://nationalteam.worldskills.ru/skills/>
- <https://docs.cntd.ru/>
- Мастер – повар.рф
- <https://www.chefexpert.ru/>

Обмен информацией и консультации осуществляются в дискорде или через другие доступные каналы.

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

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
Знание: ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования; - решение кейс - заданий

<p>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 заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>	<p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>-оценки результатов самостоятельной работы докладов, теоретической , практических заданий - прохождение электронного курса</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена</p>
<p>Умения: определять наличие запасов и расход продуктов;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок,</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий,</p>

<p>оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</p> <p>проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</p> <p>– оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.</p> <p>– проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p> <p>– использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p>- решение кейс - заданий</p> <p>- прохождение электронного курса</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</p>
<p>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</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p>- решение кейс - заданий</p> <p>- прохождение электронного курса</p>
<p>ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК11</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p>- решение кейс - заданий</p> <p>- прохождение электронного курса</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</p>

Министерство образования Калининградской области  
государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)

**СОГЛАСОВАНО**

Начальник УМО ГАУ КО ПОО КСТ

 И.В.Евсеева

«15» июня 2021 г.



Директор ГАУ КО ПОО КСТ

А.С.Алукриева

2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ**

Калининград

Программа учебной дисциплины «**Техническое оснащение организаций питания**» для 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 с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК)

Протокол заседания ПЦК № 10 от «26» мая 2021 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Есина Н.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>13</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>15</b>



# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.4  ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</li> <li>– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> <li>– подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</li> <li>– выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</li> <li>– оценивать эффективность использования оборудования;</li> <li>– планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> <li>– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>– прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</li> <li>– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>– методики расчета производительности технологического оборудования;</li> <li>– способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</li> <li>– правила электробезопасности, пожарной безопасности;</li> <li>– правила охраны труда в организациях питания;</li> </ul>

	<p>производстве, предупреждению травматизма;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</li> <li>– оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</li> <li>– рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</li> </ul> <p>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческие ценности;</li> <li>- правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения.</li> </ul>
--	--	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>70</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>64</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	32
практические занятия (если предусмотрено)	32
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>
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
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	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.		
<b>Раздел 1 Механическое оборудование</b>		<b>26</b>	ОК1-7,9,10
<b>Тема 1.1. Классификация механического оборудования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.4
	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.		
	Понятие о передачах. Понятие об электроприводах.		
<b>Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	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 6.1-6.4 ПК 7.1-7.4
	Публичная защита презентаций. 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		
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	Викторина. Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин		
<b>Тема 1.3.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК1-7,9,10

<b>Оборудование для обработки овощей, плодов</b>	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.		ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.4
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов		
<b>Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.4
	Публичная защита презентаций. 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		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса.		
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки рыбы.	<b>2</b>	
<b>Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	ОК1-7,9,10 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.4
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлебoreзки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>1</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров		
<b>Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации		ПК 3.1-3.5
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>1</b>	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.4
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки		

<b>Тема 1.7.</b> <b>Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	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 6.1-6.4 ПК 7.1-7.4
	Публичная защита презентаций. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>1</b>	
	Викторина. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде		
<b>Тема 1.8.</b> <b>Оборудование для подготовки кондитерского сырья</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	ОК1-7,9,10 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.4
	Публичная защита презентаций. Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>1</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкосообщений			
<b>Раздел 2. Тепловое оборудование</b>		<b>18</b>	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 ПК 7.1-7.4
<b>Тема 2.1.</b> <b>Классификация теплового оборудования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации		
<b>Тема 2.2.</b> <b>Варочное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5
	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		

	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.4
	Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования		
<b>Тема 2.3. Жарочное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5
	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4
	Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования		
<b>ИТОГО</b>	<b>1 семестр, в т.ч.</b>	<b>34</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>16</b>	
	<b>Практические занятия</b>	<b>16</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>	
<b>Тема 2.4. Многофункциональное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5
	Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>1</b>	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.4
	Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов.		
<b>Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5
	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пиццы. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>1</b>	ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.4
	Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования		
<b>Тема 2.6. Оборудование для бариста</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	ОК1-7,9,10 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	Экскурсия. 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		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>1</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста		
<b>Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.4
	Экскурсия. Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>1</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи		
<b>Тема 2.8. СВЧ-аппараты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5 ПК 5.2 ПК 6.4 ПК 7.1-7.4
	Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>1</b>	
	Викторина. Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов		
<b>Раздел 3 Холодильное оборудование</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	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 ПК 7.1-7.4
	Публичная защита презентаций. Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования		
	Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины.		
	Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования		
<b>Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5
	Публичная защита презентаций. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации		
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>1</b>	



	Викторина. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования		ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ПК 7.1-7.4
<b>Тема 3.3</b> <b>Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>1</b>	ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ПК 7.1-7.4
	Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки		
<b>Тема 3.4.</b> <b>Льдогенераторы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5
	Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>1</b>	ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4 ПК 7.1-7.4
	Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкосообщений.			
<b>Раздел 4.</b>	<b>Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства</b>	<b>14</b>	
<b>Тема 4.1.</b> <b>Классификация организаций питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	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		

			ПК 7.1-7.4
<b>Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	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 ПК 7.1-7.4
	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		
	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		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>8</b>	
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов	<b>2</b>	
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов	<b>2</b>	
Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания	<b>2</b>		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>		
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкосообщений			
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		<b>2</b>	
<b>Итого</b>	<b>2 семестр, в т.ч.:</b>	<b>36</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>16</b>	

	<b>Практические занятия</b>	<b>16</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>	
<b>Всего:</b>		<b>70</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

Мастерская по компетенции «Поварское дело», лаборатория технологии приготовления пищи, кондитерский цех.

Оборудование мастерской по компетенции «Поварское дело», лаборатории технологии приготовления пищи, технологическим оборудованием:

Оборудование	Характеристика
Льдогенератор	
Коптильный пистолет	
Термомиксер	
Настольный куттер	
Настольный блендер	
Блендер погружной	
Профессиональный куттер-блендер с подогревом	
Погружной термостат с контейнером и крышкой	
Термометр инфракрасный	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Стол производственный (1800x600x850, с внутренней металлической полкой, глухой).	Ух600x850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности от 3,6 до 5,4м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.
Стол-подставка под пароконвектомат	Размер зависит от модели пароконвектомата.
Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.
Весы настольные электронные	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.

Плита индукционная (4 греющих поверхности)	Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности (заземление обязательно)
Плита индукционная (2 греющих поверхности)	Плита индукционная стационарная 2 греющих поверхности(заземление обязательно)
Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста Венчик. Лопатка для смешивания
Шкаф холодильный	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло (допускается с глухой дверью).
Стеллаж 4-х уровневый	800x500x1800 , меньше размеры недопустимы.
Мойка односекционная со столешницей	1000x600x850. Характеристики позиции на усмотрение организаторов.
Блендер ручной погружной	Мощность от 1000Вт и выше.
Микроволновая печь от 0,7кВт	Мощность от 0,7кВт
Шкаф шоковой заморозки	Два уровня на одного участника (10 уровней). GN 1/1
Морозильный ларь	Объемом не менее 300л
Фритюрница от 4 л.	Объемом от 4 литров.
Слайсер не менее 220мм	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.
Мясорубка	Производительностью не менее 20 кг в час.
Блендер стационарный	Объем чаши не менее 2л.
Соковыжималка шнековая (не менее 200Вт)	Мощностью не менее 200 Вт, шнекового или центрифужного типа
Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная.
Сотейник для индукционных плит 0.6 л	Объемом 0,6л
Сотейник для индукционных плит 0.8 л	Объемом 0,8л
Набор кастрюль	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
Сковорода для индукционных плит 24 см	Диаметром 24см
Сковорода для индукционных плит 28 см	Диаметром 28см
Гриль сковорода для индукционных плит 24 см	Диаметром 24см
Миски (нержавеющая сталь)	Объем 0.3 л, диаметр 16 см
	Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см
	Объем: 1 л, диаметр: 20 см
	Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см
Комплект посуды (тарелки, соусники)	
	GN 2/3 354x325x20 мм.
	GN 2/3 354x325x40 мм.

	GN 1/2 265x325x20 мм.
	GN 1/2 265x325x65 мм
	GN 1/3 176x325x20мм.
	GN 1/3 176x325x40мм.
	GN 1/3 176x325x65мм.
	GN 1/4 265x162x20мм.
	GN 1/4 265x162x65мм.
	GN 1/6 176x162x65мм.
	GN 1/9 176x105x65мм.
	GN 1/1 530x325x150мм
	GN 1/1 530x325x200мм
Гастроемкость из нержавеющей стали 530x325x20	10 +общая площадка
Гастроемкость из нержавеющей стали 530x325x65	
Гомогенизатор: ipita.ru	
Дегидратор	

Зона для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

- функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, гастроемкости;
- набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов (красная, синяя, желтая, зеленая, коричневая, белая);
- подставка для разделочных досок;
- термометр со щупом;
- пирометр;
- штангенциркуль электронный
- мерный стакан;
- венчик;
- сито, шенуа;
- лопатки силиконовые;
- половник;
- пинцет, щипцы кулинарные;
- набор ножей
- мусат для заточки ножей;
- корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда:

- набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;

- набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;
- сотейники;
- суповые миски.

### **Кондитерский цех:**

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

- дежи,
- кастрюли,
- функциональные емкости из нержавеющей стали,
- венчик,
- лопатка,
- сито,
- скребок пластиковый, скребок металлический,
- мерный инвентарь,
- набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»),
- набор мерных ложек,
- нож,
- совки для сыпучих продуктов,
- корзина для мусора,
- скалки деревянные,
- резцы (фигурные) для теста и марципана,
- вырубки (выемки) для печенья, пряников
- кондитерские листы,
- противни перфорированные,
- формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов,
- круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см,
- трафареты для нанесения рисунка,
- нож,
- нож пила (300 мм),
- паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см),
- кондитерские мешки,
- насадки для кондитерских мешков,
- ножницы,
- кондитерские гребенки,
- силиконовые коврики для макарун, эклеров,
- кисти силиконовые,
- силиконовые коврики для выпекания,
- прихватки,
- перчатки термостойкие,

- контейнеры для выпеченных изделий,
- дуршлаг,

Расходные материалы:

- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые
- упаковочные материалы (бумажные пакеты, пленочный материал, термоусадочная обёрточная плёнка, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.).

Посуда для презентации:

- тарелки глубокие (шляпа);
- тарелки плоские диаметром 24см, 32см;
- блюдо прямоугольное;
- соусники.

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

#### **3.2.1. Печатные издания:**

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

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

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

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

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

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

7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября



- 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].  
– Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
9. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
10. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 416 с
11. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.
12. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

### **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/](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](http://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», 2015 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2015,160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2015 – 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2015 – 162 с.

## **3.3 Освоение отдельных элементов учебного предмета в форме практической подготовки**

Практическая подготовка студентов по учебному предмету осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование личностных, метапредметных и предметных результатов общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: викторины, экскурсии (виртуальные экскурсии), публичная защита презентаций.

### **3.4 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)**

Изучение учебного предмета осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является Edupage. В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- Интернет-журнал Постнаука <https://postnauka.ru/>
- Просветительский проект Лекториум <https://www.lektorium.tv/>

Обмен информацией и консультации осуществляются в дискорде или через другие доступные каналы.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знание:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> <li>– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>– прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</li> <li>– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>– методики расчета производительности технологического оборудования;</li> <li>– способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</li> <li>– правила электробезопасности, пожарной безопасности;</li> <li>правила охраны труда в организациях питания;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения.</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.                  Не менее 75% правильных ответов.                  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul>
<p><b>Умение:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок,</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий,</li> </ul>

<p>потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> <li>– подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</li> <li>– выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</li> <li>– оценивать эффективность использования оборудования;</li> <li>– планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</li> <li>– контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</li> <li>– оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</li> <li>– рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</li> </ul> <p>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проявлять гражданско-патриотическую позицию,</li> </ul>	<p>точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>защите отчетов по практическим занятиям;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы,</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</li> </ul>
--	--	---

<p>демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>		
<p>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  ПК 7.1-7.4</p> <p>ОК 01  ОК 02  ОК 03  ОК 04  ОК 05  ОК 06  ОК 07  ОК 09  ОК 10</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы,</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</li> </ul>

Министерство образования Калининградской области  
государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО ГАУ КО ПОО КСТ

 И.В.Евсеева

«15» июня 2021 г.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАУ КО ПОО КСТ

А.С.Алукриева

2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ  
В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Калининград

Программа учебной дисциплины» **«Информационные технологий в профессиональной деятельности»** для 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 с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

*Рекомендована предметно-цикловой комиссией математических и общих естественнонаучных дисциплин*

Протокол № 10 от «26 » мая 2021 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Т.В. Ключаева

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>11</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>



# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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.

## 1.2. 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	<ul style="list-style-type: none"><li>– пользоваться современными средствами связи и оргтехникой;</li><li>обработать текстовую и табличную информацию;</li><li>– использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li><li>– использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</li><li>– обеспечивать информационную безопасность;</li><li>– применять антивирусные средства защиты информации;</li><li>– осуществлять поиск необходимой информации;</li><li>– проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</li><li>– использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– основные понятия автоматизированной обработки информации;</li><li>– общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;</li><li>– базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;</li><li>– состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li><li>методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li><li>– основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности</li></ul>

## 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>150</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>120</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	-
лабораторные занятия	-
практические занятия (если предусмотрено)	112
контрольная работа	-
Консультации	8
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>12</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	<b>18</b>

## 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	<b>Автоматизированная обработка информации</b>	<b>24</b>	
Тема 1.1 Информация и информационные процессы	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, 9,10, 11</b>
	Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений по темам: Проблема информации в современной науке. Представление числовой, символьной, графической информации.	1	
Тема 1.2. Технические средства информационных технологий	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>8</b>	<b>ОК 1-7, 9,10, 11</b>
	Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем.	2	
	Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации.	2	
	Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания.	2	
	Оргтехника (принтеры, сканеры, МФУ)	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений по темам: Архитектура персонального компьютера. Архитектура микропроцессоров. Внешние устройства ЭВМ. АРМ рабочих мест в индустрии питания..	1	

<b>Тема 1.3. Информационные системы</b>	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>10</b>	<b>ОК 1-7, 9,10, 11</b>
	Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем.	2	
	Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем	2	
	Основы работы в программах оптического распознавания информации.	2	
	Основы работы в справочно-правовых системах «Консультант – плюс».	2	
	Основы работы в справочно-правовых системах «Гарант».	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы	1	
<b>Раздел 2. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности</b>		<b>74</b>	
<b>Тема 2.1 Процессоры электронных таблиц.</b>	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>16</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10, 11</b>
	Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения.	2	
	Расчетные операции, математические функции.	2	
	Расчетные операции, статистические функции.	2	
	Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ.	2	
	Связанные таблицы. Расчёт промежуточных итогов в таблицах Microsoft Excel. Консолидация данных	2	
	Подбор параметров. Организация обратного расчёта.	2	
	Задачи оптимизации (поиск решения)	2	
	Дополнительные возможности EXCEL Комплексное использование приложений Microsoft Office для создания документов.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, решение задач и упражнений по образцу	1	
	<b>ИТОГО</b>	<b>1 семестр в т.ч.</b>	
	<b>Практические занятия</b>	<b>36</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>4</b>	
<b>Тема 2.2</b>	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>22</b>	

<b>Технология обработки текстовой информации</b>	Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов.	2	<b>ОК 1-7, 9,10, 11</b> <b>ПК 6.1-6.3</b>
	Основы конвертирования текстовых файлов	2	
	Оформление страниц документов.	2	
	Формирование оглавлений.	2	
	Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, букваца.	2	
	Шаблоны и стили оформления.	2	
	Работа с таблицами и рисунками в тексте.	2	
	Водяные знаки в тексте. Слияние документов.	2	
	Издательские возможности редактора.	2	
	Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD.	2	
	Создание структурированного документа	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Подготовка рефератов по теме: Настольные издательские системы	1	
<b>Тема 2.3 Технологии использования систем управления базами данных (БД).</b>	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>6</b>	<b>ОК 1-7, 9,10, 11</b> <b>ПК 6.1-6.3</b>
	База данных MS Access. .Создание, редактирование и модификация таблиц. Связи между таблицами. Создание пользовательских форм для ввода данных	2	
	Создание запросов в MS Access.	2	
	Создание отчётов в СУБД MS Access	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, решение задач и упражнений по образцу; сбор материала для создания базы данных профессиональной направленности	1	
<b>ИТОГО</b>	<b>2 семестр в т.ч.</b>	<b>30</b>	
	<b>Практические занятия</b>	<b>28</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	
<b>Тема 2.4 Технология обработки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	<b>ОК 1-7, 9,10, 11</b>
	Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование).	2	

<b>графической информации</b>	Растровые и векторные графические редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации (Например: <u>Microsoft Paint</u> ; Corel DRAW, Adobe Photoshop)	2	<b>ПК 6.1-6.3</b>
	Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ	2	
	Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ	2	
<b>Тема 2.5 Компьютерные презентации</b>	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>12</b>	<b>ОК 1-7, 9,10, 11</b>
	Формы компьютерных презентаций. Общие операции со слайдами.	2	
	Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации.	2	<b>ПК 6.1-6.3</b>
	Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение.	2	
	Создание презентаций на основе шаблонов.	2	
	Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане и т.п.	2	
	Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане и т.п.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа в поисковых системах сети Интернет, сбор материала и подготовка презентации по теме «Современные тенденции в оформлении блюд».	1	
<b>Тема 2.7 Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности</b>	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>6</b>	<b>ОК 1-7, 9,10, 11</b>
	Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных	2	
	Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.	2	<b>ПК 6.1-6.3</b>
	Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).	6	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов предприятий; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач	1	
<b>Итого</b>	<b>3 семестр в т.ч.</b>	<b>28</b>	

	<b>Практические занятия</b>	<b>26</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>	
<b>Раздел 3. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность</b>		<b>22</b>	
<b>Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет</b>	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>14</b>	<b>ОК 1-7, 9,10, 11 ПК 6.1-6.3</b>
	Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам. Топология компьютерных сетей. Протоколы связи TCP/IP. Система адресации. Доменная система имен. Глобальная компьютерная сеть INTERNET.	2	
	Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Основы проектирования Web – страниц	2	
	Форматирование текста и размещение графики	2	
	Списки, таблицы	2	
	Инструментальные средства создания Web-страниц.	2	
	Гиперссылки, формы	2	
	Создание Web-страницы предприятия общественного питания	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b>	<b>2</b>	
	Разработка проекта Web-страницы предприятия общественного питания.		
<b>Тема 3.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности</b>	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>8</b>	<b>ОК 1-7, 9,10, 11 ПК 6.1-6.3</b>
	Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Цели защиты информации.	2	
	Причины уязвимости компьютерных систем Объекты защиты Основные элементы политики безопасности.	2	
	Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов	2	
	«Программно – технические средства безопасности. Идентификация и аутентификация. Защита программ от несанкционированного копирования».	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b>	<b>2</b>	
	Подготовка компьютерных презентаций по темам: Классификация средств защиты, Установка паролей на документ, Программно-технический уровень защиты, Защита от компьютерных вирусов		
<b>Консультации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	

	Технология обработки графической информации. Компьютерные презентации	2	
	Обработка текстовой информации	2	
	Процессоры электронных таблиц. СУБД	2	
	Компьютерные сети. Интернет. Информационная безопасность.	2	
<b>Итого</b>	<b>4 семестр в т.ч.</b>	<b>34</b>	
	<b>Практические занятия</b>	<b>22</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>	
	<b>Консультации</b>	<b>8</b>	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>		<b>18</b>	
<b>Всего:</b>		<b>150</b>	



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет «Информационные технологии в профессиональной деятельности», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором); персональными компьютерами (по числу обучающихся) с выходом в интернет, специализированным программным обеспечением, мультимедийными пособиями.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

##### **3.2.1. Печатные издания**

1. Михеева, Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности[Текст]: учеб пособие. – М.: Изд – во Академия, 2016.

2. Михеева, Е.В. «Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности»[Текст], – М.: Изд – во Академия, 2016.;

##### **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», 2016 – 256 с.: ил.

2. Информационные технологии в офисе: учеб. Пособие / – М.: «Академия», 2016. – 314 с.

### 3.3. Освоение отдельных элементов учебной дисциплины в форме практической подготовки

Практическая подготовка студентов по учебной дисциплине осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование личностных, метапредметных и предметных результатов общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: конкурсы, викторины, публичная защита проектов, презентаций.

### 3.4 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)

Изучение учебной дисциплины осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является Edupage. В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- LearningApps.org
- Образовательный центр «Сириус» <https://sochisirius.ru/>
- Интернет-журнал Постнаука <https://postnauka.ru/>
- Просветительский проект Лекториум <https://www.lektorium.tv/>
- Академия Арзамас <https://arzamas.academy/>

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания:	Полнота ответов, точность формулировок,	Текущий контроль при проведении:

<ul style="list-style-type: none"> <li>– основных понятий автоматизированной обработки информации;</li> <li>– общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем;</li> <li>– базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности;</li> <li>– состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> <li>– методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>– основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности</li> </ul>	<p>не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме экзамена в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования</p>
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– пользоваться современными средствами связи и оргтехной; обрабатывать текстовую и табличную информацию;</li> <li>– использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li> <li>– использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</li> <li>– обеспечивать информационную безопасность;</li> <li>– применять антивирусные средства защиты информации;</li> <li>– осуществлять поиск необходимой информации;</li> <li>– проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей,</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

<p>применять стандарты антикоррупционного поведения;  – использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>		
<p>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</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  Точность оценки, самооценки выполнения  Соответствие требованиям инструкций, регламентов  Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>  в форме экзамена в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования</p>

Министерство образования Калининградской области  
государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО ГАУ КО ПОО КСТ

 И.В.Евсеева

«5» июня 2021 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

 А.С.Алукриева

2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Калининград

Программа учебной дисциплины **«Правовые основы профессиональной деятельности»** для 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 с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД. ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК)

Протокол заседания ПЦК № 10 от «26» мая 2021 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Есина Н.В.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>10</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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.

## 1.2. 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать необходимые нормативно-правовые документы;</li> <li>– защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;</li> <li>– анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения</li> <li>– проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</li> <li>– Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса;</li> <li>– права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;</li> <li>– понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>– законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;</li> <li>– организационно-правовые формы юридических лиц;</li> <li>– правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;</li> <li>– права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>– порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;</li> <li>– роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;</li> <li>– право социальной защиты граждан</li> <li>– понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;</li> <li>– виды административных правонарушений и административной ответственности;</li> <li>– нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров</li> </ul>

### Требования WSR

Студент должен

уметь

- вести диалог с покупателями на профессиональном уровне

знать

– все нормативные документы индустрии;



- правовые ограничения по презентации рекламных материалов ;
- важность эффективной коммуникации между командами, коллегами, подрядчиками и другими специалистами ;
- необходимость эффективной коммуникации с клиентами

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>44</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>38</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	<b>32</b>
практические занятия (если предусмотрено)	<b>6</b>
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	
Самостоятельная работа	<b>6</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 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
<b>Раздел 1. Основные положения Конституции РФ</b>		<b>5</b>	
<b>Тема 1.1 Основные положения Конституции РФ</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, ОК 9,10
	Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ. Конституционные формы осуществления народовластия		
<b>Тема 1.2 Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, ОК 9,10
	Понятие и содержание правового статуса человека и гражданина		
	Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина		
	Право социальной защиты граждан		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся по разделу 1.</b> работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	1	
<b>Раздел 2. Основы гражданского права</b>		<b>11</b>	
<b>Тема 2.1 Правовое регулирование хозяйственных отношений</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, ОК 9,10
	Предмет, принципы и источники российского гражданского права		
	Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности.		
<b>Тема 2.2 Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, ОК 9,10
	Классификация субъектов предпринимательской деятельности		
	Коммерческие и некоммерческие организации как юридические лица		
	Организационно-правовые формы торговых и сбытовых организаций различных форм собственности, регламентация их деятельности		
	<b>Тематика практических занятий</b>	2	

	Решение ситуационных задач. «Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций и особенности правового регулирования их деятельности».		
<b>Тема 2.3 Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, ОК 9,10,11
	Субъекты предпринимательской деятельности: граждане (физические лица) – индивидуальные предприниматели, юридические лица, Российская Федерация, субъекты Российской Федерации, муниципальные образования		
	Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица, его органы. Деловая игра «Открой свою фирму». Представительства и филиалы, ответственность, реорганизация, ликвидация юридического лица, его несостоятельность (банкротство).	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся по разделу 2.</b> работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания».	1	
<b>Раздел 3. Основы трудового права</b>		<b>14</b>	
<b>Тема 3.1 Правовое регулирование трудовых отношений</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, ОК 9,10,11
	Трудовые отношения: понятие, основания возникновения		
	Законодательные акты и другие нормативные документы, регламентирующие трудовые отношения		
	Заключение коллективных трудовых договоров, соглашений		
	Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. основания прекращения трудового договора		
	Роль выборного профсоюзного органа в рассмотрении вопросов, связанных с расторжением трудового договора по инициативе работника		
	<b>Тематика практических занятий</b>	2	
Решение ситуационных задач. «Ознакомление с порядком заключения трудового договора, перевода на другую работу, увольнения с работы»			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	1	

	работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов		
<b>Тема 3.2</b> <b>Материальная ответственность сторон трудового договора</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, ОК 9,10,11
	Материальная ответственность работодателя перед работником		
	Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды.	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>	2	
Решение ситуационных задач. «Определение материальной ответственности работодателей и работников»			
<b>Тема 3.3</b> <b>Защита трудовых прав работников</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, ОК 9,10
	Способы защиты трудовых прав работника. Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения		
	Дискуссия. Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов			
<b>Раздел 4. Административные правонарушения и административная ответственность</b>		<b>7</b>	
<b>Тема 4.1.</b> <b>Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, ОК 9,10
	Основные понятия: административные правонарушения и административная ответственность. Формы вины		
	Административная ответственность разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан и др.).		
<b>Тема 4.2.</b> <b>Административные правонарушения и административная ответственность</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1	ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, ОК 9,10
	Административные правонарушения, посягающие на права граждан, на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и в области предпринимательской деятельности		
	<b>Тематика практических занятий</b>	1	
	Решение ситуационных задач. «Определение вида административных правонарушений ответственности виновных»		
<b>Тема 4.3.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 6.1-6.4

<b>Административные наказания</b>	Административные наказания: понятие, цели, виды. Основные и дополнительные административные наказания, их краткая характеристика		ОК 1-7, ОК 9,10
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	1	
<b>Раздел 5. Защита прав субъектов предпринимательской деятельности</b>		<b>5</b>	
<b>Тема 5.1. Правовая охрана хозяйственных прав</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, ОК 9,10
	Дискуссия. Конституционные гарантии предпринимательской деятельности, защита хозяйственных прав		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов		
<b>Тема 5.2. Судебный порядок разрешения споров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, ОК 9,10
	Понятие арбитражного процесса и арбитражного суда.		
	Третейские суды в РФ		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	1	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>44</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены 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:**

###### **Нормативные документы:**

1. Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г. НОРМА ИНФРА-М Москва, 2010 г.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст:[посост.на18февр.2010г.].—М.: Омега-Л, 2010.—474с.—(кодексы Российской Федерации).
3. Гражданский процессуальный кодекс Российской Федерации: федер.закон РФ:[принят Гос. Думой РФ 23окт.2002г.: по состоянию на01авг.2008г.].—М.:Инфра-М,20013.—131с. —(Б-ка кодексов:выпуск11(149)).
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях: федер. Закон РФ: [принят Гос.ДумойРФ20дек.2001г.:по состоянию на 2 1 июля 2013г.].—М.: Инфра-М, 2013.—320с.
5. Семейный кодекс Российской Федерации: федер. Закон РФ:[принят Гос .Думой РФ 8дек.
6. 1995г.: по состоянию на 25 янв.2010г.].—М.:ЮРАЙТ,2013.—64с.—(Правовая библиотека).
7. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер.закон РФ: [принят Гос.ДумойРФ21 дек.
8. 2001г.:по состоянию на 1 апр.2011г.].—М.:РидГрупп,2013.—256с.—(Законодательство России с комментариями к изменениям).
9. Уголовный кодекс Российской Федерации: федер. закон РФ:[принят Гос. Думой РФ 24 мая 1996г.:по состоянию на10февр.2010г.].—М.: Проспект; КноРус, 2013.—176с.
10. Уголовно-процессуальный кодекс Российской Федерации: федер.закон РФ:[принят Гос. Думой РФ 22 нояб. 2001 г.: по состоянию на 1 апреля 2008г.].—М.:Инфра-М,2013.—248с.— (Б-ка кодексов:выпуск10(148)).

### **Основные источники:**

1. Румынина, В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студ. сред.проф. учеб. заведений/В.В. Румынина. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 124 с.
2. Певцова, Е. А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник. - М.: Академия, 2017. - 480 с.

#### **3.2.2. Электронные издания**

1. Гарант: информационно-правовой портал [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.garant.ru/>
2. КонсультантПлюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс].—Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
3. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.best-students.ru/index.php?productID=3171>
4. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: рабочие программы, методические указания и контрольные вопросы [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.nhtk-edu.ru/metodichki/pravovoe-obespechenie-professionalnoy-deyatelnosti>
5. Тыщенко А.И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учеб. Электронный ресурс].— Ростов на/Д.:Феникс,2007.—Режим доступа: <http://www.twirpx.com/file/132730/>
6. Материал из Википедии — свободной энциклопедии <http://ru.wikipedia.org/wiki/%C0%F0%E1%E8%F2%F0%E0%E6%ED%FB%E9%F1%F3%E4>

#### **3.2.3. Дополнительные источники:**

1. Бялт, В.С. Правовые основы профессиональной деятельности : учебное пособие для СПО / В. С. Бялт. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — <https://www.biblio-online.ru/viewer/D7CFD270-429E-4F82-9D86-8A9314202D8E#page/1>
2. Основы права : учебник и практикум для СПО / А. А. Вологдин [и др.] ; под общ.ред. А. А. Вологодина. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 409 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/FD57043F-8593-41E4-978C-5C76F292EDB1#page/1>

### **3.3. Освоение отдельных элементов учебных дисциплин в форме практической подготовки**

Практическая подготовка студентов по учебной дисциплине осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации и направленности;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: игровые методы, семинары, презентаций, диспуты, дискуссии; составление юридических документов; решение ситуационных профессиональных задач.

### **3.4. Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)**

Изучение учебных дисциплин осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является edupage. В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- LearningApps.org

Обмен информацией и консультации осуществляются в дискорде или через другие доступные каналы.

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

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
<b>Знание:</b> – основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования;



<ul style="list-style-type: none"> <li>– права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;</li> <li>– понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>– законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;</li> <li>– организационно-правовые формы юридических лиц;</li> <li>– правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;</li> <li>– права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>– порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;</li> <li>– роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;</li> <li>– право социальной защиты граждан</li> <li>– понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;</li> <li>– виды административных правонарушений и административной ответственности;</li> <li>– нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.</li> </ul>	<p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов, -тестирования</p>
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать необходимые нормативно-правовые документы;</li> <li>– защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник,</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p>

<p>анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения</p> <p>– проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>– Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</p>
<p>ПК 6.1-6.4</p> <p>ОК 01</p> <p>ОК 02</p> <p>ОК 03</p> <p>ОК 04</p> <p>ОК 05</p> <p>ОК 06</p> <p>ОК 07</p> <p>ОК 09</p> <p>ОК 10</p> <p><b>ОК 11</b></p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</p>

Министерство образования Калининградской области  
государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО ГАУ КО ПОО КСТ

 И.В.Евсеева

«5» июня 2021 г.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАУ КО ПОО КСТ  
А.С.Алукриева

2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА**

Калининград

Программа учебной дисциплины «**Основы экономики менеджмента и маркетинга**» для 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 с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК)

Протокол заседания ПЦК № 10 от «26» мая 2021 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Есина Н.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4.</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>17</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>19</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<b>ПК 1.1-1.4</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.7</b> <b>ПК 4.1-4.6</b> <b>ПК 5.1-5.6</b> <b>ПК 6.1-6.4</b> <b>ОК 01</b> <b>ОК 02</b> <b>ОК 03</b> <b>ОК 04</b> <b>ОК 05</b> <b>ОК 06</b> <b>ОК 07</b> <b>ОК 09</b> <b>ОК 10</b> <b>ОК 11</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанный бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</li> <li>– рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанный бизнеса и анализировать их динамику;</li> <li>– анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</li> <li>– рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</li> <li>– проводить инвентаризацию на предприятиях питания;</li> <li>– 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, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;</li> <li>– принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</li> <li>– виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),</li> <li>– сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</li> <li>– классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;</li> <li>– цели и задачи организации ресторанный бизнеса, понятие концепции организации питания;</li> <li>– этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</li> <li>– факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</li> <li>– функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов,</li> </ul>

<p>документацию по контролю наличия запасов на производстве);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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</li> <li>– анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</li> <li>– вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</li> <li>– калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанным бизнесом;</li> <li>– рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанным бизнесом в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,</li> <li>– рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</li> <li>– планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;</li> <li>– выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</li> <li>– управлять конфликтами и стрессами в организации;</li> <li>– применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</li> <li>– анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</li> </ul>	<p>их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</li> <li>– 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;</li> <li>– понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</li> <li>– 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,</li> <li>– учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</li> <li>– 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;</li> <li>– требования к реализации продукции общественного питания;</li> <li>– количественный и качественный состав персонала организации;</li> <li>– показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</li> </ul>
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса</li> <li>– анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;</li> <li>– прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;</li> <li>– анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</li> <li>– грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);</li> <li>– проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса</li> <li>– проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>– использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;</li> <li>– состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>– механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>– основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</li> <li>– понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;</li> <li>– сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</li> <li>– 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;</li> <li>– понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;</li> <li>– сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</li> <li>– стили управления;</li> <li>– способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала</li> <li>– правила делового общения в коллективе;</li> <li>– сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;</li> <li>– понятие сегментация рынка;</li> <li>– методы проведения маркетинговых исследований;</li> </ul>
--	---	---



		<ul style="list-style-type: none"> <li>– понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</li> <li>организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса;</li> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции;</li> <li>общечеловеческие ценности;</li> <li>правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;</li> <li>– стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>– финансовую грамотность, планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.</li> </ul>
--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

## 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
<b>Раздел 1 Основы экономики</b>		<b>54</b>	
<b>Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	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. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Закон спроса и предложения. Эластичность спроса и предложения.		
<b>Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	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.		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия.</b> Презентация: Рассмотрение 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
<b>Тема 1.3.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	

<b>Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании</b>	Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов. Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости.	2	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. Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения. Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия.</b> Тренинг: Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
<b>Тема 1.4. Технологии бережливого производства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Основные концепции, история возникновения. Задачи и принципы Lean-технологии. Условия успешного внедрения принципов БП. Принципы непрерывного совершенствования – Кайдзен. Концепция 6s		
	Инструменты бережливого производства: всеобщий уход за оборудованием, карта потока создания ценности продукта, система 5с, визуализация, «пока-ёка», J I T (точно вовремя). Основные проблемы внедрения моделей БП: сопротивление изменениям, причины отставания, обязательные этапы для внедрения. Дизайн-мышление. Реинжиниринг процессов.	2	ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
<b>Тема 1.5. Ценообразование в</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 6.1-6.5
	Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды		

<b>организациях ресторанного бизнеса</b>	цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса.		ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия. Презентация:</b> Методика 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
<b>Тема 1.6. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	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
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия. Ролевая игра:</b> Методика 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
<b>Тема 1.7. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	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
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия. Тренинг:</b> 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
<b>Тема 1.8.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ПК 6.1-6.5

<b>Основы предпринимательства и бизнес-планирования</b>	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	2	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. Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией.	2	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	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>14</b>	
	<b>Практические занятия. Семинар:</b> Источники финансирования деятельности организации.	<b>2</b>	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	<b>Практические занятия. Дискуссия:</b> Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций	<b>4</b>	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	<b>Практические занятия. Семинар:</b> Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды	<b>4</b>	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	<b>Практические занятия. Презентация:</b> Разделы бизнес- плана	<b>4</b>	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 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	<b>2</b>	
<b>ИТОГО</b>	<b>5 семестр, в т.ч.:</b>	<b>50</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>24</b>	
	<b>Практические занятия</b>	<b>24</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>	
<b>Раздел 2. Основы менеджмента</b>		<b>20</b>	
<b>Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	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	2	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. 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. Консультация.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	
	<b>Практические занятия.</b> Деловая игра. Правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма».	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11

	<b>Практические занятия.</b> Деловая игра. Организация работы команды (проявление лидерских качеств, принятие управленческих решений) «Полет на Луну»	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
<b>Тема 2.2.</b> <b>Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты.	2	
	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. (Консультация)	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	
	<b>Практические занятия. Тренинг.</b> Методы расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	<b>Практические занятия. Тренинг:</b> Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
<b>Тема 2.3.</b> <b>Коммуникация как функция менеджмента</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе. Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. (Консультация)	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	<b>Практические занятия.</b> Деловая игра. Передача точной информации - «ЧП на предприятии».	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11

	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b></p> <p>Изучение должностных инструкций, профессиональных стандартов, требований к организации рабочих мест, договоров о материальной ответственности на предприятиях общественного питания.</p> <p>Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных задач</p>	2	
<b>Раздел 3.</b>	<b>Основы маркетинга</b>	<b>20</b>	
<b>Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса. Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания.	2	
	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. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания.	2	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. Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы. (Консультация)	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>6</b>	
	<b>Практические занятия. Тренинг:</b> Разработка нового товара и установление на него первичной цены.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	<b>Практические занятия. Тренинг:</b> Формирование сбытовой политики предприятия ОП и стратегии продвижения его товаров и услуг.	2	ПК 6.1-6.5



			ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	<b>Практические занятия. Семинар:</b> 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).	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
<b>Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	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.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	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	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	<b>Практические занятия. Семинар:</b> 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	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	<b>Практические занятия. Презентация.</b> Методы 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
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Сбор и анализ информации о ценовой политике предприятий общественного питания и розничной торговли. Подготовка докладов, рефератов, презентаций, решение проблемных заданий	2	

<b>Консультации:</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	<p>1. Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание. 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.</p>	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	<p>2. Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе.</p> <p>Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления.</p>	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	<p>3. 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.</p>	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	<p>4. Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы</p>	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
<b>ИТОГО</b>	<b>6 семестр, в т.ч.:</b>	<b>70</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>20</b>	
	<b>Практические занятия</b>	<b>20</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>	
	<b>Консультации</b>	<b>8</b>	

<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	<b>18</b>	
<b>Всего:</b>	<b>120</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены 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. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: Федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016- 880с. (кодексы Российской Федерации).
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов М.: Издательский центр «Академия»,2017. – 304 с.
8. Жабина, С.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании. - М.: Издательский центр "Академия", 2020.
9. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина,

О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с.

10. Липсиц И.В. Основы экономики: учебник для сред. спец. учеб. заведений / И.В. Липсиц. – 3-е изд., перераб. М.: Академия, 2018.

11. Косьмин А.Д., Свинтицкий Н.В., Косьмина Е.А. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. М.: Академия, 2016.

12. Котерова Н.П. Экономика организации: учебник для сред. проф. образования / Н.П. Котерова- М.: Академия, 2017

13. Носова С.С. Основы экономики: учебник СПО. / С.С. Носова. - Москва: КноРус, 2017. - 312 с.

14. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2017.-176с.

15. Череданова, Л.В. Основы экономики и предпринимательства: учебник для нач. проф. образования. / Л.Н. Череданова – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020.

### **3.2.2. Электронные издания:**

1. 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>

2. [http:// www.Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru) – справочная система

3. [http:// www.Economy.gov.ru](http://www.Economy.gov.ru)

4. [http:// www.Minfin.ru](http://www.Minfin.ru) - сайт Министерства финансов РФ

5. <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.

2. <https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CVC3546#page/1>

### **3.3. Освоение отдельных элементов учебных дисциплин в форме практической подготовки:**

Практическая подготовка студентов по учебному предмету осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации и направленности;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: тренинги, дискуссии, игровые методы, семинары (вебинары), презентаций,

### **3.4 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)**

Изучение учебных дисциплин осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является edupage. В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- Образовательный центр «Сириус» <https://sochisirius.ru/>
- Интернет-журнал Постнаука <https://postnauka.ru/>
- Просветительский проект Лекториум <https://www.lektorium.tv/>

Обмен информацией и консультации осуществляются в дискорде или через другие доступные каналы.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;</li> <li>– принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</li> <li>– виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),</li> <li>– сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</li> <li>– классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;</li> <li>– цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</li> <li>– этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</li> <li>– факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT-анализ);</li> <li>– 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;</li> <li>-виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</li> <li>– понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul>

<p>товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</li> <li>– 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,</li> <li>– учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</li> <li>– 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;</li> <li>-требования к реализации продукции общественного питания;</li> <li>-количественный и качественный состав персонала организации;</li> <li>-показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</li> <li>– формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;</li> <li>– состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>– механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>– основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</li> <li>– понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;</li> </ul>		
--	--	--



<ul style="list-style-type: none"> <li>– сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</li> <li>– 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;</li> <li>– понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;</li> <li>– сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</li> <li>– стили управления;</li> <li>– способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала</li> <li>– правила делового общения в коллективе;</li> <li>– сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;</li> <li>– понятие сегментация рынка;</li> <li>– методы проведения маркетинговых исследований;</li> <li>– понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</li> </ul> <p>организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции общечеловеческие ценности;</li> <li>правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;</li> <li>– стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>– финансовую грамотность, планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.</li> </ul>		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов,</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по</p>

<p>пакета документов для открытия предприятия;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</li> <li>– анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</li> <li>– рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</li> <li>– проводить инвентаризацию на предприятиях питания;</li> <li>– 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, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);</li> <li>– 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</li> <li>– анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</li> <li>– вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</li> <li>– калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;</li> <li>– рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,</li> <li>– рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</li> </ul>	<p>соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий</p>
---	---	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>– планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;</li> <li>– выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</li> <li>– управлять конфликтами и стрессами в организации;</li> <li>– применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</li> <li>– анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</li> <li>– составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса</li> <li>– анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;</li> <li>– прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;</li> <li>– анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</li> <li>– грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);</li> <li>– проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</li> <li>– проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>– использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</li> </ul>		
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	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов,	<b>Текущий контроль:</b> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по

<p>OK 01 OK 02 OK 03 OK 04 OK 05 OK 06 OK 07 OK 09 OK 10 OK 11</p>	<p>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.</p>	<p>практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий</p>
--	---	---

Министерство образования Калининградской области  
государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО ГАУ КО ПОО КСТ

 И.В.Евсеева

«15» июня 2021 г.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАУ КО ПОО КСТ

 А.С.Алукриева

2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОХРАНА ТРУДА

Калининград

Программа учебной дисциплины «**Охрана труда**» для 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 с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД. ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК)

Протокол заседания ПЦК № 10 от «26» мая 2021 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Есина Н.В.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>13</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>16</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>– -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>– -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> <li>– -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li> <li>– -проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li> <li>– -разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</li> <li>– -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– системы управления охраной труда в организации;</li> <li>– законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li> <li>– обязанности работников в области охраны труда;</li> <li>– фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> <li>– возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> <li>– порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</li> <li>– -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</li> <li>– сущность гражданско-патриотической позиции.</li> <li>– общечеловеческие ценности.</li> <li>– правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.</li> <li>– стандарты антикоррупционного поведения</li> </ul>



	<p>требуемого уровня безопасности труда;</p> <p>– вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения</p> <p>– проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	
--	---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

## 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	
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	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.			
<b>Раздел 1. Нормативно - правовая база охраны труда</b>		<b>11</b>		
<b>Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 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			
	<b>Тематика практических работ</b>			<b>4</b>
	Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда.			2
	Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда.			2
<b>Тема 1.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1-7,	

<b>Обеспечение охраны труда</b>	<p>Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда</p> <p>Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции</p> <p>Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная</p>		<p>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</p>
<p><b>Тема 1.3.</b>  <b>Организация охраны труда в предприятиях</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Дискуссия. Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение</p> <p>Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников</p> <p>Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации</p> <p>Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда</p>	2	<p>ОК 1-7,  ОК 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.3-6.5</p>
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b></p>	1	

	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.		
<b>Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания</b>		<b>12</b>	ОК 1-7,
<b>Тема 2.1</b> <b>Основы понятия условия труда.</b> <b>Опасные и вредные производственные факторы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 9,10
	Викторина. Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм.		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
	Публичная защита презентаций. 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	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам.	2		
<b>Тема 2.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 1-7,

<b>Производственный травматизм и профессиональные заболевания</b>	Игровой метод. Викторина. 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		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
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
	Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> 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»	<b>2</b>	
<b>Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность</b>		<b>13</b>	
<b>Тема 3.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1-7,

<b>Электробезопасность</b>	<p>Публичная защита презентаций. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)</p> <p>Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования</p> <p>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</p> <p>Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия</p> <p>Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.</p>		<p>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</p>
<b>Тема 3.2</b> <b>Пожарная</b> <b>безопасность</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>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.</p> <p>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 пожарами.</p>	<p><b>4</b></p> <p><b>2</b></p>	<p>ОК 1-7,  ОК 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.3-6.5</p>

	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.	2	
	Экскурсия на примере здания учебного корпуса. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение.		
	Экскурсия на примере здания учебного корпуса. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания.		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	
	Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.	2	
	Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания.	2	
<b>Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 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.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 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.	<b>1</b>	

	Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования		
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>40</b>	



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями и т.д.

#### **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 заболеваний».
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.)

14. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

15. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»

16. ТР ТС 022/2011 ««Пищевая продукция в части ее маркировки»»

#### **Основная литература:**

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании (1-е изд.) учебник. - М.: Издательский центр "Академия", 2018 - 272 с.

2. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учеб. для учреждений сред.проф.образования / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Е.Л. Побежимова –М. : Издательский центр «Академия», 2015

#### **3.2.2. Электронные издания**

1. 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>

2. 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.

### **3.3 Освоение отдельных элементов учебного предмета в форме практической подготовки**

Практическая подготовка студентов по учебному предмету осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование личностных, метапредметных и предметных результатов общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: игровые методы, викторины, экскурсии (виртуальные экскурсии), публичная защита презентаций, дискуссии.

### **3.4 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)**

Изучение учебного предмета осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является Edupage. В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- Интернет-журнал Постнаука <https://postnauka.ru/>
- Просветительский проект Лекториум <https://www.lektorium.tv/>

Обмен информацией и консультации осуществляются в дискорде или через другие доступные каналы.



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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знание:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-системы управления охраной труда в организации;</li> <li>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li> <li>-обязанности работников в области охраны труда;</li> <li>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> <li>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> <li>-порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</li> <li>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;</li> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции;</li> <li>- общечеловеческие ценности;</li> <li>- правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;</li> <li>-стандарты антикоррупционного поведения.</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul>
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>-использовать средства коллективной и индивидуальной</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник,</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы,</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p>

<p>защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li> <li>-проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li> <li>-разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</li> <li>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</li> <li>-вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;</li> <li>- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</li> </ul>	<p>последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
<p>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 ПК 7.1-7.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</p>

	Рациональность действий и т.д.	
--	-----------------------------------	--

**Министерство образования Калининградской области  
государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

**СОГЛАСОВАНО**

Начальник УМО ГАУ КО ПОО КСТ

 И.В.Евсеева

«5» июня 2021 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

 А.С.Алукриева

10 июня 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Калининград



Программа учебной дисциплины «**Безопасность жизнедеятельности**» для 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 с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Разработчик: Андреев В.Б., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК)

Протокол заседания ПЦК № 10 от «26» мая 2021 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Есина Н.В.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>17</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «Безопасность жизнедеятельности»

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» относится к общепрофессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

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

Компетенции	Уметь	Знать
<b>ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– -организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</li> <li>– -предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</li> <li>– -использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</li> <li>– -применять первичные средства пожаротушения;</li> <li>– -ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</li> <li>– -применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</li> <li>– основы военной службы и обороны государства;</li> <li>– задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>– способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>– меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>– организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;</li> <li>– основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения,</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– -владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</li> <li>– -оказывать первую помощь пострадавшим;</li> <li>– проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</li> <li>– область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>– порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим;</li> <li>– сущность гражданско-патриотической позиции;</li> <li>– общечеловеческие ценности;</li> <li>– правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;</li> <li>– стандарты антикоррупционного поведения.</li> </ul>
--	---	--

Обучающийся должен обладать **общими компетенциями:**

Код	Наименование общих компетенций
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

#### 1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы – 80 часа,  
в том числе:

Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем – 68 часов;  
самостоятельная работа: обучающегося – 12 часа.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	80
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	68
в том числе:	
практические занятия	34
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа</b>	12
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, Самостоятельная работа: обучающегося	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Гражданская оборона и защита при чрезвычайных ситуациях</b>		<b>20</b>	
Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайной ситуации.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	1
	Понятие, задачи, организационная структура, режимы функционирования РСЧС. Силы и средства РСЧС.		
Тема 1.2. Гражданская оборона.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	1
	Понятие и основные задачи гражданской обороны (ГО). Организационная структура ГО. Основные мероприятия проводимые по ГО.	2	
Тема 1.3. Основные опасности возникающие для населения при ведении военных действий, вследствие этих действий.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	<b>В том числе практические занятия</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие №1</b> Основные опасности, принципы и способы защиты населения, возникающих при ведении военных действий, вследствие этих действий. Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков. Отработка модели поведения.	2	
	<b>В том числе практические занятия</b>	2	
	<b>Практическое занятие №2</b> Отработка модели поведения. Инженерная защита населения и работников организаций. Защита населения путем эвакуации. Организация радиационной, химической и медико-биологической защиты (РХБЗ) населения. Действия населения по сигналам оповещения. Организация и проведение аварийно-спасательных и других неотложных работ (АСДНР)	2	

Тема 1.4. Чрезвычайные ситуации мирного времени и защита от них.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	<b>В том числе практические занятия</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие №3</b> Отработка модели поведения во время - ЧС природного характера, возможные последствия их возникновения. Техногенные ЧС, возможные на территории. Потенциально опасные объекты (ПОО)	2	
	<b>Практическое занятие №4</b> Терроризм и меры по его предупреждению. Отработка модели поведения.	2	
Тема 1.4. Устойчивость функционирования объектов экономики и жизнеобеспечения населения	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Общие понятия об устойчивости функционирования объектов экономики и жизнеобеспечения населения.	2	1
	Мероприятия и способы повышения устойчивости функционирования объектов экономики и жизнеобеспечения населения.	2	
Тема 1.5. Потенциальные опасности и их последствия в профессиональной деятельности.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	1
	Общие сведения об опасностях. Негативные последствия опасностей в профессиональной сфере и в быту. Семинар.	2	
	<b>В том числе практические занятия</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие №5</b> Принципы снижения вероятности возможных опасностей. Порядок и правила действий при возникновении пожара. Пользование средствами пожаротушения. Отработка модели поведения.	2	
<b>Раздел 2. Основы военной службы</b>		<b>48</b>	
Тема 2.1. Основы обороны государства.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Конституция Российской Федерации об организации обороны государства. Концепция национальной безопасности Российской Федерации.	2	1
	Военная доктрина Российской Федерации Федеральный закон Российской Федерации «Об обороне»	2	1

<b>Тема 2.2. Вооруженные Силы Российской Федерации.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	1
	Функции и основные задачи вооруженных сил Российской Федерации.	2	
	Виды Вооруженных Сил, рода войск, история их создания. Семинар.	2	
	<b>В том числе практические занятия</b>	<b>12</b>	2
	<b>Практическое занятие №6</b> Сухопутные войска (СВ)	2	
	<b>Практическое занятие №7</b> Воздушно-космические силы (ВКС)	2	
	<b>Практическое занятие №8</b> Военно-Морской Флот (ВМФ)	2	
	<b>Практическое занятие №9</b> Ракетные войска стратегического назначения (РВСН)	2	
<b>Самостоятельная внеклассная работа по разделу 1, 2</b> Темы для самостоятельного, дополнительного изучения: - уровневая структура РСЧС; - координационные органы РСЧС; - этапы создания ГО; - МЧС России; - причины природных ЧС; - причины техногенных ЧС. - приборы радиационной и химической разведки и контроля; - типы и виды терроризма, законодательные основы борьбы с терроризмом. В процессе самостоятельной работы предусмотрено использование «Сборника практических заданий» по БЖ. Подготовка презентаций, докладов, рефератов. 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).	6		
<b>ИТОГО</b>	<b>1 семестр, в т.ч.:</b>	<b>42</b>	



	<b>Теоретические занятия</b>	18	
	<b>Практические занятия</b>	18	
	<b>Самостоятельная работа</b>	6	
<b>4 семестр</b>			
	Другие войска, их состав и предназначение	1	
	<b>Практическое занятие №10</b> Воздушно-десантные войска (ВДВ)	2	
	<b>Практическое занятие №11</b> Космические войска.	2	
	<b>Практическое занятие №12</b> Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, военно-учетных специальностей (ВУС), родственных специальностям СПО.	1	
<b>Тема 2.3. Воинская обязанность</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	1
	Основные понятия воинской обязанности . Организация воинского учета. Первоначальная постановка граждан на воинский учет . Обязанности граждан по воинскому учету. Обязательная подготовка граждан к военной службе	2	
	Требования к индивидуально-психологическим качествам специалистов по сходным воинским должностям. Организация медицинского освидетельствования и медицинского обследования граждан при постановке их на воинский учет и при призыве на военную службу. Дискуссия.	2	1
<b>Тема 2.4. Военная служба</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	Система военно-учетных специальностей (ВУС) в Вооруженных силах Российской Федерации.	2	1

	Правовые основы военной службы. Статус военнослужащих. Права военнослужащих. Льготы военнослужащих. Обязанности военнослужащих. Семинар.	2	1
	Прохождение военной службы по призыву. Призыв на военную службу. Дисциплинарная и уголовная ответственность военнослужащих.	2	1
	Прохождение военной службы по контракту. Увольнение с военной службы и пребывание в запасе.	2	1
	<b>В том числе практические занятия</b>	2	
	<b>Практическое занятие №13</b> Способы бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы.	2	
Тема 2.2. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	1
	Военнослужащие и взаимоотношение между ними. Права и обязанности военнослужащих. Внутренний распорядок, размещение и быт военнослужащих.	1	
	<b>В том числе практические занятия</b>	1	
	<b>Практическое занятие №14</b> Суточный наряд роты. (отработка навыков). Караульная служба, обязанности и действия часового (отработка навыков).	1	
Тема 2.3. Строевая подготовка	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>В том числе практические занятия</b>	2	
	<b>Практическое занятие №15</b> Строи и управление ими. Строевые приемы и движение без оружия. Выполнение воинского приветствия, выход и возвращение в строй, подход к начальнику и отход от него. Строи отделения. (отработка навыков).	2	
Тема 2.4. Огневая подготовка	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>В том числе практические занятия</b>	2	

	<b>Практическое занятие №16</b> Автомат Калашникова: материальная часть, разборка и сборка, подготовка автомата к стрельбе. Ведение огня из автомата (отработка навыков).	2	
<b>Тема 2.5.</b> Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	<b>В том числе практические занятия</b>	4	
	<b>Практическое занятие №17</b> Ранения, ушибы, переломы, вывихи, растяжение связок, синдром длительного сдавливания (решение ситуационных задач).	2	
	<b>Практическое занятие №18</b> Ожоги, поражение электрическим током, утопление, переохлаждение, обморожение, отравление, клиническая смерть (решение ситуационных задач).	2	
<b>Самостоятельная работа обучающего</b> Вопросы для самостоятельного дополнительного изучения: - обязательная подготовка граждан к военной службе; - ответственность призывников за уклонение от прохождения службы; понятие о воинских уставах; - воинская дисциплина, ее сущность и значение; - обязанности дневального по роте; - поощрения и дисциплинарные взыскания. - непрямой массаж сердца; - причины наступления клинической смерти. В процессе самостоятельной работы предусмотрено использование «Сборника практических заданий» по БЖ. Подготовка презентаций, докладов, рефератов. Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами тем и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой).		6	
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	
<b>ИТОГО</b>	<b>2 семестр, в т.ч.:</b>	<b>38</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	17	
	<b>Практические занятия</b>	17	
	<b>Самостоятельная работа</b>	6	

<b>Bcero:</b>	<b>80</b>	
---------------	-----------	--

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Безопасность жизнедеятельности».

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- комплект учебно-наглядных пособий;
- интерактивная доска;
- средства индивидуальной защиты органов дыхания и кожи: противогазы, респираторы, простейшие защитные средства, защитные костюмы;
- индивидуальные медицинские средства защиты;
- огнетушители: порошковые, пенные, углекислотные;
- датчики пожарной сигнализации различных конструкций.

**Технические средства:** компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектором.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Нормативные источники:**

1. Конституция Российской Федерации.
2. Федеральный конституционный закон «О чрезвычайном положении» от 30.05.2001 года № 3-ФКЗ.
3. Федеральный закон «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» от 21.12.1994 года № 68-ФЗ.
4. Федеральный закон от 21 декабря 1994 года № 69-ФЗ «О пожарной безопасности».
5. Постановление Правительства Российской Федерации «О Единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций» от 30 декабря 2003 года № 794.
6. Постановление Правительства Российской Федерации «О классификации чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» от 21 мая 2007 года № 304.
7. Постановление Правительства Российской Федерации «О порядке подготовки населения в области защиты от чрезвычайных ситуаций» от 4 сентября 2003 года № 547.
8. Технический регламент о требованиях пожарной безопасности, утвержденный Федеральным законом от 22 июля 2008 года № 123-ФЗ.

9. Правила пожарной безопасности в Российской Федерации (ППБ 01-03), утвержденные приказом МЧС России от 18 июня 2003 года № 313. – М.: Эксмо, 2010. 128 с.
10. Федеральный закон Российской Федерации № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» от 28 марта 1998 года.
11. Федеральный закон РФ № 61-ФЗ «Об обороне» от 31 мая 1996 года.
12. Федеральный закон «О статусе военнослужащих» от 27.05.1998 г., № 76-ФЗ (в редакции ФЗ от 11.11.2003 г., № 141-ФЗ).
13. Федеральный Закон от 09.02.2009 № 1-ФЗ «О Внесении изменений в статью 38 Федерального Закона «О воинской обязанности и военной службе» и статьи 23 и 28.5 Федерального Закона «О статусе военнослужащих».
14. Постановление Правительства РФ № 1441 «Об утверждении положения о подготовке граждан РФ к военной службе» от 31 декабря 1999 года.
15. Приказ Министра обороны РФ № 203, Минобразования РФ № 1936 «Об утверждении инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы» от 3 мая 2001 года.
16. Приказ №384/1 Министерства образования Калининградской области «О введении предмета «Основы военной службы» в подведомственных учреждениях начального и среднего профессионального образования» от 21 апреля 2009 года.
17. Письмо №03-898 Министерства образования и науки РФ «О методических рекомендациях по организации образовательного процесса в общеобразовательных учреждениях по курсу «Основы безопасности жизнедеятельности» за счет времени вариативной части базисного учебного плана» от 27.04. 2007 г.
18. «Стратегия национальной безопасности РФ». Указ Президента РФ № 537 от 12 мая 2009 года.
19. Общевоинские уставы ВС РФ. – М.: Эксмо, 2012.

#### **Основные и источники**

1. Арустамов, Э.А. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности./Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. 16 –е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 176с.
2. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования/ Н.В. Косолапова и др. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 144 с.
3. Сапронов, Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности:/учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. Ю.Г. Сапронов, А.Б.. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 336 с.
4. Понятийно-термино логический словарь / В.В. Гафнер.— 2-е изд., стер. — М. : ФЛИНТА, 2016. — 280 с. — (Серия«Педагогика безопасности»).

#### **Дополнительные источники**

5. Смирнов, А.Т Безопасность жизнедеятельности:/учебное пособие для учреждений среднего профессионального образования. А.Т Смирнов, Н.А. Крючек, Ю.П. Потапенко и др. – М.: Дрофа, 2016.

6. Сапронов, Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности:/учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. Ю.Г. Сапронов, А.Б. Сыса, В.В. Шахбазян. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

7. Смирнов, А.Т. Безопасность жизнедеятельности:/учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. А.Т. Смирнов, М.А. Шахраманьян, Н.А. Крючек и др. – 2-е изд., стереотип. – М.: Дрофа, 2016. – 224 с.

### **3.3 Освоение отдельных элементов учебных дисциплин в форме практической подготовки**

Текст:

Практическая подготовка студентов по учебной дисциплине осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- лабораторных занятий;
- курсовая работа;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации и направленности;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: уроки- семинары, публичная защита презентаций, дискуссии.

Список можно менять.

Виды и содержание практической подготовки отражаются в тематическом плане учебной дисциплины и в планах уроков.

### **3.4 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)**

Изучение профессионального модуля осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является edupage. В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- LearningApps.org
- Образовательный центр «Сириус» <https://sochisirius.ru/>
- Интернет-журнал Постнаука <https://postnauka.ru/>
- Просветительский проект Лекториум <https://www.lektorium.tv/>

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

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>уметь:</b>	
- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.



<ul style="list-style-type: none"> <li>- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</li> <li>- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</li> <li>- применять первичные средства пожаротушения;</li> <li>- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</li> <li>- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</li> <li>- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</li> <li>- оказывать первую помощь пострадавшим.</li> <li>- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</li> </ul>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка решения ситуационных задач.</p>
<p><b>знать:</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения;</li> </ul>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка выполнения тестовых заданий</p> <p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка решения ситуационных задач.</p>

<p>- сущность гражданско-патриотической позиции.  общечеловеческие ценности;  - правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.</p>	
<p>ОК1.-ОК9.</p>	<p>- экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины на теоретических и практических занятиях;  - экспертное оценивание результатов выполненных практических заданий, контрольных работ, заданий внеаудиторной самостоятельной работы.</p>

**Министерство образования Калининградской области  
государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

**СОГЛАСОВАНО**

Начальник УМО ГАУ КО ПОО КСТ

 И.В.Евсеева

«5» июня 2021 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

 А.С.Алукриева

2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Калининград

Программа учебной дисциплины «**Безопасность жизнедеятельности**» для 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 с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Разработчик: Бушуев С.Н., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК)

Протокол заседания ПЦК № 10 от «26» мая 2021 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Есина Н.В.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>5. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>15</b>
<b>8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>19</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «Безопасность жизнедеятельности»

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования (повышения квалификации и переподготовки).

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

Компетенции	Уметь	Знать
ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10	<ul style="list-style-type: none"><li>-организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</li><li>-предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</li><li>-использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</li><li>-применять первичные средства пожаротушения;</li><li>-ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</li><li>-применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</li><li>-владеть способами бесконфликтного общения и</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-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;</li><li>-основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</li><li>-основы военной службы и обороны государства;</li><li>-задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li><li>способы защиты населения от оружия массового поражения;</li><li>-меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li><li>-организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;</li><li>-основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</li></ul>

	<p>саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-оказывать первую помощь пострадавшим;</li> <li>- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>- использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</li> </ul>	<p>-область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим;</li> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции;</li> <li>- общечеловеческие ценности;</li> <li>- правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения.</li> </ul>
--	---	---

Обучающийся должен обладать **общими компетенциями:**

- 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.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
- 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

#### **1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Объем образовательной программы – 80 час.

в том числе:

Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем – 68 часов  
Самостоятельная работа: обучающегося – 12 часа.

## **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

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



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, Самостоятельная работа: обучающегося	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Гражданская оборона и защита при чрезвычайных ситуациях</b>		<b>20</b>	
<b>Тема 1.1. Гражданская оборона и основа ее организации.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10
	Понятие и основные задачи гражданской обороны (ГО). Организационные основы системы гражданской обороны. Основные мероприятия проводимые по ГО.	2	
<b>1.2. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайной ситуации.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10
	Понятие, задачи, организационная структура, режимы функционирования РСЧС. Силы и средства РСЧС. Просмотр и обсуждение видеофильма.	2	
<b>Тема 1.3. Основные опасности возникающие для населения при ведении военных действий или вследствие этих действий.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие №1</b> Основные опасности, возникающих при ведении военных действий, вследствие этих действий, принципы и способы защиты населения. Краткая характеристика новых видов оружия. Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков. Отработка модели поведения.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие №2</b> Отработка модели поведения. Инженерная защита населения и работников организаций. Защита населения путем эвакуации. Организация радиационной, химической и медико-биологической защиты (РХБЗ) населения. Действия населения по сигналам оповещения. Организация и	2	

	проведение аварийно-спасательных и других неотложных работ (АСДНР)		
<b>Тема 1.4. Чрезвычайные ситуации мирного времени и защита от них.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие №3</b> Изучение и отработка модели поведения во время чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. Потенциально опасные объекты (ПОО)	2	
	<b>Практическое занятие №4</b> Противодействие терроризму – как угрозе национальной безопасности России. Отработка модели поведения.	2	
<b>Тема 1.5. Принципы обеспечения устойчивости экономики в условиях ЧС</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10</b>
	Общие понятия об устойчивости функционирования объектов экономики и жизнеобеспечения населения в условиях ЧС	2	
	Мероприятия и принципы обеспечения устойчивости экономики и жизнеобеспечения населения в условиях ЧС.	2	
<b>Тема 1.6. Потенциальные опасности и их последствия в профессиональной деятельности.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10</b>
	Общие сведения об опасностях. Негативные последствия опасностей в профессиональной сфере и в быту.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие №5</b> Принципы снижения вероятности возможных опасностей. Порядок и правила действий при возникновении пожара. Пользование средствами пожаротушения. Отработка модели поведения.	2	
<b>Самостоятельная внеклассная работа по разделу 1</b> Темы для самостоятельного, дополнительного изучения: - уровневая структура РСЧС; - координационные органы РСЧС; - этапы создания ГО; - МЧС России;			<b>6</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- причины природных ЧС;</li> <li>- причины техногенных ЧС.</li> <li>- приборы радиационной и химической разведки и контроля;</li> <li>- типы и виды терроризма, законодательные основы борьбы с терроризмом.</li> </ul> <p>В процессе самостоятельной работы предусмотрено использование «Сборника практических заданий» по БЖ. Подготовка презентаций, докладов, рефератов. 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).</p>			
<b>Раздел 2. Основы военной службы</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 2.1. Основы обороны государства.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10</b>
	Конституция Российской Федерации об организации обороны государства. Концепция национальной безопасности Российской Федерации.	2	
	Военная доктрина Российской Федерации Федеральный закон Российской Федерации «Об обороне»	2	
<b>Тема 2.2. Вооруженные Силы Российской Федерации.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10</b>
	Функции и основные задачи вооруженных сил Российской Федерации. Виды Вооруженных Сил, рода войск, история их создания. Просмотр и обсуждение видеофильма.	2	
	Другие войска, их состав и предназначение по профилю специальности (в т.ч. железнодорожные войска).	2	
<b>Раздел 3. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни</b>		<b>40</b>	
<b>Тема 3.1. Первая помощь, при травмах и ранениях.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	<b>ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	
	<b>Практическое занятие №6</b> Оказание первой помощи при ранениях. Цель и порядок выполнения обзорного осмотра пострадавшего. Понятия «кровотечение», «острая кровопотеря». Признаки различных видов наружного кровотечения	2	

	(артериального, венозного, капиллярного, смешанного). Способы временной остановки наружного кровотечения: пальцевое прижатие артерии, наложение жгута, максимальное сгибание конечности в суставе, прямое давление на рану, наложение давящей повязки. Отработка модели действий. Просмотр и обсуждение видеофильма.		
	<b>Практическое занятие №7</b> Травмы головы, Оказание первой помощи. Особенности оказания первой помощи при травмах глаза и носа. Травмы шеи, фиксация шейного отдела позвоночника (вручную, подручными средствами, с использованием медицинских изделий). Травмы живота и таза, основные проявления. Закрытая травма живота с признаками внутреннего кровотечения. Травматические переломы, понятие о травматическом шоке, причины и признаки. Мероприятия, предупреждающие развитие травматического шока. Правила оказания первой помощи. Отработка модели действий.	2	<b>ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10</b>
	<b>Практическое занятие №8</b> Виды повязок и правила их наложения. Особенности наложения повязки на рану при травме груди, наложение окклюзионной (герметизирующей) повязки, наложения повязки при травме груди с инородным телом. Особенности наложения повязок на рану при выпадении органов брюшной полости, при наличии инородного тела в ране. Отработка модели действий.	2	
	<b>Практическое занятие №9</b> Травмы позвоночника. Оказание первой помощи при ушибах вывихах и растяжениях. Понятие «иммобилизация». Способы иммобилизации при травме конечностей. Отработка модели действий.	2	
<b>ИТОГО</b>	<b>1 семестр, в т.ч.:</b>	<b>42</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	18	

	<b>Практические занятия</b>	18
	<b>Самостоятельная работа</b>	6
<b>4 семестр</b>		
<b>Тема 3.1. Первая помощь при отравлениях.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>
	<b>Практическое занятие №10</b> Отравления, пути попадания ядов в организм. Признаки острого отравления. Оказание первой помощи при попадании отравляющих веществ в организм через кожу и слизистые оболочки (могут содержаться в некоторых растениях, растворителях и средствах от насекомых) в результате инъекции при укусе или ужаливании насекомыми, животными и змеями, а также при введении яда, лекарства или наркотиков шприцем. Отработка модели действий.	2
	<b>Практическое занятие №11</b> Оказания первой помощи при отравлении через дыхательные пути в организм при вдыхании газов и паров (угарный газ, хлор, аммиак), при использовании различных видов клея, красителей, растворителей, очистителей в определенных условиях. Отработка модели действий. <b>Практическое занятие №12</b> Оказания первой помощи при отравлении через пищеварительный тракт, при попадании токсических веществ в организм через рот, топливо, лекарственные препараты, моющие средства, пестициды, грибы, растения и т.д. Отработка модели действий. Просмотр и обсуждение видеофильма.	2
<b>Тема 3.2. Первая помощь при термических ожогах, отморожениях,</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>

<b>при тепловом и солнечном ударах и при поражении электрическим током</b>	<b>Практическое занятие №13</b> Виды ожогов, их признаки. Понятие о поверхностных и глубоких ожогах. Оказание первой помощи при поражении электрическим током и термических ожогах. Отработка модели действий. Работа в малых группах	2	
	<b>Практическое занятие №14</b> Основные проявления переохлаждения (гипотермии), отморожения, Перегревание, факторы, способствующие его развитию. Основные проявления, оказание первой помощи при отморожениях, при тепловом и солнечном ударах. Отработка модели действий.	2	
<b>Тема 3.3. Особенности оказания первой помощи в очаге массовых поражений.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10</b>
	Рекомендации по оказанию первой помощи при радиационном поражении, в сочетании с травматическими повреждениями.	2	
	Способы извлечения и перемещения пострадавшего. Простейшие меры профилактики инфекционных заболеваний, передающихся при непосредственном контакте с человеком, его кровью и другими биологическими жидкостями. Основные правила вызова скорой медицинской помощи, других специальных служб, сотрудники которых обязаны оказывать первую помощь..		
	Современные наборы средств и устройств, использующиеся для оказания первой помощи (аптечка первой помощи (автомобильная), аптечка для оказания первой помощи работникам и др.) Основные компоненты, их назначение. Индивидуальное медицинское оснащение. Аптечка индивидуальная АИ-2, индивидуальный перевязочный пакет ИПП.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие №15</b> Соблюдение правил личной безопасности и обеспечение безопасных условий для оказания первой помощи (возможные факторы риска, их устранение).	2	

	Оптимальные положения тела пострадавшего с травмами груди, живота, таза, конечностей, сознания, с признаками кровопотери. Работа в малых группах		
	<b>Практическое занятие №16</b> Способы контроля состояния пострадавшего, находящегося в сознании, без сознания. Психологическая поддержка. Цели оказания психологической поддержки. Общие принципы общения с пострадавшими, простые приемы их психологической поддержки. Способы самопомощи в экстремальных ситуациях.	2	
<b>Тема 3.4. Первая помощь при отсутствии сознания, остановке дыхания и кровообращения.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	<b>Практические занятия</b>	4	<b>ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10</b>
	<b>Практическое занятие №17</b> Универсальный алгоритм по оказанию первой помощи. Мероприятия по оценке обстановки и обеспечению безопасных условий для оказания первой помощи Основные признаки жизни у пострадавшего. Способы проверки сознания, дыхания, кровообращения у пострадавшего. Отработка модели действий. Просмотр и обсуждение видеofilьма.	2	
	<b>Практическое занятие №18</b> Причины нарушения дыхания и кровообращения. Мероприятия по восстановлению проходимости дыхательных путей и определению признаков жизни у пострадавшего. Мероприятия по поддержанию проходимости дыхательных путей. Отработка модели действий. Работа в малых группах.	2	
	<b>Практическое занятие №19</b> Мероприятия по проведению сердечно-легочной реанимации до появления признаков жизни. Ошибки и осложнения, возникающие при выполнении реанимационных мероприятий. Аппарат искусственной вентиляции легких РПА-1. Отработка модели действий.		
<b>Содержание учебного материала</b>	4		

<b>Тема 3.5. Основные инфекционные и неинфекционные заболевания и их профилактика.</b>	Инфекционные заболевания, их классификация, факторы риска их возникновения. Кишечные инфекции (дизентерия, сальмонеллез, ботулизм), их возникновения и профилактика, инфекции дыхательных путей (дифтерия, грипп, туберкулез). Коронавирусная инфекция (Основные симптомы и меры профилактики)	2	
	Неинфекционные заболевания, факторы риска их возникновения (ишемическая болезнь сердца, диабет, инсульт).	2	
<b>Тема 3.6. Обеспечение здорового образа жизни</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10</b>
	Социально-демографические процессы в России. Здоровье и здоровый образ жизни. Факторы влияющие на здоровье. Репродуктивное здоровье.	2	
	Репродуктивное здоровье женщины и факторы на него влияющие. Курение и употребление алкоголя. Наркомания и ее последствия. Инфекции передаваемые половым путем и меры по их профилактике. ВИЧ- инфекция и СПИД.	2	
	Бесконфликтное общение и саморегуляции. Стресс и его воздействие на человека. Режим дня, труда и отдыха. Рациональное питание и его значение для здоровья. Влияние двигательной активности на здоровье, закаливание и личная гигиена.	2	
	Правовые аспекты взаимоотношения полов. Культура брачных отношений. Основы семейного права в России. Права и обязанности родителей. Конвенция ООН «О правах ребенка».		
<b>Самостоятельная работа: по разделу 2</b> - не прямой массаж сердца; - причины наступления клинической смерти. В процессе самостоятельной работы предусмотрено использование «Сборника практических заданий» по БЖ. Подготовка презентаций, докладов, рефератов. Изучение теоретического материала в соответствии с	6		



дидактическими единицами тем и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой).			
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	
	<b>ИТОГО</b>	<b>2 семестр, в т.ч.:</b>	<b>38</b>
		<b>Теоретические занятия</b>	16
		<b>Практические занятия</b>	16
		<b>Самостоятельная работа</b>	6
<b>Всего:</b>		<b>80</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Безопасность жизнедеятельности».

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- комплект учебно-наглядных пособий;
- интерактивная доска;
- средства индивидуальной защиты органов дыхания и кожи: противогазы, респираторы, простейшие защитные средства, защитные костюмы;
- индивидуальные медицинские средства защиты;
- огнетушители: порошковые, пенные, углекислотные;
- датчики пожарной сигнализации различных конструкций.

**Технические средства:** компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектором.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Нормативные источники:**

1. Конституция Российской Федерации.
2. Федеральный конституционный закон «О чрезвычайном положении» от 30.05.2001 года № 3-ФКЗ.
3. Федеральный закон «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» от 21.12.1994 года № 68-ФЗ.
4. Федеральный закон от 21 декабря 1994 года № 69-ФЗ «О пожарной безопасности».
5. Постановление Правительства Российской Федерации «О Единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций» от 30 декабря 2003 года № 794.
6. Постановление Правительства Российской Федерации «О классификации чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» от 21 мая 2007 года № 304.
7. Постановление Правительства Российской Федерации «О порядке подготовки населения в области защиты от чрезвычайных ситуаций» от 4 сентября 2003 года № 547.
8. Технический регламент о требованиях пожарной безопасности, утвержденный Федеральным законом от 22 июля 2008 года № 123-ФЗ.

9. Правила пожарной безопасности в Российской Федерации (ППБ 01-03), утвержденные приказом МЧС России от 18 июня 2003 года № 313. – М.: Эксмо, 2010. 128 с.
10. Федеральный закон Российской Федерации № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» от 28 марта 1998 года.
11. Федеральный закон РФ № 61-ФЗ «Об обороне» от 31 мая 1996 года.
12. Федеральный закон «О статусе военнослужащих» от 27.05.1998 г., № 76-ФЗ (в редакции ФЗ от 11.11.2003 г., № 141-ФЗ).
13. Федеральный Закон от 09.02.2009 № 1-ФЗ «О Внесении изменений в статью 38 Федерального Закона «О воинской обязанности и военной службе» и статьи 23 и 28.5 Федерального Закона «О статусе военнослужащих».
14. Постановление Правительства РФ № 1441 «Об утверждении положения о подготовке граждан РФ к военной службе» от 31 декабря 1999 года.
15. Приказ Министра обороны РФ № 203, Минобразования РФ № 1936 «Об утверждении инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы» от 3 мая 2001 года.
16. Приказ №384/1 Министерства образования Калининградской области «О введении предмета «Основы военной службы» в подведомственных учреждениях начального и среднего профессионального образования» от 21 апреля 2009 года.
17. Письмо №03-898 Министерства образования и науки РФ «О методических рекомендациях по организации образовательного процесса в общеобразовательных учреждениях по курсу «Основы безопасности жизнедеятельности» за счет времени вариативной части базисного учебного плана» от 27.04. 2007 г.
18. «Стратегия национальной безопасности РФ». Указ Президента РФ № 537 от 12 мая 2009 года.
19. Общевоинские уставы ВС РФ. – М.: Эксмо, 2012.

#### **Основные и источники:**

8. Арустамов, Э.А. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности./Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. 16 –е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 176с.
9. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования/ Н.В. Косолапова и др. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 144 с.
10. Сапронов, Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности:/учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. Ю.Г. Сапронов, А.Б.. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 336 с.
11. Понятийно-термино логический словарь / В.В. Гафнер.— 2-е изд., стер. — М. : ФЛИНТА, 2016. — 280 с. — (Серия«Педагогика безопасности»).

#### **Дополнительные источники:**

12. Смирнов, А.Т Безопасность жизнедеятельности:/учебное пособие для учреждений среднего профессионального образования. А.Т Смирнов, Н.А. Крючек, Ю.П. Потапенко и др. – М.: Дрофа, 2016.

13. Сапронов, Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности:/учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. Ю.Г. Сапронов, А.Б. Сыса, В.В. Шахбазян. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
14. Смирнов, А.Т. Безопасность жизнедеятельности:/учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. А.Т. Смирнов, М.А. Шахраманьян, Н.А. Крючек и др. – 2-е изд., стереотип. – М.: Дрофа, 2016. – 224 с.

### **3.3 Освоение отдельных элементов учебных дисциплин в форме практической подготовки**

Практическая подготовка студентов по учебной дисциплине осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации и направленности;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: дискуссия, кейс-метод (разбор конкретных ситуаций), презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением, просмотр и обсуждение видеофильмов, обратная связь, работа в малых группах, практическая работа, метод обучения в парах.

Виды и содержание практической подготовки отражаются в тематическом плане учебной дисциплины и в планах уроков.

### **3.4 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)**

Изучение профессионального модуля осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является edupage. В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- LearningApps.org
- Образовательный центр «Сириус» <https://sochisirius.ru/>
- Интернет-журнал Постнаука <https://postnauka.ru/>
- Просветительский проект Лекториум <https://www.lektorium.tv/>
- Академия Арзамас <https://arzamas.academy/>

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

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>уметь:</b>	
- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.

<ul style="list-style-type: none"> <li>- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</li> <li>- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</li> <li>- применять первичные средства пожаротушения;</li> <li>- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</li> <li>- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</li> <li>- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</li> <li>- оказывать первую помощь пострадавшим;</li> <li>- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</li> </ul>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка решения ситуационных задач.</p>
<p><b>знать:</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции.</li> </ul> <p>общечеловеческие ценности;</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка выполнения тестовых заданий</p> <p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка решения ситуационных задач.</p>

<p>- правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.</p>	
<p><b>ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10</b></p>	<p>- экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины на теоретических и практических занятиях;          - экспертное оценивание результатов выполненных практических заданий, контрольных работ, заданий внеаудиторной самостоятельной работы.</p>

Министерство образования Калининградской области  
государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)

**СОГЛАСОВАНО**

Начальник УМО ГАУ КО ПОО КСТ

 И.В.Евсеева

«15» июня 2021 г.



**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор ГАУ КО ПОО КСТ

 А.С.Алукриева

         2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Калининград



Программа учебной дисциплины **«Организация обслуживания»** для 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 с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК)

Протокол ПЦК № 10 от «26» мая 2021г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Н.В. Есина

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>14</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>17</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>– встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li> <li>– приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>– рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li> <li>– подачи блюд и напитков разными способами;</li> <li>– расчета с потребителями;</li> <li>– обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>– выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</li> <li>– подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>– складывать салфетки разными способами;</li> <li>– соблюдать личную гигиену</li> <li>– подготавливать посуду, приборы, стекло</li> <li>– осуществлять прием заказа на блюда и напитки</li> <li>– подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, типы и классы организаций общественного питания;</li> <li>– рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;</li> <li>– подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</li> <li>– приемы складывания салфеток</li> <li>– правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</li> <li>– ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</li> <li>– сервировку столов, современные направления сервировки</li> <li>– обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li> <li>– использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</li> </ul>

	<p>соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>– подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> <li>– соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li> <li>– заменять использованную посуду и приборы;</li> <li>– составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</li> <li>– обслуживать иностранных туристов</li> <li>– эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</li> <li>– осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>– предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> <li>– соблюдать правила ресторанного этикета;</li> <li>– производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</li> <li>– изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли;</li> <li>– проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>– использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приветствие и размещение гостей за столом;</li> <li>– правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>– правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>– способы подачи блюд;</li> <li>– очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</li> <li>– правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>– требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– способы замены использованной посуды и приборов;</li> <li>– правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li> <li>– информационное обеспечение услуг общественного питания;</li> <li>– правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов;</li> <li>– сущность гражданско-патриотической позиции;</li> <li>– общечеловеческие ценности;</li> <li>– правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;</li> <li>– стандарты антикоррупционного поведения.</li> <li>– финансовую грамотность;</li> <li>– планирование предпринимательской</li> </ul>
--	--	--

	деятельность в профессиональной сфере	деятельности в профессиональной сфере.
--	---------------------------------------	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>90</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>64</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	28
практические занятия (если предусмотрено)	28
Самостоятельная работа	8
<b>Консультации</b>	<b>8</b>
<b>Промежуточная аттестации в форме экзамен</b>	<b>18</b>

## 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
<b>Тема 1. Услуги общественного питания и требования к ним</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 1-7, 9, 10, 11 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	<b>2</b>	
	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.		
	Семинар. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
	Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	<b>1</b>	
<b>Тема 2. Торговые помещения организаций питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 1-7, 9, 10, 11 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение	<b>2</b>	
	Проблемная лекция. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг		
	Интерьер помещений организации питания		
	Сервизная, назначение, оснащение	<b>2</b>	

	Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение		
	Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10, 11
	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	<b>2</b>	ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	<b>1</b>	
<b>Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ОК 1-7, 9, 10, 11
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды	<b>2</b>	ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания		
	Порядок получения и подготовка посуды, приборов		
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла	<b>2</b>	
	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		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>8</b>	ОК 1-7, 9, 10, 11
Ролевая игра. Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания	<b>2</b>	ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6,	



	Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	2	ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию	2	
	Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> 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	
<b>Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	ОК 1-7, 9, 10, 11 ПК 2.2- 2.8,
	Тренинг. Средства информации. Назначение и принципы составления меню	2	
	Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин	2	ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ПК 6.1
	<b>Тематика практических занятий</b>	2	ОК 1-7, 9, 10, 11 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Ролевая игра. Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания	2	
		<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> 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
<b>ИТОГО</b>	<b>3 семестр, в т.ч.:</b>	<b>32</b>	
	Теоретические занятия	14	
	Практические занятия	14	
	Самостоятельная работа	4	
<b>Тема 5.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 1-7, 9, 10,11

<b>Этапы организации обслуживания</b>	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов	<b>2</b>	ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, 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 выбору и подаче аперитива		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10, 11
Проблемная лекция. 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	<b>2</b>	ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3	
<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b>	<b>1</b>		
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
<b>Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 1-7, 9, 10, 11 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	<b>2</b>	
	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	<b>2</b>	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	
	Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10,11 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3

	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	<b>1</b>	
<b>Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 1-7, 9, 10, 11 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	<b>2</b>	
	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		
	Ролевая игра. Правила этикета и нормы поведения за столом		
	Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP		
	Расчет с потребителями		
<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	ОК 1-7, 9, 10, 11 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5,	
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	<b>2</b>		

	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 Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей	2	ПК 6.3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> 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	
<b>Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	ОК 1-7, 9, 10, 11
	Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы	2	ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами		
	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами		
	Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания	2	
	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		
	<b>Тематика практических занятий</b>	2	ОК 1-7, 9, 10, 11
	Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах	2	ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> 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	
<b>Тема 9.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 1-7, 9, 10, 11

<b>Специальные формы обслуживания</b>	Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс	<b>2</b>	ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3		
	Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Ролевая игра. 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				
	<b>Тематика практических занятий</b>			<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10, 11 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	<b>Тренинг</b> по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю			<b>2</b>	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	<b>1</b>				
<b>Консультации</b>		<b>8</b>	ОК 1-7, 9, 10, 11 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3		
1. Услуги общественного питания и требования к ним. Торговые помещения организаций питания.		2			
2. Столовая посуда, приборы, столовое белье.		2			
3. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Этапы организации обслуживания. Организация процесса обслуживания в зале		2			
4. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков. Обслуживание приемов и банкетов. Специальные формы обслуживания.		2			
<b>ИТОГО</b>	<b>4 семестр, в т.ч.:</b>	<b>58</b>			
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>14</b>			
	<b>Практические занятия</b>	<b>14</b>			

	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>	
	<b>Консультации</b>	<b>8</b>	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>		<b>18</b>	
<b>Всего:</b>		<b>90</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет «Организации обслуживания», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Мастерская «Ресторанный сервис».

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **2.2.1. Печатные издания:**

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
4. Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартиформ.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2017.- III, 12 с.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-12 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. – Режим доступа: [http://www.6pl.ru/gost/SanPiN\\_232\\_1324\\_03.htm](http://www.6pl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm).

10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
11. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
12. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»
13. ТР ТС 022/2011 ««Пищевая продукция в части ее маркировки»»
14. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2016. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).
15. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 416 с.
16. Бороздина Г.В. Психология делового общения: учебное пособие. – М.: ИНФРА-М, 2016. – 224с.;
17. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с
18. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 332 с.
19. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
20. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2015. — 192 с.
21. Прокопьева, Е.А. Организация питания в организациях общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Издательский центр "Академия", 2017. – 398 с.

### **2.2.2. Электронные издания:**

1. Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru)
2. Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.kuking.net](http://www.kuking.net)
3. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: [www.frio.ru](http://www.frio.ru),



4. Гастрономъ.ru: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru).
5. Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html](http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html).
6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.creative-chef.ru](http://www.creative-chef.ru).
7. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.
8. Сайт “HoReCa: hotel, restaurant, cafe”<http://www.horeca.ru/>
9. Всероссийский портал “Restorante”<http://www.restorante.com.ru/>
10. Сайт компании “Restcon: ресторанный консалтинг”<http://restcon.ru/>
11. Портал “Новости и технологии ресторанного бизнеса”<http://restorus.com/>
12. Федерация Рестораторов и Отельеров[www.new.frio.ru](http://www.new.frio.ru)
13. Информационно-поисковая система [www.restoran.ru](http://www.restoran.ru)
14. Информационно-поисковая система [www.menu.ru](http://www.menu.ru)
15. Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса [www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru)

### 2.2.3. 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», 2016. — 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», 2016. — 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», 2015. — 240 с. — (Сер. Бакалавриат).
4. Затуливетров А.Б. Новый ресторан. 365 дней после открытия. Практическое пособие по управлению, Изд.: «Ресторанные ведомости», 2015 г.
5. **Богатова Наталья.** Современный ресторан. Книга успешного управляющего, Изд.: Ресторанные ведомости, 2015 г.
6. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор».

## 3.3 Освоение отдельных элементов учебных дисциплин в форме практической подготовки

Практическая подготовка студентов по учебной дисциплине осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации и направленности;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: уроки-выставка, викторины, семинары (вебинары), экскурсии (виртуальные экскурсии), публичная защита проектов, презентаций.

Виды и содержание практической подготовки отражаются в тематическом плане учебной дисциплины и в планах уроков.

### **3.4 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)**

Изучение учебных дисциплин осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является edupage. В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- Интернет-журнал Постнаука <https://postnauka.ru/>

Обмен информацией и консультации осуществляются в дискорде или через другие доступные каналы.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знание:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, типы и классы организаций общественного питания;</li> <li>– рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;</li> <li>– подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</li> <li>– приемы складывания салфеток</li> <li>– правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</li> <li>– ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</li> <li>– сервировку столов, современные направления сервировки</li> <li>– обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li> <li>– использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</li> <li>– приветствие и размещение гостей за столом;</li> <li>– правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>– правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>– способы подачи блюд;</li> <li>– очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> </ul> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>– требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– способы замены использованной посуды и приборов;</li> <li>– правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li> <li>– информационное обеспечение услуг общественного питания;</li> <li>– правила составления и оформления меню,</li> <li>– обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов;</li> <li>– сущность гражданско-патриотической позиции;</li> <li>– общечеловеческие ценности;</li> <li>– правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;</li> <li>– стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>– финансовую грамотность;</li> <li>– планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.</li> </ul>		
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>– встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li> <li>– приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>– рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li> <li>– подачи блюд и напитков разными способами;</li> <li>– расчета с потребителями;</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы,</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>– обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>– выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</li> <li>– подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>– складывать салфетки разными способами;</li> <li>– соблюдать личную гигиену</li> <li>– подготавливать посуду, приборы, стекло</li> <li>– осуществлять прием заказа на блюда и напитки</li> <li>– подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>– подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> <li>– соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li> <li>– заменять использованную посуду и приборы;</li> <li>– составлять и оформлять меню,</li> <li>– обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</li> <li>– обслуживать иностранных туристов</li> <li>– эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</li> </ul>	<p>Рациональность действий и т.д.</p>	
--	---------------------------------------	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>– предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> <li>– соблюдать правила ресторанного этикета;</li> <li>– производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</li> <li>– изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли;</li> <li>– проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;</li> <li>– применять стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>– использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</li> </ul>		
<p>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 6.1-6.5  ОК 01  ОК 02  ОК 03  ОК 04  ОК 05  ОК 06  ОК 07  ОК 09  ОК 10  ОК 11</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  Точность оценки, самооценки выполнения  Соответствие требованиям инструкций, регламентов  Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;  - оценка заданий для самостоятельной работы,  <b>Промежуточная аттестация:</b>  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

Министерство образования Калининградской области  
государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО ГАУ КО ПОО КСТ

 И.В.Евсеева

«5» июня 2021 г.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАУ КО ПОО КСТ

 А.С.Алукриева

2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.01. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И  
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД,  
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

Калининград

Программа профессионального модуля **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 разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД. ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК)

Протокол заседания ПЦК № 10 от «26» мая 2021 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Есина Н.В.



## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>19</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>29</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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.

## 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, применять стандарты антикоррупционного поведения.
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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, 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 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	<p>разработке ассортимента полуфабрикатов;</p> <p>разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</p> <p>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;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p>
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</p> <p>рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</p> <p>правила составления заявок на продукты</p>

### **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**

**Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю 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.					Самостоятельная работа	
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Практики		
			Обучение по МДК, в час.			Учебная			Производственная
			всего, часов	в т.ч.					
	лабораторные и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), час							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК 1.1-1.4 ОК1-7 ОК9, 10	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	36	32	8	-	-	-	4	
ПК 1.1.-1.4 ОК1-7 ОК9, 10	<b>Раздел модуля 2.</b> Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	76	70	22/12	-	-	-	6	
ПК 1.1-1.4 ОК1-7 ОК9, 10	Учебная и производственная практика	144	-	-	-	72	72	-	
	<b>Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю</b>	18							

<b>Всего:</b>	<b>274</b>	<b>102</b>	<b>42</b>	<b>-</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>10</b>
---------------	------------	------------	-----------	----------	-----------	-----------	-----------

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>		<b>36</b>
<b>МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>		<b>36</b>
<b>Тема 1.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.	2
	Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья. Приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе Правила адаптации рецептов, разработки авторских рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента.	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>
	<b>Практическая работа. Решение ситуационных задач</b> по адаптации рецептов 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
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>
Характеристика процессов обработки сырья и приготовления	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов	2
	Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	2
	Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов	2

полуфабрикатов из них	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	2
	Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.	2
<b>Тема 1.3.</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>
Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	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	2
	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.	2
	Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.	2
	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).	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>
	<b>Практическое занятие.</b> Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	2
	<b>Практическое занятие.</b> Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2
	Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	2

<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>4. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>5. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>6. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>7. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования.</li> <li>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.</li> <li>9. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</li> <li>10. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.</li> <li>11. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ul>		<b>4</b>
<b>Дифференцированный зачет по МДК.01.01</b>		<b>2</b>
<b>Раздел модуля 2.</b> Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		<b>76</b>
<b>МДК 01.02.</b> Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		<b>76</b>
<b>Тема 2.1</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>
Обработка, подготовка экзотических и	Презентация. 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.	2



редких видов овощей, грибов	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. 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.	2
	<b>Практическое занятие</b> Решение задач. Нахождение отходов (%) при обработке овощей. Работа со сборником рецептов.	2
	<b>Практическое занятие</b> Составление ТК и сырьевой ведомости для приготовления п/ф из овощей, согласно СРБ.	2
<b>Тема 2.2.</b> Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	<b>Содержание</b> Конкурс-презентация. 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	4
	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.	2
<b>Тема 2.3</b> Обработка, подготовка нерыбного водного	<b>Содержание</b> 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.	6
		2

сырья для изделий сложного ассортимента	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.	2
	<b>Практическое занятие</b> Работа со сборником рецептов. Решение задач: нахождение отходов (%) при механической обработке и разделке рыбы и нерыбного водного сырья.	2
<b>Тема 2.4</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	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.	2
	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, снятие 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.	2
	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.	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>
	<b>Практическое занятие</b> Работа со сборником рецептов. Составление технологических карт для приготовления п/ф из рыбы и нерыбного водного сырья .	2
<b>Практическое занятие</b>	2	

	Работа с СРБ. Составление ТК. Расчёт сырья, составление сырьевой ведомости для приготовления п/ф из рыбной котлетной массы.	
	<b>Лабораторная работа</b> Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.	4
<b>Тема 2.5</b> Обработка, подготовка мяса диких животных	<b>Содержание</b> 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.	2
<b>ИТОГО</b>	<b>1 семестр, в т.ч:</b>	<b>38</b>
	<b>Теоретические занятия</b>	20
	<b>Практические занятия</b>	10
	<b>Лабораторная работа</b>	4
	<b>Самостоятельная работа</b>	4
<b>Тема 2.6</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>

Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	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).	2
	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.	2
	Презентация. 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	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>10</b>
	<b>Практическое занятие</b> Решение задач. Нахождение отходов (%) при обработке мяса. Расчёт сырья, числа порций п/ф, изготавливаемых из заданного количества мяса, с учётом вида сырья и кондиции. Составление сырьевой ведомости (ТК). Расчёт сырья для приготовления рубленой массы из мяса, числа порций п/ф, изготавливаемых из заданного количества массы, с учётом вида сырья и кондиции. Составление ТК на п/ф из мяса.	2
	<b>Практическое занятие</b> Составление сырьевой ведомости (ТК). Расчёт сырья для приготовления рубленой массы из мяса, числа порций п/ф, изготавливаемых из заданного количества массы, с учётом вида сырья и кондиции. Составление ТК на п/ф из мяса.	2

	<p><b>Практическое занятие</b> Составление сырьевой ведомости (ТК). Расчёт сырья для приготовления рубленой массы из мяса, числа порций п/ф, изготавливаемых из заданного количества массы, с учётом вида сырья и кондиции. Составление ТК на п/ф из мяса.</p>	2
	<p><b>Лабораторная работа.</b> 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.</p>	4
<b>Тема 2.7</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
Обработка и подготовка пернатой дичи	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, обработки.	2
	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.	2
<b>Тема 2.8</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы	2
	Конкурс-презентация. Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>10</b>
	<b>Практическое занятие:</b> Расчёт сырья, числа порций п/ф, изготавливаемых из пернатой дичи, филе птицы; котлетной массы из птицы заданного количества мяса, с учётом вида сырья и кондиции. Составление ТК и сырьевой ведомости.	2
	<b>Практическое занятие:</b> Расчёт сырья, числа порций п/ф, изготавливаемых из пернатой дичи, филе птицы; котлетной массы из птицы заданного количества мяса, с учётом вида сырья и кондиции. Составление ТК и сырьевой ведомости.	2
	<b>Практическое занятие:</b>	2

	Составление ТК и сырьевой ведомости.	
	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).	4
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b>		
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление последовательностей обработки редких и экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация высокотехнологичного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видов сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.</li> </ol>	2
<b>Дифференцированный зачет по МДК.01.02</b>		2
<b>ИТОГО</b>	<b>2 семестр, в т.ч:</b>	<b>38</b>
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>16</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>12</b>
	<b>Лабораторная работа</b>	<b>8</b>
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>
<b>Учебная практика по ПМ.01</b>		
<b>Виды работ:</b>		
	<ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ol>	72

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.
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 рецептов 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).

<p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<p><b>Производственная практика</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</li> <li>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.</li> <li>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</li> <li>4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.</li> <li>5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.</li> <li>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</li> <li>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</li> <li>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</li> <li>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</li> </ol> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос</p>	72
<p><b>Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю</b></p>	18
<p><b>Всего</b></p>	274



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

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

**Мастерская по компетенции «Поварское дело», лаборатория технологии приготовления пищи.**

Оборудование мастерской по компетенции «Поварское дело», лаборатории технологии приготовления пищи технологическим оборудованием:

Оборудование	Характеристика
Льдогенератор	
Коптильный пистолет	
Термомиксер	
Настольный куттер	
Настольный блендер	
Блендер погружной	
Профессиональный куттер-блендер с подогревом	
Погружной термостат с контейнером и крышкой	
Термометр инфракрасный	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Стол производственный (1800x600x850, с внутренней металлической полкой, глухой).	Ух600x850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности от 3,6 до 5,4м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.
Стол-подставка под пароконвектомат	Размер зависит от модели пароконвектомата.

Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.
Весы настольные электронные	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.
Плита индукционная (4 греющих поверхности)	Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности (заземление обязательно)
Плита индукционная (2 греющих поверхности)	Плита индукционная стационарная 2 греющих поверхности(заземление обязательно)
Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста Венчик. Лопатка для смешивания
Шкаф холодильный	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло (допускается с глухой дверью).
Стеллаж 4-х уровневый	800x500x1800 , меньше размеры недопустимы.
Мойка односекционная со столешницей	1000x600x850. Характеристики позиции на усмотрение организаторов.
Блендер ручной погружной	Мощность от 1000Вт и выше.
Микроволновая печь от 0,7кВт	Мощность от 0,7кВт
Шкаф шоковой заморозки	Два уровня на одного участника (10 уровней). GN 1/1
Морозильный ларь	Объемом не менее 300л
Фритюрница от 4 л.	Объемом от 4 литров.
Слайсер не менее 220мм	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.
Мясорубка	Производительностью не менее 20 кг в час.
Блендер стационарный	Объем чаши не менее 2л.
Соковыжималка шнековая (не менее 200Вт)	Мощностью не менее 200 Вт, шнекового или центрифужного типа
Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная.
Сотейник для индукционных плит 0.6 л	Объемом 0,6л
Сотейник для индукционных плит 0.8 л	Объемом 0,8л
Набор кастрюль	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
Сковорода для индукционных плит 24 см	Диаметром 24см
Сковорода для индукционных плит 28 см	Диаметром 28см
Гриль сковорода для индукционных плит 24 см	Диаметром 24см
Миски (нержавеющая сталь)	Объем 0.3 л, диаметр 16 см

	Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см
	Объем: 1 л, диаметр: 20 см
	Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см
Комплект посуды (тарелки, соусники)	
	GN 2/3 354x325x20 мм.
	GN 2/3 354x325x40 мм.
	GN 1/2 265x325x20 мм.
	GN 1/2 265x325x65 мм
	GN 1/3 176x325x20мм.
	GN 1/3 176x325x40мм.
	GN 1/3 176x325x65мм.
	GN 1/4 265x162x20мм.
	GN 1/4 265x162x65мм.
	GN 1/6 176x162x65мм.
	GN 1/9 176x105x65мм.
	GN 1/1 530x325x150мм
	GN 1/1 530x325x200мм
Гастроемкость из нержавеющей стали 530x325x20	10 +общая площадка
Гастроемкость из нержавеющей стали 530x325x65	
Гомогенизатор: ipita.ru	
Дегидратор	

Зона для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

- функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, гастроемкости;
- набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов (красная, синяя, желтая, зеленая, коричневая, белая);
- подставка для разделочных досок;
- термометр со щупом;
- пирометр;
- штангенциркуль электронный
- мерный стакан;
- венчик;
- сито, шенуа;
- лопатки силиконовые;
- половник;

- пинцет, щипцы кулинарные;
- набор ножей
- мусат для заточки ножей;
- корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда:

- набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;
- набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;
- сотейники;
- суповые миски.

Расходные материалы:

- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые
- упаковочные материалы (бумажные пакеты, пленочный материал, термоусадочная обёрточная плёнка, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.).

Посуда для презентации:

- тарелки глубокие (шляпа);
- тарелки плоские диаметром 24см, 32см;
- блюдо прямоугольное;
- соусники.

В кабинетах оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Учебная практика проводится в ГАУ КО ПОО КСТ и направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля и может реализовываться концентрированно и рассредоточено в форме практической подготовки.

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и проводится в форме практической подготовки на базе организаций питания общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито

конусообразное, нуазетные выемки и др.).

В местах проведения практик имеются помещения: холодный и горячий цеха, цех оформления и хранения готовой продукции, - которые оснащены тепловым, холодильным, весовым, нейтральным оборудованием.

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

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

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

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

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

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

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к

оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

16. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 416 с.

17. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с

18. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 176 с

19. Епифанова М В. Товароведение продовольственных товаров (1 -е изд.) учебник. М.: Издательский центр "Академия", 2018 - 208 с.

20. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

21. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2016. – 416 с.

22. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

23. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

24. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2016. – 512 с.

25. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2016 – 373 с.

26. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.

27. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 128 с

#### **Основные источники:**

1. Андонова 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 (3-е изд.) учебник М.: Издательский центр "Академия", 2018. – 256 с.

2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (3-е изд.) учебник. - М.: Издательский центр "Академия", 2016 - 192 с.

#### **3.2.2. Электронные издания:**

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

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

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

1. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

2. [http://www.oхранatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

3. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

4. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

5. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

6. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

7. <http://www.pitportal.ru/>

### **3.2.3. Дополнительные источники:**

1. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Издательский центр "Академия", 2018. – 192 с.



2. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 288 с

3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 432 с

### **3.3. Освоение профессионального модуля в форме практической подготовки:**

Практическая подготовка студентов по профессиональному модулю осуществляется за счет реализации учебной и производственной практики, демонстрационной формы экзамена по ПМ, практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- лабораторных занятий;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации и направленности;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: конкурсы, презентации.

### **3.4. Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)**

Изучение профессионального модуля осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является edupage.

В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

### **3.5. Организация практики**

Учебная практика проводится в виде учебных занятий по 6 ак.часов в день/36 час. в неделю по установленным видам работ.

Производственная практика проводится в виде работы на предприятии/организации. По итогам производственной практики студенты составляют дневник, аттестуются и защищают отчет. Оформление документов и оценка по практике осуществляется в соответствии с Положением о практике.

### **3.6 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

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

- наличие высшего профессионального образования по профилю модуля;
- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- стажировка в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 1.1</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю;</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности;</li> <li>– корректное использование цветных разделочных досок;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>– 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);</li> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре;</li> <li>– точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ПК 1.4.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</li> <li>– оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции;</li> <li>– соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>– соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>– актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья;</li> <li>– точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</li> <li>– 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;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b>          Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b>          экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:          - заданий для практических/ лабораторных занятий;          - заданий по учебной и производственной практике;</p>

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

социального и культурного контекста		
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– сущность гражданско-патриотической позиции.</li> <li>– общечеловеческие ценности.</li> <li>– правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.</li> <li>– стандарты антикоррупционного поведения.</li> </ul>	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> </ul>	



государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	
<p><b>ОК 11.</b> Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать знания по финансовой грамотности,</li> <li>– планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</li> </ul>	

**Министерство образования Калининградской области  
Государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональной образовательной организации  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

**СОГЛАСОВАНО**

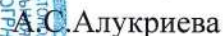
Начальник УМО ГАУ КО ПОО КСТ

 И.В.Евсеева

«5» июня 2021 г.



Директор ГАУ КО ПОО КСТ

 А.С.Алукриева

2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
УП.01.01 Учебная практика по ПМ.01**

**ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ  
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ  
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

**специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Уровень подготовки: базовый

Форма обучения: очная

Курс (семестр): I (1, 2)

г. Калининград, 2021г.

Программа практики разработана на основе документов:	ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
	ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
	Профессиональные стандарты: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. № 1565
	Стандарт WSR по компетенции № 34 «Поварское дело»
Автор	преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ, Аржанцева А.И.
Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК	ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК) Председатель ПЦК _____ / Есина Н.В. 26 мая 2021 г. Протокол № 10
Проверена	Методист _____ / Есина Н.В. Дата 26.05.2021 г.
Согласована	Начальник УМО _____ И.В. Евсева Дата _____

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## УП.01.02 Учебная практика по ПМ.01

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики УП.01.01 Учебная практика по ПМ.01 является составной частью основной профессиональной образовательной программы, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское, кондитерское дело в части освоения вида профессиональной деятельности: Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

### 1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения модуля в рамках учебной практики:

Цели учебной практики:

#### 1. Приобретение первоначального **практического опыта**:

- 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.

Последующее освоение **общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК)**:

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, применять стандарты антикоррупционного поведения.
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
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Перечень профессиональных компетенций:

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 рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**Задачи учебной практики:**

1. Закрепление теоретических знаний студентов, полученных в процессе изучения МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов и МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

2. Овладение практическими навыками и методами необходимыми для выполнения работ по виду деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

**1.3. Количество часов на освоение программы практики:**

Объем часов - 72.

## **1.4 Планирование и организация учебной практики**

### **1.4.1 Общие требования к организации образовательного процесса**

Организация учебной практики включает три этапа:

1. **Подготовительный**, который предусматривает подготовку инструментов и оборудования, заключение договора с организацией по профилю подготовки, а также подготовку и/или актуализацию дидактических и нормативных материалов для проведения практических работ.

2. **Текущая работа**, осуществляемая в период учебной практики студентов.

Учебная практика проводится после освоения студентами МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов и МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

Учебная практика проводится в учебном кабинете мастерской по компетенции «Поварское дело», лаборатории технологии приготовления пищи.

Учебная практика проводится в виде практических занятий, на которых студенты выполняют, а преподаватель оценивает практические работы.

Студенты, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям рабочей программы учебной практики.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

3. **Этап подведения итогов** учебной практики.

Практика завершается дифференцированным зачетом в соответствии с Положением о промежуточной аттестации студентов ГАУ КО ПОО Колледж сервиса и туризма.

Отметка по учебной практике выставляется на основе оценки учебно-производственных заданий, практических заданий составленных в соответствии с видами работ.

### **1.4.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство учебной практикой:

Организацию и руководство практикой осуществляют преподаватели ПМ, имеющие высшее профессиональное образование по профилю подготовки. Преподаватели должны проходить повышение квалификации, в том числе в виде стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **2.1. Объем учебной практики**

Вид практической подготовки	Объем часов
Учебная практика всего, в т.ч.	72
<p><b>Ознакомление с правилами ТБ и ОТ, содержанием учебных занятий,</b></p> <p><b>требованиями к результатам практики, проведением аттестации по практике</b></p>	6
<p><b>Выполнение практических работ</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>20. 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.</p> <p>21. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>22. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>23. 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.</p> <p>24. 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.</p> <p>25. 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.</p> <p>26. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>27. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.</p> <p>28. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.</p> <p>29. 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.</p>	64

<p>30. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>31. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>32. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>33. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>34. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>35. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>36. 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).</p> <p>37. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>38. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	
<p><b>Дифференцированный зачет Выставление оценок</b></p>	<p>2</p>



## 1.2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование тем	Содержание практических работ		Объем часов
1	2		3
<b>Введение</b>	<b>Практические работы</b>		6
	1	<p>1. Цели и задачи учебной практики. Требования к результатам обучения. Организация практики и промежуточной аттестации.</p> <p>2. Правила техники безопасности, производственной санитарии и пожарной безопасности при выполнении работ по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>3. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	
Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Оформление заявок на продукты. Разработка, адаптация рецептов. Расчет стоимости полуфабрикатов.	2	<p>Задание № 1. Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>Задание № 2. 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.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	6
Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов.	3	Задание № 3. Обработка различными методами, подготовка экзотических видов овощей, грибов. Подготовка овощей, грибов к фаршированию.	6

<p>Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>4</p>	<p>Задание № 4. Обработка различными методами, подготовка рыбы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Приготовление из обработанной рыбы натуральных панированных и рубленых полуфабрикатов.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов (региональных), для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>	<p>6</p> <p>6</p>
<p>Обработка, подготовка мяса диких животных, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>5</p>	<p>Задание № 5. Обработка различными методами, подготовка нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Приготовление из нерыбного сырья натуральных панированных и рубленых полуфабрикатов. Приготовление полуфабрикатов (региональных), для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>	<p>6</p> <p>6</p>
<p>Обработка, подготовка мяса диких животных, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>6</p>	<p>Задание № 6. Обработка различными методами, подготовка мяса диких животных, кролика. Приготовление полуфабрикатов натуральных, панированных и рубленых.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов (региональных), для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>	<p>6</p> <p>6</p>
<p>Обработка и подготовка пернатой дичи. Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>7</p>	<p>Задание № 7. Обработка различными методами птицы и пернатой дичи. Приготовление полуфабрикатов натуральных, панированных и рубленых.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов (региональных), для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>	<p>6</p>

<p>Приготовление, порционирование (комплектования), упаковка на вынос, хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, готовых полуфабрикатов сложного ассортимента.</p>	8	<p>Задание № 8.</p> <p>1. Приготовление, порционирование (комплектование), упаковки на вынос, хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, готовых полуфабрикатов сложного ассортимента.</p> <p>2. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.</p> <p>3. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>4. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.</p> <p>5. 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.</p> <p>6. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>7. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>8. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии.</p>	6 4
<p><b>Подведение итогов практики</b></p>	7	<p>Дифференцированный зачет. Выставление оценок</p>	2

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная практика проводится в учебных кабинетах колледжа, мастерской по компетенции «Поварское дело», лаборатории технологии приготовления пищи.

Перечень оборудования и инструментов мастерской по компетенции «Поварское дело».

Оборудование	Характеристика
Льдогенератор	
Коптильный пистолет	
Термомиксер	
Настольный куттер	
Настольный бликсер	
Блендер погружной	
Профессиональный куттер-блендер с подогревом	
Погружной термостат с контейнером и крышкой	
Термометр инфракрасный	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Стол производственный (1800х600х850, с внутренней металлической полкой, глухой).	Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности от 3,6 до 5,4м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.
Стол-подставка под пароконвектомат	Размер зависит от модели пароконвектомата.
Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.
Весы настольные электронные	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.
Плита индукционная (4 греющих поверхности)	Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности (заземление обязательно)
Плита индукционная (2 греющих поверхности)	Плита индукционная стационарная 2 греющих поверхности(заземление обязательно)

Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста Венчик. Лопатка для смешивания
Шкаф холодильный	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло (допускается с глухой дверью).
Стеллаж 4-х уровневый	800х500х1800 , меньше размеры недопустимы.
Мойка односекционная со столешницей	1000х600х850. Характеристики позиции на усмотрение организаторов.
Блендер ручной погружной	Мощность от 1000Вт и выше.
Микроволновая печь от 0,7кВт	Мощность от 0,7кВт
Шкаф шоковой заморозки	Два уровня на одного участника (10 уровней). GN 1/1
Морозильный ларь	Объемом не менее 300л
Фритюрница от 4 л.	Объемом от 4 литров.
Слайсер не менее 220мм	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.
Мясорубка	Производительностью не менее 20 кг в час.
Блендер стационарный	Объем чаши не менее 2л.
Соковыжималка шнековая (не менее 200Вт)	Мощностью не менее 200 Вт, шнекового или центрифужного типа
Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная.
Сотейник для индукционных плит 0.6 л	Объемом 0,6л
Сотейник для индукционных плит 0.8 л	Объемом 0,8л
Набор кастрюль	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
Сковорода для индукционных плит 24 см	Диаметром 24см
Сковорода для индукционных плит 28 см	Диаметром 28см
Гриль сковорода для индукционных плит 24 см	Диаметром 24см
Миски (нержавеющая сталь)	Объем 0.3 л, диаметр 16 см
	Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см
	Объем: 1 л, диаметр: 20 см
	Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см
Комплект посуды (тарелки, соусники)	
	GN 2/3 354х325х20 мм.
	GN 2/3 354х325х40 мм.
	GN 1/2 265х325х20 мм.
	GN 1/2 265х325х65 мм
	GN 1/3 176х325х20мм.
	GN 1/3 176х325х40мм.

	GN 1/3 176x325x65мм.
	GN 1/4 265x162x20мм.
	GN 1/4 265x162x65мм.
	GN 1/6 176x162x65мм.
	GN 1/9 176x105x65мм.
	GN 1/1 530x325x150мм
	GN 1/1 530x325x200мм
Гастроемкость из нержавеющей стали 530x325x20	10 +общая площадь
Гастроемкость из нержавеющей стали 530x325x65	
Гомогенизатор: ipita.ru	
Дегидратор	

Зона для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

- функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, гастроемкости;
- набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов (красная, синяя, желтая, зеленая, коричневая, белая);
  - подставка для разделочных досок;
  - термометр со щупом;
  - пирометр;
  - штангенциркуль электронный
  - мерный стакан;
  - венчик;
  - сито, шенуа;
  - лопатки силиконовые;
  - половник;
  - пинцет, щипцы кулинарные;
  - набор ножей
  - мусат для заточки ножей;
  - корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда:

- набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;
- набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;
- сотейники;
- суповые миски.

Расходные материалы:

- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые

- упаковочные материалы (бумажные пакеты, пленочный материал, термоусадочная обёрточная плёнка, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.).

Посуда для презентации:

- тарелки глубокие (шляпа);
- тарелки плоские диаметром 24см, 32см;
- блюдо прямоугольное;
- соусники.

Перечень оборудования и инструментов лаборатории технологии приготовления пищи технологическим оборудованием:

№ п/п	Наименование оборудования	Ед. изм.	Кол-во
<b>Группа 1 Приборы и оборудование</b>			
1	Столы производственные	шт.	14
2	Плиты 6 секционные	шт.	3
3	Плиты индукционные 4 секционные	шт.	2
4	Ванные моечные	шт.	6
5	Слайсер	шт.	1
6	Холодильник	шт.	3
7	Вытяжки	шт.	3
8	Мясорубки	шт.	2
9	Стеллажи	шт.	4
10	Пароконвектоматы	шт.	2
11	Духовые шкафы	шт.	2
12	Блендеры погружные	шт.	5
13	Блендеры стационарные	шт.	2
14	Гастроемкости	шт.	30
15	Кастрюли, сковороды	шт.	по 15
16	Коврики анти скользящие	шт.	4
<b>Набор измерительных инструментов и приспособлений</b>			
1	Весы настольные	шт.	5
2	Термощупы	шт.	3
3	Разделочные доски	шт.	25
4	Ножи поварские	шт.	25
5	Тарелки столовые, закусочные	шт.	60
6	Ложки, вилки	шт.	30
7	Прихватки	шт.	25
<b>Дополнительные средства:</b>			
	Нормативные документы	шт.	25

### 3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд Колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы:

#### 3.2.1 Печатные издания

## Учебники и учебные пособия

1. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 416 с.
2. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П Самородова. – 2-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.
3. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб.для учреждений начального.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 8-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
4. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с.
7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2015. – 336 с.
8. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (3-е изд.) учебник - М.: Академия, 103119365 2018
9. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания (3-е изд.) учебник 103119237 2018
10. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета (2-е изд., стер.) учебник - М.: Академия, 102119449 2019
11. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2016 – 373 с.
12. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
13. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 176 с.
14. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 432 с.



### **3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)**

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

### **3.2.3 Нормативно-правовые документы**

#### **Постановления Правительства РФ (если имеются)**

1. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

#### **2. Санитарные правила и нормы (если имеются)**

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

4. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»

5. ТР ТС 022/2011 ««Пищевая продукция в части ее маркировки»»

#### **Профессиональные стандарты**

1. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

#### **ГОСТ (если имеются)**

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

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

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

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

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

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

7. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

### 3.2.4 Дополнительные источники:

1.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль результатов освоения практики осуществляется руководителем практики.

Требования к результатам обучения	Формы и методы контроля результатов обучения
студенты должны иметь первоначальный практический опыт в:	
разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов	Наблюдение. Оценка компетенций. Выполнение практических работ в учебных кабинетах колледжа, мастерской по компетенции «Поварское дело», лаборатории технологии приготовления пищи. Оформление технологической документации и отчетности. Дифференцированный зачет.
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.	

Промежуточная аттестация по учебной практике проводится в форме дифференцированного зачета, оценка по которому выставляется на основе оценок за практические работы, как средняя с округлением по правилам математики.

### **Организация выполнения практических работ**

Все практические работы должны быть выполнены в полном объеме в тетради для практических работ и иметь оценку.

Практические работы выполняются индивидуально/в составе мини-групп. По итогам работы руководитель практики оценивает работу обучающегося/мини-группы.

Оценка каждому студенту в мини-группе выставляется в соответствии с его вкладом в работу, но не выше общей оценки мини-группы.

**Оценка практических работ** осуществляется в соответствии со следующими показателями:

<b>Отметка</b>	<b>Показатели</b>
<b>5</b>	Студенты правильно подготовили рабочее место. Студенты без ошибок составили ТК приготовления полуфабрикатов. Студенты правильно произвели подбор и обработку основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Студенты приготовили изделие согласно ТК с соблюдением всех санитарных норм и ТБ. Студенты произвели формовку и подачу приготовленных полуфабрикатов. Студенты правильно произвели заключительные работы по уборке рабочего места и хранении неиспользованных продуктов в соответствии с санитарными нормами и ТБ.
<b>4</b>	То же, с небольшими ошибками, не влияющими на конечный результат.
<b>3</b>	То же, но есть грубые ошибки в процессе приготовления изделий
<b>2</b>	Студенты допускали грубые ошибки в процессе организации рабочего места, приготовления полуфабрикатов и составления документов, конечный результат практической работы отсутствует.

В случае отсутствия обучающегося на практическом занятии руководитель практики выдает ему задание, студент самостоятельно во внеурочное время выполняет работу и отправляет/сдает на проверку. На зачете студент получает дополнительные вопросы по тем работам, на которых отсутствовал.

Практическая работа, сданная с нарушением сроков, оценивается на 1 балл ниже.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Студенты, не прошедшие учебную практику, не допускаются к экзамену по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

**Министерство образования Калининградской области**  
**Государственное автономное учреждение**  
**Калининградской области**  
**профессиональная образовательная организация**  
**«Колледж сервиса и туризма»**  
**(ГАУ КО ПОО КСТ)**

**СОГЛАСОВАНО**

Начальник УМО ГАУ КО ПОО КСТ

 И.В.Евсеева

«5» июня 2021 г.



Директор ГАУ КО ПОО КСТ

 А.С.Алукриева

2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПП.01.01 Производственная практика по ПМ.01**

**ПМ.01. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ  
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ  
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Уровень подготовки: базовый

Форма обучения: очная

Курс (семестр): I (2)

г. Калининград, 2021г.

Программа практики разработана на основе документов:	ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
	ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
	Профессиональные стандарты: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12 2016 г. № 1565
	Стандарт WSR по компетенции № 34 «Поварское дело»
Автор	преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ Аржанцева А. И.
Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК	ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК) Председатель ПЦК _____ / Есина Н.В. 26 мая 2021 г. Протокол № 10
Проверена	Методист _____ / Есина Н.В. Дата 26.05.2021 г.
Согласована	Начальник УМО _____ И.В. Евсева Дата _____

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## ПП01.01 Производственная практика по ПМ.01

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики по ПМ.01 является составной частью основной профессиональной образовательной программы, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

и соответствующих

### профессиональных компетенций (ПК):

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 рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

### общих компетенций (ОК):

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, применять стандарты антикоррупционного поведения.
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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

## **1.2.Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения производственной практики:**

Производственная практика направлена на углубление первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций.

Производственная практика осуществляется на функциональных рабочих местах в организациях общественного питания города Калининграда: ООО «Британика», ООО «Табаско», ресторан «Угли», ресторан «Дольче Вита», комплекс «Усадьба».

**Целью** производственной практики является организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и приобретение практического опыта:

- 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.

### **Задачи производственной практики:**

1. Закрепление теоретических знаний студентов, полученных в процессе изучения МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов и МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.
2. Участие студента в практической работе на функциональном рабочем месте в соответствии с специальностью 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
3. Изучение конкретного опыта и практики оформления документов в соответствии с выполняемыми должностными обязанностями.
4. Овладение практическими навыками и методами, необходимыми для решения конкретных профессиональных задач.

### **1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:**

Объем часов **72 часа.**

Производственная практика проводится после освоения студентами МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов и МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

### **1.4 Планирование и организация практики**

#### **1.4.1 Общие требования к организации образовательного процесса**

Организация производственной практики включает три этапа:

1. Первый этап – подготовительный, который предусматривает различные направления деятельности с профильными организациями (структурными подразделениями) и работу руководителя со студентами для организации практики.

2. Второй этап – текущая работа, осуществляемая в период практики студентов.

3. Третий этап – этап подведения итогов производственной практики.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

на основе договоров, заключаемых между Колледжем и организациями общественного питания.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям образовательной программы к проведению практики.

В период прохождения практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Продолжительность практики для обучающихся в возрасте от 16 до 18 лет не более 36 часов в неделю (ст. 92 ТК РФ), в возрасте 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ).

Практика завершается дифференцированным зачетом.

В течение всего периода практики на студентов распространяются:

- правила внутреннего распорядка принимающей организации;
- требования охраны труда и техники безопасности;
- трудовое законодательство Российской Федерации.

Студент имеет право лично найти организацию и объект практики, представляющие интерес для практиканта, профиль работы которых отвечает приобретаемой специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### 1.4.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство производственной практикой:

1. Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от Колледжа и от организации.

2. Руководителями практики от Колледжа назначаются преподаватели ОПД и ПМ, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

3. Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

4. Руководителями производственной практики от организации, как правило, назначаются ведущие специалисты организаций, имеющие высшее профессиональное образование.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Объем производственной практики

Вид практической подготовки	Объем часов
Производственная практика всего, в т.ч.	72
<b>Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения практики. Знакомство с наставниками.</b>	2
<b>Ознакомление с видами деятельности и общей структурой организации:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– общие сведения о предприятии, учредительные документы, виды деятельности;</li> <li>– подразделения организации, производственная и организационная структура организации;</li> <li>– функциональные взаимосвязи подразделений и служб.</li> </ul>	4
<b>Ознакомление с оргструктурой и функциональными обязанностями цеха (участка); ответственной за направление работы:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– построение организационной структуры цеха (участка);</li> </ul>	6

<ul style="list-style-type: none"> <li>– ознакомление с функциональными обязанностями работников цеха (участка);</li> <li>– ознакомление с перечнем документов, которые ведет цех (участок), с используемыми средствами и методами выполнения работ.</li> </ul>	
<p><b>Выполнение учебно-производственных заданий под руководством наставника:</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>10. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 12</p> <p>11. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. 12</p> <p>12. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 12</p> <p>13. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. 12</p> <p>14. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.</p> <p>15. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>16. 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</p> <p>17. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</p> <p>18. 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.</p>	
<p><b>Сбор и систематизация материалов для отчета по практике</b></p>	<p>6</p>
<p><b>Дифференцированный зачет</b></p>	<p>6</p>

## 2.2. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование тем	Содержание практических работ	Объем часов
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
<b>Введение</b>	<b>Практические работы</b>	2
	1 Знакомство с наставниками. Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения практики.	
<b>Ознакомление с видами деятельности и общей структурой организации</b>	<b>Практические работы</b>	4
	2 Изучение документов: <ul style="list-style-type: none"> <li>– общие сведения о предприятии, учредительные документы, виды деятельности;</li> <li>– подразделения организации, производственная и организационная структура организации;</li> <li>– функциональные взаимосвязи подразделений и служб.</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.</li> <li>2. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</li> <li>3. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</li> </ol>	
Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов.	<b>Практические работы</b>	6
	3 1. Приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов овощей и грибов;	

		<p>2. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов;</p> <p>3. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами и стандартами организации.</p> <p>4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.</p> <p>5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.</p> <p>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</p>	6
<p>Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы, приготовление полуфабрикатов.</p>	<p><b>Практические работы</b></p>		6
	4	<p>1. Приготовление полуфабрикатов натуральных, панированных, рубленых из рыбы.</p> <p>2. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.</p> <p>3. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>4. Обработка различными способами редких и экзотических видов рыбы и нерыбного водного сырья в соответствии заказа.</p> <p>5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.</p>	

<p>Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента, приготовление полуфабрикатов.</p>		<p>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе рыбных полуфабрикатов, в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос;</p>	
<p>Обработка, подготовка мяса диких животных.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p><b>Практические работы</b></p> <p><b>5</b></p>	<p>1. Приготовление полуфабрикатов натуральных, панированных и рубленых из мяса говядины, оленины, лосятины.</p> <p>2. Приготовление полуфабрикатов натуральных, панированных и рубленых из мяса свинины, дикого кабана.</p> <p>3. Приготовление полуфабрикатов натуральных, панированных и рубленых из мяса баранины, диких коз.</p> <p>4. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>5. Обработка различными способами редких и экзотических видов мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.</p> <p>6. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>

		<p>7. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>8. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции</p> <p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</p> <p>10. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>11. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции</p> <p>12. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</p>	
<p>Обработка и подготовка пернатой дичи. Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p><b>6</b></p>	<p><b>Практические работы</b></p>	
		<p>1. Приготовление полуфабрикатов целых тушек, порционных, мелкокусковых и рубленых из домашней птицы.</p> <p>2. Приготовление полуфабрикатов из дичи.</p> <p>3. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>4. Обработка различными способами редких и экзотических птицы, дичи в соответствии заказа.</p>	<p>6</p> <p>6</p>



		<p>5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.</p> <p>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов домашней птицы, дичи с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</p>	
<b>Сбор и систематизация материалов для отчета по практике</b>	<b>Практические работы</b>		6
	11	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематизация документов и фотографий с практики</li> <li>2. Оформление дневника по практике</li> <li>3. Составление и оформление отчета по практике</li> <li>4. Подписание дневника и отчета</li> </ol>	
<b>Подведение итогов практики</b>	<b>Практические работы</b>		6
	12	Защита отчетов по практике. Выставление оценок	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Производственная практика осуществляется на функциональных рабочих местах в организациях общественного питания города Калининграда: ООО «Британика», ООО «Табаско», ресторан «Угли», ресторан «Дольче Вита», комплекс «Усадьба».

#### **3.3 Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд Колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы:

##### **3.3.1 Печатные издания**

###### **Учебники и учебные пособия**

15. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 416 с.

16. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Смородова. – 2-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.

17. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб.для учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 8-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.

18. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

19. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

20. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с.

21. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (3-е изд.) учебник - М.: Академия, 103119365 2018

22. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания (3-е изд.) учебник 103119237 2018

23. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета (2-е изд., стер.) учебник - М.: Академия, 102119449 2019

24. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2015 – 373 с.

25. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

26. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 176 с.

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

### **3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)**

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

### **3.2.3 Нормативно-правовые документы**

#### **Постановления Правительства РФ (если имеются)**

1. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

#### **Санитарные правила и нормы (если имеются)**

6. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

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: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
9. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»
10. ТР ТС 022/2011 ««Пищевая продукция в части ее маркировки»»

### **Профессиональные стандарты**

1. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с  
стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с

### **ГОСТ (если имеются)**

1. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с  
31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

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

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

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

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

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

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

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

### **3.2.4Дополнительные источники:**

# 1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате освоения производственной практики обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Текущий контроль результатов освоения практики осуществляется руководителем практики от колледжа в процессе выполнения обучающимися работ в организациях, а также сдачи обучающимся отчета по практике.

<b>Требования к результатам обучения (профессиональные компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля результатов обучения</b>
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Наблюдение Собеседование с обучающимся и наставником
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Оценка компетенций Проверка и оценка ведения дневника

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Проверка и оценка отчета Дифференцированный
ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	зачет

Формой отчетности студентов по производственной практике является отчет (прил. А), который выполняется в соответствии с требованиями ЕСКД и иллюстрируется схемами, эскизами, фотографиями, образцами производственной документации.

Отчет студента по практике должен максимально отражать его индивидуальную работу в период прохождения производственной практики.

Каждый студент должен самостоятельно отразить в отчете требования программы практики и своего индивидуального задания.

При оформлении отчета по производственной практике его материалы располагаются в следующей последовательности:

1. Титульный лист
2. Пояснительная записка: содержание, введение, основная часть, заключение, список используемых источников, приложения

Пояснительная записка содержит:

- теоретический (описательный) материал, который включает в себя (например, нормативно-правовую базу, технологию работ, схемы, таблицы, особенности ведения документации и т.д.);
- практический материал к теоретической части, оформленный в виде приложений (например, копии документов организации и (или) составленных практикантом самостоятельно).

В пояснительной записке должны быть отражены следующие вопросы:

1. Назначение организации, виды деятельности.
2. Схема управления организацией (структура).
3. Функциональные обязанности работников ...
4. Порядок выполнения работ и требования к ним
5. Документальное сопровождение работы

## 6. Выводы и предложения.

Материал отчета должен быть конкретным, изложен четко и ясно, его объем не должен превышать 10-15 страниц машинного текста, исключая графики, схемы, эскизы.

### **К отчету прикладываются:**

1. Дневник о прохождении практики со штампом организации (прил. Б);
2. Аттестационный лист по итогам практики, включающий отзыв-характеристику руководителя практики от организации, заверенный печатью (прил.В)

Проверка отчета по практике осуществляется руководителем по практике от Колледжа за два дня до промежуточной аттестации.

Оценка по итогам производственной практики выставляется руководителем по практике от Колледжа на основе оценки за отчет по практике, средней оценки по всем профессиональным компетенциям.

Студенты, не прошедшие учебную практику, не допускаются к экзамену по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

**Министерство образования Калининградской области**  
**Государственное автономное учреждение**  
**Калининградской области**  
**профессиональная образовательная организация**  
**«Колледж сервиса и туризма»**  
**(ГАУ КО ПОО КСТ)**

**ОТЧЕТ**

**ПП.01.01 Производственная практика по ПМ.01**

**ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ**  
**ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ**  
**ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ**  
**СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Выполнил студент гр. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. студента)

Руководитель практики от предприятия

\_\_\_\_\_  
(должность)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Руководитель практики от колледжа

\_\_\_\_\_  
(должность)



**Министерство образования Калининградской области**  
**Государственное автономное учреждение**  
**Калининградской области**  
**профессиональная образовательная организация**  
**«Колледж сервиса и туризма»**  
**(ГАУ КО ПОО КСТ)**

**ДНЕВНИК**

ФИО обучающегося	
Курс	
Форма обучения	
Специальность	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Группа	
Вид практики	производственная
Тип практики	ПП.01.01 Производственная практика по ПМ.01
Способ проведения практики	выездная
Форма проведения практики	сосредоточенная
Место прохождения практики	
Период прохождения практики	с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.
Реквизиты договора о прохождении практики (при проведении практики в профильной организации)	

Калининград, 20 \_\_\_\_

### Учет выполняемой работы

№ п/п	Содержание работы	Дата выполнения	Отметка о выполнении
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			

14.			
-----	--	--	--

Дневник заполнил:

обучающийся

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(И.О. Фамилия)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

(дата)

Дневник проверил:

руководитель практики от Колледжа

\_\_\_\_\_

(уч. степень, уч. звание, должность)

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(И.О. Фамилия)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

(дата)

Дневник проверил (при проведении практики в профильной организации):

наставник

\_\_\_\_\_

(уч. степень, уч. звание, должность)

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(И.О. Фамилия)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

(дата)

ГАУ КО ПОО «Колледж сервиса и туризма»

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ №1

по производственной практике ПП.01.01

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

Студент(ка) \_\_\_\_\_

ФИО

\_\_\_ курса, группа \_\_\_\_\_ по профессии СПО 43.02.15 Поварское, кондитерское дело

Объем практики \_\_\_ час. Период проведения с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

**Виды и качество выполнения работ**

Профессиональные компетенции	Виды работ, выполненные обучающимся во время практики	Оценка
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Организация и чистота рабочего места</p> <p>Соблюдение персональной гигиены</p> <p>Подбор, оценка качества и безопасности основного сырья и дополнительных ингредиентов</p> <p>Упаковка и складирование неиспользованных ингредиентов</p> <p>Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов для приготовления полуфабрикатов, для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>Проверка работоспособности оборудования и приборов</p>	

	<p>Соблюдение правил техники безопасности при работе с оборудованием, приборами и инструментами</p> <p>Чтение технологических карт</p>	
<p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, дичи ;</p>	
<p>ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Приготовление и подготовка к использованию полуфабрикатов из ассортимента предприятия.</p>	
<p>ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	

*Примечание:* Качество выполнения работ оценивается по следующим критериям:

**«отлично»** - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика **без замечаний**.

«хорошо» - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика с **небольшими замечаниями**.

«удовлетворительно» - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием с **ошибками, проявил в период практики недобросовестность, безответственность, нарушал дисциплину**.

«неудовлетворительно» - студент **не выполнил** вид и объем работ в соответствии с заданием и/или **пропустил рабочие дни в количестве больше 50%**.

#### Уровень сформированности общих компетенций и гибких навыков (soft skills)

Гибкие навыки	Общие компетенции	Уровень сформированности <sup>1</sup>
<b>Универсальные</b>		
<b>Персональная эффективность</b>		
1.1 Сбор информации и ее обработка	ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
	ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	
	ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	
1.2 Саморефлексия и самоанализ	ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
1.3 Критическое мышление	ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
1.4 Креативное мышление		
1.5 Системное мышление		
1.6 Решение проблем и принятие решений		
1.7 Целеполагание		

<sup>1</sup> Уровень сформированности: высокий, средний, низкий, отсутствует

1.8 Стрессоустойчивость	ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
1.9 Способность работать в условиях форс-мажора и неопределенности		
1.10Способность быстро обучаться		
<b>2. Взаимодействие с людьми</b>		
2.1 Коммуникация	ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
2.2 Клиентоориентированность		
2.3 Ненасильственное общение	ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
2.4 Работа в команде		
2.5 Эмоциональный интеллект		
<b>Управленческие навыки</b>		
1. Наставничество		
2. Управление проектами и командами		
3. Постановка и оценка задач		
4. Лидерство		

**Личные профессионально значимые качества**

Личные качества	Уровень сформированности <sup>1</sup>
Дисциплинированность	
Ответственность	
Исполнительность	
Аккуратность	

**Характеристика**

Аттестуемый продемонстрировал отличную/хорошую/удовлетворительную подготовку, высокий/средний уровень сформированности общих и профессиональных компетенций, наличие личных профессионально значимых качеств

Оценка содержания и оформления отчета по практике<sup>2</sup>:

\_\_\_\_\_

Заключение: Отметка по производственной практике<sup>2</sup> \_\_\_\_\_

Подпись руководителя практики от профильной организации

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

Подпись руководителя практики ГАУ КО ПОО КСТ \_\_\_\_\_/

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

<sup>2</sup> Отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно, отсутствует



**Министерство образования Калининградской области  
государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

**СОГЛАСОВАНО**

Начальник УМО ГАУ КО ПОО КСТ

 И.В.Евсеева

«5» июня 2021 г.



2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
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**

Калининград

Программа профессионального модуля 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» 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 с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Организация-разработчик:**

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД.ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК)

Протокол заседания ПЦК № 10 от «26» мая 2021 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Есина Н.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>31</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>42</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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.

## 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, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** 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, применять стандарты антикоррупционного поведения.
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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, 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 рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	<p>разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов</p>
<b>уметь</b>	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	<p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>
<b>знания</b>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>

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

Всего часов - 442

Из них на освоение МДК.02.01- 36 часов  
МДК.02.02- 172 часа

на практики:

учебную 36 часов

производственную 180 часов

Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю 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					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 2.1.-2.8 ОК 01-07 ОК 09-11	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	32	10	-	-	-	4
ПК 2.1.-2.8 ОК 01-07 ОК 09-11	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	146	136	68	20	-	-	10
	<b>Консультации</b>	8						

	<b>Промежуточная аттестация экзамен по МДК.02.01</b>	18						
ПК 2.1-2.8 ОК 01-07 ОК 09-11	Учебная и производственная практика	216				36	180	-
	<b>Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю</b>	18						
	<b>Всего:</b>	<b>442</b>	<b>168</b>	<b>78</b>	<b>20</b>	<b>36</b>	<b>180</b>	<b>14</b>



## 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
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		36
<b>МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</b>		36
<b>Тема 1.1.</b> Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	<b>Содержание</b>	6
	Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. <i>Содержание темы «Технологии бережливого производства»:</i> – Принципы бережливого производства; – Программы бережливого производства (по отраслям); – Эффективное рабочее место; – Условия успешного внедрения технологии бережливого производства на предприятии (по отраслям).	2
	Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания.	
	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).	2	

	Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе.	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>
	Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи.	2
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	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.	2
	Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. 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).	2
	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.	2
	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.	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>

	<p><b>Практическое занятие.</b> 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)</p>	2
<p><b>Тема 1.3.</b> Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</p>	<p><b>Содержание</b></p>	4
	<p>Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей.</p>	2
	<p>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).</p>	2
	<p>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).</p>	
	<p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p>	2
	<p><b>Практическое занятие.</b> Работа с нормативной и технологической документацией.</p>	2
<p><b>Тема 1.4.</b> Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента</p>	<p><b>Содержание</b></p>	4
	<p>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</p>	2

	<p>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).</p> <p>Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p>	2
	<p>Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.</p> <p>Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>
	<p><b>Практическое занятие.</b></p> <p>Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции</p>	2
	<p><b>Практическое занятие.</b></p> <p>Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции</p>	2
	<p><b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b></p> <p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой (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).</p> <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления различных видов горячей кулинарной продукции.</p>	4

<p>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.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Решение ситуационных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 1</p>		
<b>Дифференцированный зачет по МДК.02.01</b>		<b>2</b>
<b>Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		<b>172</b>
<b>МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		<b>172</b>
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>
Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	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	2
	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни	2
	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, raviолей, гренок запеченных, чипсов и др.)	2
	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	2

	Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), шей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи	2
	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	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>
	<b>Практическая работа.</b> Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2
	<b>Практическая работа.</b> Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2
	<b>Лабораторная работа.</b> 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
	<b>Лабораторная работа.</b> 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
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	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	2
	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов.	2

	<p>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.</p>	
	<p>Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демиглас и др.;</li> <li>- масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарнез, шорон, яичного сладкого и др.;</li> <li>- соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных;</li> <li>- соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов</li> </ul>	
	<p>Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска.</p>	
	<p>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.</p>	2
	<p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p>	<b>6</b>
	<p><b>Практическая работа.</b> Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)</p>	2
	<p><b>Практическая работа.</b> Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)</p>	2
	<p><b>Практическая работа.</b> Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)</p>	2
<b>Тема 2.3.</b>	<p><b>Содержание</b></p>	<b>6</b>
Приготовление, подготовка к реализации	<p>Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования</p>	2

горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	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, витаминкса, компрессии продуктов. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов.	2
	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, рататюя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порей фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленных 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	2
	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	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>
	<b>Практическая работа.</b> Адаптация, разработка рецептов сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататюя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порей фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленных 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



<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>12</b>
	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.	2
	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.	
	Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Методы приготовления 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 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.	2
	<b>Практическое занятие.</b> Адаптация рецептов 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.	2
	<b>Практическое занятие.</b> Адаптация рецептов 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.	2
	<b>Лабораторное занятие.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест,	4

	безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).	
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b>		
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте.</li> <li>5. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ.</li> <li>6. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд.</li> <li>7. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>8. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>9. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> </ol>	6
<b>ИТОГО</b>	<b>3 семестр, в т.ч</b>	<b>56</b>
	<b>Теоретические занятия</b>	28
	<b>Практические занятия</b>	16
	<b>Лабораторные занятия</b>	12
	<b>Самостоятельная работа</b>	6
<b>Тема 2.5.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	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 приготовления: 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 киш (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	2

	<p>массы, жареных во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др.</p>	
	<p>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.</p>	
	<p>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.</p>	2
	<p><b>Тематика практических, лабораторных занятий</b></p>	<b>10</b>
	<p><b>Практическое занятие.</b> Адаптация рецептур блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки 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.</p>	2
	<p><b>Практическое занятие.</b> Адаптация рецептур блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки 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.</p>	2
	<p><b>Практическое занятие.</b> Адаптация рецептур блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки 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.</p>	2

	<p><b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</p> <p>(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)</p>	4
<p><b>Тема 2.6.</b> Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>	<p><b>Содержание</b></p>	6
	<p>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.</p>	
	<p>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 сковородке, 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.</p>	2
	<p>Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками),</li> <li>- рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней);</li> <li>- рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке;</li> <li>- рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге;</li> <li>- рыбы, тушеной в горшочке и т.д.</li> </ul> <p>Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.</p>	2
<p>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.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных</p>	2	

	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.	
	<b>Тематика практических, лабораторных занятий</b>	<b>10</b>
	<b>Практическое занятие.</b> Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.	2
	<b>Практическое занятие.</b> Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.	2
	<b>Практическое занятие.</b> Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.	2
	<b>Лабораторная работа.</b> 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
<b>Тема 2.7.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	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	2

	<p>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.</p>	
	<p>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.</p>	2
	<p>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).</p>	2
	<p><b>Тематика практических занятий</b></p>	<b>10</b>
	<p><b>Практическое занятие.</b> 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.</p>	2
	<p><b>Практическое занятие.</b> 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.</p>	2
	<p><b>Практическое занятие.</b> Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил</p>	2

	сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	<b>Лабораторная работа.</b> 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
<b>Тема 2.8.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	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.	2
	Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминика, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; 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.	
	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	2
	<b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>	<b>10</b>

	<p><b>Практическое занятие.</b> 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.</p>	2
	<p><b>Практическое занятие.</b> 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.</p>	2
	<p><b>Практическое занятие.</b> 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.</p>	2
	<p><b>Лабораторная работа.</b> 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)</p>	4
<p><b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b></p>		4
<p>10. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  11. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  12. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.  13. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте.  14. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ.  15. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из мяса, мясопродуктов.  16. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.</p>		



<p>17. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>18. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>19. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p>	
<p><b>Курсовая работа</b></p> <p><b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе</b></p> <p><b>Тематика занятий:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе.</li> <li>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.</li> <li>4. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции</li> <li>5. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции.</li> <li>6. Консультации по разработке практической части курсовой работы: <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы),</li> <li>- разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки.</li> </ul> </li> <li>7. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников.</li> </ol> <p>Защита курсовой работы.</p>	20
<p><b>Тематика курсовой работы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме.</li> <li>2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования.</li> <li>3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне.</li> </ol>	

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 дготовкой в присутствии гостя.	
31. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя.	
32. Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».	
<b>Самостоятельная работа при выполнении курсовой работы</b>	
<b>Виды работ:</b>	
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.	
<b>Консультации по МДК.02.02</b>	<b>8</b>
1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Организация работ и техническое	2

оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента.		
2.	Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	2
3.	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.	2
4.	Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.	2
<b>Итого:</b>	<b>4 семестр, в т.ч.:</b>	<b>110</b>
	<b>Теоретические занятия</b>	20
	<b>Практические занятия</b>	24
	<b>Лабораторные занятия</b>	16
	<b>Курсовое проектирование</b>	20
	<b>Самостоятельная работа</b>	4
	<b>Консультации</b>	8
<b>Промежуточная аттестация экзамен по МДК.02.02</b>		18
<b>Учебная практика по ПМ.02</b> <b>Виды работ:</b>		<b>36</b>
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. 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 рецептов 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

<p><b>Производственная практика по ПМ.02</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>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.</li> <li>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</li> <li>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.</li> <li>6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</li> <li>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>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.).</li> <li>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</li> </ol>	<b>180</b>
<b>Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю</b>	<b>18</b>
<b>Всего</b>	<b>442</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

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

**Мастерская по компетенции «Поварское дело», лаборатория технологии приготовления пищи.**

Оборудование мастерской по компетенции «Поварское дело», лаборатории технологии приготовления пищи, технологическим оборудованием:

Оборудование	Характеристика
Льдогенератор	
Коптильный пистолет	
Термомиксер	
Настольный куттер	
Настольный блендер	
Блендер погружной	
Профессиональный куттер-блендер с подогревом	
Погружной термостат с контейнером и крышкой	
Термометр инфракрасный	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Стол производственный (1800x600x850, с внутренней металлической полкой, глухой).	Ух600x850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности от 3,6 до 5,4м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.

Стол-подставка под пароконвектомат	Размер зависит от модели пароконвектомата.
Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.
Весы настольные электронные	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.
Плита индукционная (4 греющих поверхности)	Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности (заземление обязательно)
Плита индукционная (2 греющих поверхности)	Плита индукционная стационарная 2 греющих поверхности(заземление обязательно)
Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста Венчик. Лопатка для смешивания
Шкаф холодильный	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло (допускается с глухой дверью).
Стеллаж 4-х уровневый	800x500x1800 , меньше размеры недопустимы.
Мойка односекционная со столешницей	1000x600x850. Характеристики позиции на усмотрение организаторов.
Блендер ручной погружной	Мощность от 1000Вт и выше.
Микроволновая печь от 0,7кВт	Мощность от 0,7кВт
Шкаф шоковой заморозки	Два уровня на одного участника (10 уровней). GN 1/1
Морозильный ларь	Объемом не менее 300л
Фритюрница от 4 л.	Объемом от 4 литров.
Слайсер не менее 220мм	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.
Мясорубка	Производительностью не менее 20 кг в час.
Блендер стационарный	Объем чаши не менее 2л.
Соковыжималка шнековая (не менее 200Вт)	Мощностью не менее 200 Вт, шнекового или центрифужного типа
Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная.
Сотейник для индукционных плит 0.6 л	Объемом 0,6л
Сотейник для индукционных плит 0.8 л	Объемом 0,8л
Набор кастрюль	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
Сковорода для индукционных плит 24 см	Диаметром 24см
Сковорода для индукционных плит 28 см	Диаметром 28см



Гриль сковорода для индукционных плит 24 см	Диаметром 24см
Миски (нержавеющая сталь)	Объем 0.3 л, диаметр 16 см
	Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см
	Объем: 1 л, диаметр: 20 см
	Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см
Комплект посуды (тарелки, соусники)	
	GN 2/3 354x325x20 мм.
	GN 2/3 354x325x40 мм.
	GN 1/2 265x325x20 мм.
	GN 1/2 265x325x65 мм
	GN 1/3 176x325x20мм.
	GN 1/3 176x325x40мм.
	GN 1/3 176x325x65мм.
	GN 1/4 265x162x20мм.
	GN 1/4 265x162x65мм.
	GN 1/6 176x162x65мм.
	GN 1/9 176x105x65мм.
	GN 1/1 530x325x150мм
	GN 1/1 530x325x200мм
Гастроемкость из нержавеющей стали 530x325x20	10 +общая площадка
Гастроемкость из нержавеющей стали 530x325x65	
Гомогенизатор: ipita.ru	
Дегидратор	

Зона для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

- функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, гастроемкости;
- набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов (красная, синяя, желтая, зеленая, коричневая, белая);
- подставка для разделочных досок;
- термометр со щупом;
- пиrometer;
- штангенциркуль электронный
- мерный стакан;
- венчик;
- сито, шенуа;

- лопатки силиконовые;
- половник;
- пинцет, щипцы кулинарные;
- набор ножей
- мусат для заточки ножей;
- корзины для органических и неорганических отходов.

#### Кухонная посуда:

- набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;
- набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;
- сотейники;
- суповые миски.

#### Расходные материалы:

- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые
- упаковочные материалы (бумажные пакеты, пленочный материал, термоусадочная обёрточная плёнка, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.).

#### Посуда для презентации:

- тарелки глубокие (шляпа);
- тарелки плоские диаметром 24см, 32см;
- блюдо прямоугольное;
- соусники.

В кабинетах оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Учебная практика проводится в ГАУ КО ПОО КСТ и направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля и может реализовываться концентрированно и рассредоточено в форме практической подготовки.

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и проводится в форме практической подготовки на базе организаций питания общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы

универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроремкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

В местах проведения практик имеются помещения: холодный и горячий цеха, цех оформления и хранения готовой продукции, - которые оснащены тепловым, холодильным, весовым, нейтральным оборудованием.

### **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. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к

оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. 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:

13. 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

14. СанПин 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32.(правила вступили в силу с 01.01.2021 г) Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

15. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.

16. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

19. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
20. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
21. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с
22. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
23. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
24. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
25. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
26. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
27. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования / С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
28. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
29. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с
30. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с

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

**Основные источники:**

1. Андонова 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 (3-е изд.) учебник М.: Издательский центр "Академия", 2018. – 256 с.
2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (3-е изд.) учебник. - М.: Издательский центр "Академия", 2015 - 192 с.
3. Качурина, Т.А. 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 (1-е изд.) учебник — М.: Издательский центр «Академия», 2018 -256с.
4. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования — М.: Издательский центр «Академия», 2018.

**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://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

**3.2.3. Дополнительные источники:**

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

3. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
5. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
6. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб. для учащихся учреждений сред. проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.
7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

### **3.3 Освоение профессионального модуля в форме практической подготовки**

Практическая подготовка студентов по профессиональному модулю осуществляется за счет реализации учебной и производственной практики, демонстрационной формы экзамена по ПМ, практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- лабораторных занятий;
- курсовая работа;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации и направленности;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

### **3.4 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)**

Изучение профессионального модуля осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является edupage.

Обмен информацией и консультации осуществляются в дискорде или через другие доступные каналы.

### **3.5 Организация курсового проектирования и практики**

Тематика курсовых работ определяется в соответствии с видами работ и с учетом размещенных на сайте Профстажировки.рф кейсов. Написание и оценка курсовых работ осуществляется в соответствии с Положением о курсовых работах.

Студент может выбрать в качестве курсовой работы решение кейса, и в случае победы быть приглашенным на стажировку в организацию, разместившую данный кейс.

Учебная практика проводится в виде учебных занятий по 6 ак.часов в день/36 час. в неделю по установленным видам работ.

Производственная практика проводится в виде работы на предприятии/организации. По итогам производственной практики студенты составляют дневник, аттестуются и защищают отчет. Оформление документов и оценка по практике осуществляется в соответствии с Положением о практике.

### **3.6 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

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

- наличие высшего профессионального образования по профилю модуля;
- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- стажировка в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года



#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки
<p><b>ПК 2.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p><b>ПК 2.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p><b>ПК 2.3.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</p> <p><b>ПК 2.4.</b> 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.</p> <p><b>ПК 2.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки ра оборудования, сырья, материалов в соответствии с инс регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), тр охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное ис оборудования, производственного инвентаря, инструмент соответствии виду выполняемых работ (виду и способу пр горячей кулинарной продукции сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентар инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности сырья материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненн квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продукто полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение тем режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, п упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, э технологического оборудования, производственного инструментов, весоизмерительных приборов требованиям и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарн</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная пр</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов по сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, прод</li> </ul> <p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации супов, гор кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и допо ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное ра недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления супов, соу блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы механическим, тепловым оборудованием, оборудова вакуумирования, упаковки;</li> </ul>

<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p><b>ПК 2.6.</b> 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.</p> <p><b>ПК 2.7.</b> 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.</p> <p><b>ПК 2.8.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, фактура, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа и форм обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование процессов приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, изделий и закусок сложного ассортимента, соответствия инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:       <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, использование перчаток при выполнении конкретных операций, хранение в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дезинфекция в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностей приготовления;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении количества горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия требованиям рецептуры, заказа;       <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования горячих блюд, изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, использование пространства тарелки, использование для подачи только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция);</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, соответствия рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> </li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей продукции для отпуски на вынос</li> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:       <ul style="list-style-type: none"> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества ингредиентов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствия требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного блюда;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> </ul> </li> </ul>
---	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствующему способу последующей термической обработки;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов обработки и приготовления; соответствие способов обработки условиям сырья, продуктов;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры, особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления проработки; соответствие методов расчета количества сырья, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим нормативам;</li> <li>– правильность определения норм отходов и потерь при обработке, приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– правильность оформления акта проработки и адаптации рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ при приготовлении горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска, выбора набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации для профессиональной деятельности;</li> </ul>
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной терминологии профессиональной терминологии</li> </ul>

<p><b>ОК 04</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>
<p><b>ОК 06</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> <li>– осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</li> <li>– применение действующих стандартов антикоррупционного поведения</li> </ul>
<p><b>ОК 07</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности в ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>
<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>
<p><b>ОК 10</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко проформулированных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на значимые и интересующие профессиональные темы</li> </ul>
<p><b>ОК 11</b> Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдение правил финансовой грамотности для профессиональной деятельности,</li> <li>– грамотно уметь планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</li> </ul>

**Министерство образования Калининградской области  
государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

**СОГЛАСОВАНО**

Начальник УМО ГАУ КО ПОО КСТ

 И.В.Евсеева

«5» июня 2021 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

 А.С.Алукриева

2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
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**

Калининград

Программа профессионального модуля **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»** 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 с учетом примерной рабочей программы по специальности. 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Разработчик – Овчинникова И.В. – преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ.

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД. ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК)

Протокол заседания ПЦК № 10 от «26» мая 2021 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Есина Н.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>8</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>19</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>22</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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.

## 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, применять стандарты антикоррупционного поведения.
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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, 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 рецептов 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**:

<b>Иметь практический опыт</b>	<p>разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>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</p> <p>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;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов.</p>
<b>уметь</b>	<p>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;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p>

	<p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
<b>знать</b>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.</p>

### **Требования в соответствии с WSR:**

**Специалист должен знать и понимать:** Стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд;

**Специалист должен уметь:** Подбирать продукты для фирменных блюд;

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

Всего часов - 298

из них на освоение МДК.03.01 – 36,

МДК.03.02 – 64,

на практики:

учебную – 36,

производственную – 144.

Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю 18 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем часов	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	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>36</b>	<b>32</b>	<b>10</b>	-	-	-	4
ПК 3.2.-3.7 ОК 1-7,9-11	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>64</b>	<b>60</b>	<b>30</b>	-	-	-	4
ПК 3.1-3.7.	Учебная и производственная практика	180				36	144	
	Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю	18						
	<b>Всего:</b>	<b>298</b>	<b>92</b>	<b>40</b>		<b>36</b>	<b>144</b>	<b>8</b>

## 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
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		<b>36</b>
<b>МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</b>		<b>36</b>
<b>Тема 1.1.</b> Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<p><b>Содержание</b></p> <p>Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления.</p> <p>Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p><u>«Технологии бережливого производства»:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Принципы бережливого производства;</li> <li>– Программы бережливого производства (по отраслям);</li> <li>– Эффективное рабочее место.</li> </ul> <p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p><b>Практическое занятие.</b> 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.</p> <p><b>Тренинг - практикум</b> 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.</p>	<p><b>4</b></p> <p>2</p> <p>2</p> <p><b>4</b></p> <p>2</p> <p>2</p>

<b>Тема 1.2.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>Содержание</b>	<b>8</b>
	Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2
	Комбинирование способов приготовления холодных блюд, 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)	2
	Комбинирование способов приготовления кулинарных изделий 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)	2
	Семинар. Комбинирование способов приготовления 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)	2
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к	<b>Содержание</b>	<b>8</b>
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2

реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Тренинг. 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.	2
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>
	<b>Практическое занятие 1.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2
	<b>Практическое занятие 2.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2
	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.	2
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b>		4
6. Прохождение онлайн – курса на платформе <a href="https://stepik.org/course/91033/syllabus">https://stepik.org/course/91033/syllabus</a>		
7. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
8. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		
9. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		
10. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		
11. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		
12. Подготовка и защита компьютерных презентаций по темам раздела.		
<b>Дифференцированный зачет по МДК.03.01</b>		<b>2</b>
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		<b>64</b>

<b>МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		<b>64</b>
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	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.	2
	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.	
	Проблемная лекция. Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на 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).	
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	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.	2
	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.	

	Семинар. 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.	2
	Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.	
	Тренинг. 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 (НАССР).	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>
	<b>Практическая работа.</b> Работа со сборником рецептов. Составление технологических карт.	2
	<b>Практическая работа.</b> Работа со сборником рецептов. Составление технологических карт.	2
	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов).	2
<b>Тема 2.3.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	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.	2
	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, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	Тренинг. 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.	2
	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).	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>
	<b>Практическая работа.</b> Работа со сборником рецептов. Составление технологических карт.	4
	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, фингер - фудов, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни	2
<b>Тема 2.4.</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>
Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного	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.	2

сырья сложного ассортимента	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, витаминкса, 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.	2
	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).	2
	Тренинг. 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).	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>
	<b>Практическая работа.</b> Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт.	2
	<b>Практическая работа.</b> Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт.	2
	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, терринов.	2
<b>Тема 2.5.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса,	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	2

домашней птицы, дичи сложного ассортимента	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, витаминкса, 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.	2
	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, витаминкса, 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.	
	Тренинг. 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).	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>
	<b>Практическое занятие.</b> Работа со сборником рецептов. Составление технологических карт.	2
	<b>Практическое занятие.</b> Работа со сборником рецептов. Составление технологических карт.	2
<b>Практическое занятие.</b> Работа со сборником рецептов. Составление технологических карт.	2	

	<p><b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, ланспиков, галантинов, рулетов.</p>	6
<p><b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Прохождение онлайн – курса на платформе <a href="https://stepik.org/course/91033/syllabus">https://stepik.org/course/91033/syllabus</a></li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного блюда в соответствии с заданием. Составление акта проработки.</li> <li>7. Подготовка и защита компьютерных презентаций, докладов по темам раздела.</li> </ol>		4
<p><b>Дифференцированный зачет по МДК.03.02</b></p>		2
<p><b>Учебная практика по ПМ.03</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</li> </ol> <p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>		36

6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных 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 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 рецептов 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).

<p>19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ.03</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>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.</p> <p>6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p>	<p><b>144</b></p>

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	
<b>Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю</b>	<b>18</b>
<b>Всего</b>	<b>298</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

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

**Мастерская по компетенции «Поварское дело», лаборатория технологии приготовления пищи.**

Оборудование мастерской по компетенции «Поварское дело», лаборатории технологии приготовления пищи технологическим оборудованием:

Оборудование	Характеристика
Льдогенератор	
Коптильный пистолет	
Термомиксер	
Настольный куттер	
Настольный бликсер	
Блендер погружной	
Профессиональный куттер-блендер с подогревом	
Погружной термостат с контейнером и крышкой	
Термометр инфракрасный	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Стол производственный (1800х600х850, с внутренней металлической полкой, глухой).	Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности от 3,6 до 5,4м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.



Стол-подставка под пароконвектомат	Размер зависит от модели пароконвектомата.
Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.
Весы настольные электронные	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.
Плита индукционная (4 греющих поверхности)	Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности (заземление обязательно)
Плита индукционная (2 греющих поверхности)	Плита индукционная стационарная 2 греющих поверхности(заземление обязательно)
Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста Венчик. Лопатка для смешивания
Шкаф холодильный	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло (допускается с глухой дверью).
Стеллаж 4-х уровневый	800x500x1800 , меньше размеры недопустимы.
Мойка односекционная со столешницей	1000x600x850. Характеристики позиции на усмотрение организаторов.
Блендер ручной погружной	Мощность от 1000Вт и выше.
Микроволновая печь от 0,7кВт	Мощность от 0,7кВт
Шкаф шоковой заморозки	Два уровня на одного участника (10 уровней). GN 1/1
Морозильный ларь	Объемом не менее 300л
Фритюрница от 4 л.	Объемом от 4 литров.
Слайсер не менее 220мм	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.
Мясорубка	Производительностью не менее 20 кг в час.
Блендер стационарный	Объем чаши не менее 2л.
Соковыжималка шнековая (не менее 200Вт)	Мощностью не менее 200 Вт, шнекового или центрифужного типа
Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная.
Сотейник для индукционных плит 0.6 л	Объемом 0,6л
Сотейник для индукционных плит 0.8 л	Объемом 0,8л
Набор кастрюль	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
Сковорода для индукционных плит 24 см	Диаметром 24см
Сковорода для индукционных плит 28 см	Диаметром 28см

Гриль сковорода для индукционных плит 24 см	Диаметром 24см
Миски (нержавеющая сталь)	Объем 0.3 л, диаметр 16 см
	Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см
	Объем: 1 л, диаметр: 20 см
	Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см
Комплект посуды (тарелки, соусники)	
	GN 2/3 354x325x20 мм.
	GN 2/3 354x325x40 мм.
	GN 1/2 265x325x20 мм.
	GN 1/2 265x325x65 мм
	GN 1/3 176x325x20мм.
	GN 1/3 176x325x40мм.
	GN 1/3 176x325x65мм.
	GN 1/4 265x162x20мм.
	GN 1/4 265x162x65мм.
	GN 1/6 176x162x65мм.
	GN 1/9 176x105x65мм.
	GN 1/1 530x325x150мм
	GN 1/1 530x325x200мм
Гастроёмкость из нержавеющей стали 530x325x20	10 +общая площадка
Гастроёмкость из нержавеющей стали 530x325x65	
Гомогенизатор: ipita.ru	
Дегидратор	

Зона для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

- функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, гастроемкости;
- набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов (красная, синяя, желтая, зеленая, коричневая, белая);
- подставка для разделочных досок;
- термометр со щупом;
- пирометр;
- штангенциркуль электронный
- мерный стакан;
- венчик;

- сито, шенуа;
- лопатки силиконовые;
- половник;
- пинцет, щипцы кулинарные;
- набор ножей
- мусат для заточки ножей;
- корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда:

- набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;
- набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;
- сотейники;
- суповые миски.

Расходные материалы:

- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые
- упаковочные материалы (бумажные пакеты, пленочный материал, термоусадочная обёрточная плёнка, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.).

Посуда для презентации:

- тарелки глубокие (шляпа);
- тарелки плоские диаметром 24см, 32см;
- блюдо прямоугольное;
- соусники.

В кабинетах оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Учебная практика проводится в ГАУ КО ПОО КСТ и направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля и может реализовываться концентрированно и рассредоточено в форме практической подготовки.

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и проводится в форме практической подготовки на базе организаций питания общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные;

лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

В местах проведения практик имеются помещения: холодный и горячий цеха, цех оформления и хранения готовой продукции, - которые оснащены тепловым, холодильным, весовым, нейтральным оборудованием.

### **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:**

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].
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. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
6. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»
7. ТР ТС 022/2011 ««Пищевая продукция в части ее маркировки»»
8. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
9. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции
10. Таблица показателей пищевых продуктов в соответствии с ГОСТ.
11. Сборник химического состава пищевых продуктов.
12. Кодексы «Алиментариус» на пищевые продукты.
13. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 192 с.

14. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.

Основные источники:

5. Качурина, Т.А. 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 (1-е изд.) учебник — М.: Издательский центр «Академия», 2018 -256с.

6. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования — М.: Издательский центр «Академия», 2018.

7. Пасько, О.В., Технология продукции общественного питания. – М., Юрайт, 2020. – 203 с.

8. Пасько, О.В., Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум – М., Юрайт, 2020. – 268 с.

### **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://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

### **3.2.3. Дополнительные источники:**

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 192 с

2. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2020. – 416 с.

3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2020 – 240 с

4. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев,

Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 352 с.

5. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.

### **3.3. Освоение профессионального модуля в форме практической подготовки**

Практическая подготовка студентов по профессиональному модулю осуществляется за счет реализации учебной и производственной практики, демонстрационной формы экзамена по ПМ, практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- лабораторных занятий;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации и направленности;

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: тренинги, семинары, проблемные лекции, решение онлайн – курса по дисциплине, защита рефератов, презентаций.

### **3.4 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)**

Изучение профессионального модуля осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является edupage. В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- <https://stepik.org/>
- <https://nationalteam.worldskills.ru/skills/>
- <https://docs.cntd.ru/>
- Мастер – повар.пф
- <https://www.chefexpert.ru/>

<https://mstlab24.ru/>

Обмен информацией и консультации осуществляются в дискорде или через другие доступные каналы.

### **3.5 Организация практики**

Учебная практика проводится в виде учебных занятий по 6 ак. часов в день/36 час. в неделю по установленным видам работ.

Производственная практика проводится в виде работы на предприятии/организации. По итогам производственной практики студенты составляют дневник, аттестуются и защищают отчет. Оформление документов и оценка по практике осуществляется в соответствии с Положением о практике.

### **3.6 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

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

- наличие высшего профессионального образования по профилю модуля;
- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- стажировка в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 3.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на дифференцированном зачете по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по проф. модулю;</li> </ul>



	<p>и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p><b>ПК 3.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления салатов, канапе, 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);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд,</li> </ul>	

<p>потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 3.5.</b> 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</p> <p><b>ПК 3.6.</b> 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</p>	<p>кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями 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);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа;</li> </ul> <p>соответствие температуры подачи виду блюда;</p> <p>аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование</p>	
---	---	--

	<p>пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</p> <p>соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</p> <p>гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</p> <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
<p><b>ПК 3.7.</b></p> <p>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</p>	<p>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <p>оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</p> <p>соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</p> <p>оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;</p> <p>точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;</p> <p>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья,</p>	

	<p>продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul>

<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; - заданий экзамена по проф. модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<p><b>ОК 04</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<p><b>ОК 06</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> <li>– осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</li> <li>– применение действующих стандартов антикоррупционного поведения</li> </ul>	

<p><b>ОК 07</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК 10</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	
<p><b>ОК 11</b> Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдение правил финансовой грамотности для реализации профессиональной деятельности,</li> <li>– грамотно уметь планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</li> </ul>	

Министерство образования Калининградской области  
государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО ГАУ КО ПОО КСТ

 И.В.Евсеева

«5» июня 2021 г.



Директор ГАУ КО ПОО КСТ

А.С.Алукриева

2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  
**УП.03.01 Учебная практика по ПМ.03**  
**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**

**специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Уровень подготовки: базовый

Форма обучения: очная

Курс (семестр): II (3)

Калининград, 2021 г.

Программа практики разработана на основе документов:	ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
	ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
	Профессиональные стандарты: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12 2016 г. № 1565
	Стандарт WSR по компетенции № 34 «Поварское дело»
Автор	Преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ Овчинникова Инна Витальевна
Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК	ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК) Председатель ПЦК _____ / Есина Н.В. 26 мая 2021 г. Протокол № 10
Проверена	Методист _____ / Есина Н.В. Дата 26.05.2021 г.
Согласована	Начальник УМО _____ И.В. Евсеева Дата _____



# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.03.01

## Учебная практика по ПМ.03

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики УП.03.01 Учебная практика по ПМ.03 является составной частью основной профессиональной образовательной программы, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): 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 и соответствующих.

### 1.2 Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения модуля в рамках учебной практики:

Приобретение первоначального **практического опыта**:

- 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.

Последующее освоение **общих (ОК) и профессиональных компетенций ПК**:

**Общие компетенции:**

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### Профессиональные компетенции

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 рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
--------	---

### **Задачи учебной практики:**

1. Закрепление теоретических знаний студентов, полученных в процессе изучения МДК.03.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

2. Овладение практическими навыками и методами необходимыми для выполнения работ по виду 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.

### **1.3. Количество часов на освоение программы практики:**

Объем часов 36.

### **1.4 Планирование и организация учебной практики**

#### **1.4.1 Общие требования к организации образовательного процесса**

Организация учебной практики включает три этапа:

1. **Подготовительный**, который предусматривает подготовку инструментов и оборудования, заключение договора с организацией по профилю подготовки, а также подготовку и/или актуализацию дидактических и нормативных материалов для проведения практических работ.

2. **Текущая работа**, осуществляемая в период учебной практики студентов.

Учебная практика проводится после освоения студентами МДК.03.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

Учебная практика проводится в учебном кабинете, мастерской по компетенции «Поварское дело», лаборатории технологии приготовления пищи.

Учебная практика проводится в виде практических занятий, на которых студенты выполняют, а преподаватель оценивает практические работы, а также в виде экскурсий и уроков на производстве, где студенты знакомятся и отрабатывают умения:

– 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.

Студенты, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям рабочей программы учебной практики.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

### **3. Этап подведения итогов учебной практики.**

Практика завершается дифференцированным зачетом в соответствии с Положением о промежуточной аттестации студентов ГАУ КО ПОО Колледж сервиса и туризма.

Отметка по учебной практике выставляется на основе оценки учебно-производственных заданий, практических заданий составленных в соответствии с видами работ.

#### **1.4.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство учебной практикой:

Организацию и руководство практикой осуществляют преподаватели ПМ.03, имеющие высшее профессиональное образование по профилю подготовки. Преподаватели должны проходить повышение квалификации, в том числе в виде стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

## 2.1. Объем учебной практики

Вид практической подготовки	Объем часов
Учебная практика всего, в т.ч.	36
<b>Ознакомление с правилами ТБ и ОТ, содержанием учебных занятий, требованиями к результатам практики, проведением аттестации по практике</b>	2
<p><b>Выполнение практических работ</b>  <b>Виды работ:</b>            Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.            22. 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.            23. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.            24. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.            25. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.            26. 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.            27. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.            28. 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.            29. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.            30. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.            31. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p>	32

<p>32. 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.</p> <p>33. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>34. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>35. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>36. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>37. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>38. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>39. 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).</p> <p>40. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>41. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<p><b>Дифференцированный зачет Выставление оценок</b></p>	<p>2</p>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование тем	Содержание практических работ		Объем часов
1	2		3
<b>Введение</b>	<b>Практические работы</b>		2
	1	<p>1. Цели и задачи учебной практики. Требования к результатам обучения. Организация практики и промежуточной аттестации. Правила техники безопасности, производственной санитарии и пожарной безопасности при выполнении работ по УП.03.01 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.</p> <p>2. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>3. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p>	
<b>Вид работ</b>	2	<p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Приготовление холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	4
	3	<p>1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>2. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p>	4

	4	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
	5	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
	6	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
	7	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> <li>2. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</li> <li>3. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из птицы сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> </ol>	6
<b>Подведение итогов практики</b>	8	Дифференцированный зачет Выставление оценок	2



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная практика проводится в учебных кабинетах колледжа, мастерской по компетенции «Поварское дело», лаборатории технологии приготовления пищи.

Перечень оборудования и инструментов мастерской по компетенции «Поварское дело».

Оборудование	Характеристика
Льдогенератор	
Коптильный пистолет	
Термомиксер	
Настольный куттер	
Настольный блендер	
Блендер погружной	
Профессиональный куттер-блендер с подогревом	
Погружной термостат с контейнером и крышкой	
Термометр инфракрасный	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Стол производственный (1800х600х850, с внутренней металлической полкой, глухой).	Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности от 3,6 до 5,4м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.
Стол-подставка под пароконвектомат	Размер зависит от модели пароконвектомата.
Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.
Весы настольные электронные	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.
Плита индукционная (4 греющих поверхности)	Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности (заземление обязательно)
Плита индукционная (2 греющих поверхности)	Плита индукционная стационарная 2 греющих поверхности(заземление обязательно)

Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста Венчик. Лопатка для смешивания
Шкаф холодильный	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло (допускается с глухой дверью).
Стеллаж 4-х уровневый	800х500х1800 , меньше размеры недопустимы.
Мойка односекционная со столешницей	1000х600х850. Характеристики позиции на усмотрение организаторов.
Блендер ручной погружной	Мощность от 1000Вт и выше.
Микроволновая печь от 0,7кВт	Мощность от 0,7кВт
Шкаф шоковой заморозки	Два уровня на одного участника (10 уровней). GN 1/1
Морозильный ларь	Объемом не менее 300л
Фритюрница от 4 л.	Объемом от 4 литров.
Слайсер не менее 220мм	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.
Мясорубка	Производительностью не менее 20 кг в час.
Блендер стационарный	Объем чаши не менее 2л.
Соковыжималка шнековая (не менее 200Вт)	Мощностью не менее 200 Вт, шнекового или центрифужного типа
Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная.
Сотейник для индукционных плит 0.6 л	Объемом 0,6л
Сотейник для индукционных плит 0.8 л	Объемом 0,8л
Набор кастрюль	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
Сковорода для индукционных плит 24 см	Диаметром 24см
Сковорода для индукционных плит 28 см	Диаметром 28см
Гриль сковорода для индукционных плит 24 см	Диаметром 24см
Миски (нержавеющая сталь)	Объем 0.3 л, диаметр 16 см
	Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см
	Объем: 1 л, диаметр: 20 см
	Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см
Комплект посуды (тарелки, соусники)	
	GN 2/3 354x325x20 мм.
	GN 2/3 354x325x40 мм.
	GN 1/2 265x325x20 мм.
	GN 1/2 265x325x65 мм
	GN 1/3 176x325x20мм.
	GN 1/3 176x325x40мм.

	GN 1/3 176x325x65мм.
	GN 1/4 265x162x20мм.
	GN 1/4 265x162x65мм.
	GN 1/6 176x162x65мм.
	GN 1/9 176x105x65мм.
	GN 1/1 530x325x150мм
	GN 1/1 530x325x200мм
Гастроёмкость из нержавеющей стали 530x325x20	10 +общая площадь
Гастроёмкость из нержавеющей стали 530x325x65	
Гомогенизатор: ipita.ru	
Дегидратор	

Зона для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

- функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, гастроёмкости;
- набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов (красная, синяя, желтая, зеленая, коричневая, белая);
- подставка для разделочных досок;
- термометр со щупом;
- пирометр;
- штангенциркуль электронный
- мерный стакан;
- венчик;
- сито, шенуа;
- лопатки силиконовые;
- половник;
- пинцет, щипцы кулинарные;
- набор ножей
- мусат для заточки ножей;
- корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда:

- набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;
- набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;
- сотейники;
- суповые миски.

Расходные материалы:

- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые

- упаковочные материалы (бумажные пакеты, пленочный материал, термоусадочная обёрточная плёнка, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.).

Посуда для презентации:

- тарелки глубокие (шляпа);
- тарелки плоские диаметром 24см, 32см;
- блюдо прямоугольное;
- соусники.

Перечень оборудования и инструментов лаборатории технологии приготовления пищи технологическим оборудованием:

№ п/п	Наименование оборудования	Ед. изм.	Кол-во
<b>Группа 1 Приборы и оборудование</b>			
1	Столы производственные	шт.	14
2	Плиты 6 секционные	шт.	3
3	Плиты индукционные 4 секционные	шт.	2
4	Ванные моечные	шт.	6
5	Слайсер	шт.	1
6	Холодильник	шт.	3
7	Вытяжки	шт.	3
8	Мясорубки	шт.	2
9	Стеллажи	шт.	4
10	Пароконвектоматы	шт.	2
11	Духовые шкафы	шт.	2
12	Блендеры погружные	шт.	5
13	Блендеры стационарные	шт.	2
14	Гастроемкости	шт.	30
15	Кастрюли, сковороды	шт.	по 15
16	Коврики анти скользящие	шт.	4
<b>Набор измерительных инструментов и приспособлений</b>			
1	Весы настольные	шт.	5
2	Термошупы	шт.	3
3	Разделочные доски	шт.	25
4	Ножи поварские	шт.	25
5	Тарелки столовые, закусочные	шт.	60
6	Ложки, вилки	шт.	30
7	Прихватки	шт.	25
<b>Дополнительные средства:</b>			
	Нормативные документы	шт.	25

### 3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд Колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы:

#### 3.2.1 Печатные издания

### **Учебники и учебные пособия**

1. Ашряпова, А.Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров. – М. КНОРУС, 2020.
2. Епифанова, М.В. Товароведение продовольственных товаров. М.: «Академия», 2018.
3. Качурина, Т.А., 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. – М., «Академия», 2018.
4. Пасько, О.В., Технология продукции общественного питания: учебник для СПО, М., «Юрайт», 2020.
5. Пасько, О.В., Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум. М., «Юрайт», 2020.
6. Прокопьева, Е. А., Организация питания в организациях общественного питания. – М.: «Академия», 2017.

### **3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка»
2. Калоризатор <https://health-diet.ru/calorie>
3. Сайт о правильном питании <https://edaplus.info/>
4. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/sbornik/hol/salat/57.html>.

### **3.2.3 Нормативно-правовые документы**

2. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
3. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»
4. ТР ТС 022/2011 ««Пищевая продукция в части ее маркировки»
5. ТР ТС 027/2012 « О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»

### **Санитарные правила и нормы**

6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
7. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ.
8. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ.
9. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.

10. ГОСТ 31986 – 2012 Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

### **Положения и инструкции**

11. Таблица показателей пищевых продуктов в соответствии с ГОСТ.
12. Сборник химического состава пищевых продуктов.
13. Кодексы «Алиментариус» на пищевые продукты.

## **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Текущий контроль результатов освоения практики осуществляется руководителем практики.

<b>Требования к результатам обучения (профессиональные компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля результатов обучения</b>
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.	Наблюдение Оценка компетенций Выполнение практических работ в кулинарном цеху Оформление технологической документации и отчетности Дифференцированный зачет.
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Наблюдение Оценка компетенций Выполнение практических работ в кулинарном цеху Оформление технологической документации и отчетности Дифференцированный зачет.
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.	Наблюдение Оценка компетенций Выполнение практических работ в кулинарном цеху Оформление технологической документации и отчетности Дифференцированный зачет.
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	Наблюдение Оценка компетенций Выполнение практических работ в кулинарном цеху Оформление технологической документации и отчетности Дифференцированный зачет.

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.	Наблюдение Оценка компетенций Выполнение практических работ в кулинарном цеху Оформление технологической документации и отчетности Дифференцированный зачет.
ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Наблюдение Оценка компетенций Выполнение практических работ в кулинарном цеху Оформление технологической документации и отчетности Дифференцированный зачет.

Промежуточная аттестация по учебной практике проводится в форме дифференцированного зачета, оценка по которому выставляется на основе оценок за практические работы, как средняя с округлением по правилам математики.

### **Организация выполнения практических работ**

Все практические работы должны быть выполнены в полном объеме в тетради для практических работ и иметь оценку.

Практические работы выполняются индивидуально. По итогам работы руководитель практики оценивает работу обучающегося.

**Оценка практических работ** осуществляется в соответствии со следующими показателями:

<b>Отметка</b>	<b>Показатели</b>
<b>5</b>	Студенты не сделали ошибок при проведении подготовки и обработке продуктов, приготовлению, оформлению и отпуску блюд и закусок. Студенты без ошибок рассчитали показатели в соответствии с ГОСТ по каждой группе продукции. Правильность работы с оборудованием в кулинарном цеху и соблюдение техники безопасности.
<b>4</b>	То же, с небольшими ошибками, не влияющими на конечный результат.
<b>3</b>	То же, но есть грубые ошибки в технологии приготовления, оформления и отпуски продукции.
<b>2</b>	Студенты допускали грубые ошибки в процессе приготовления и составления отчетов, конечный результат практической работы отсутствует.

В случае отсутствия обучающегося на практическом занятии руководитель практики выдает ему задание, студент самостоятельно во внеурочное время выполняет работу и отправляет/сдает на проверку. На зачете и получает дополнительные вопросы по тем работам, на которых отсутствовал.

Практическая работа, сданная с нарушением сроков, оценивается на 1 балл ниже.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Студенты, не прошедшие учебную практику, не допускаются к экзамену 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.



**Министерство образования Калининградской области  
Государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

**СОГЛАСОВАНО**

Начальник УМО ГАУ КО ПОО КСТ

 И.В.Евсеева

«5» июня 2021 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

 А.С.Алукриева

                     2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПП.03.01 Производственная практика по ПМ.03**

**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**

**специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Уровень подготовки: базовый

Форма обучения: очная

Курс (семестр): II (3)

Калининград, 2021 г.

Программа разработана на основе документов:	практики на основе	ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
		ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
		Профессиональные стандарты: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12 2016 г. № 1565
		Стандарт WSR по компетенции № 34 «Поварское дело»
Автор		Преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ Овчинникова Инна Витальевна
Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК		ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК) Председатель ПЦК _____ / Есина Н.В. 26 мая 2021 г. Протокол № 10
Проверена		Методист _____ / Есина Н.В. Дата 26.05.2021 г.
Согласована		Начальник УМО _____ И.В. Евсева Дата _____

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## ПП.03.01 Производственная практика по ПМ.03

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики ПП.03.01 Производственная практика по ПМ.03 является составной частью основной профессиональной образовательной программы, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида 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 и соответствующих.

#### профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование профессиональных компетенций.
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.

#### общих компетенций (ОК):

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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, применять стандарты антикоррупционного поведения.
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	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

## **1.2.Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения производственной практики:**

Производственная практика направлена на углубление первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций.

Производственная практика осуществляется на функциональных рабочих местах в организациях общественного питания города Калининграда: ООО «Британика», ООО «Табаско», ресторан «Угли», ресторан «Дольче Вита», комплекс «Усадьба», ООО «Европейские кондитерские», АО «ПП «Русский хлеб».

**Целью** производственной практики является овладение видом деятельности Организации и ведения 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 приобретение практического опыта:

- 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.

### **Задачи производственной практики:**

1. Закрепление теоретических знаний студентов, полученных в процессе изучения МДК.03.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

2. Участие студента в практической работе на функциональном рабочем месте в соответствии со специальностью 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3. Изучение конкретного опыта и практики оформления документов в соответствии с выполняемыми должностными обязанностями.

4. Овладение практическими навыками и методами, необходимыми для решения конкретных профессиональных задач.

### **1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:**

**Объем часов: 144 часа.**

Производственная практика проводится после освоения студентами МДК.03.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

### **1.4 Планирование и организация практики**

#### **1.4.1 Общие требования к организации образовательного процесса**

Организация производственной практики включает три этапа:

1. Первый этап – подготовительный, который предусматривает различные направления деятельности с профильными организациями (структурными подразделениями) и работу руководителя со студентами для организации практики.

2. Второй этап – текущая работа, осуществляемая в период практики студентов.

3. Третий этап – этап подведения итогов производственной практики.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю профессионального модуля ПП.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 на основе договоров, заключаемых между Колледжем и организациями.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям образовательной программы к проведению практики.

В период прохождения практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Продолжительность практики для обучающихся в возрасте от 16 до 18 лет не более 36 часов в неделю (ст. 92 ТК РФ), в возрасте 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ).

Практика завершается дифференцированным зачетом.

В течение всего периода практики на студентов распространяются:

- правила внутреннего распорядка принимающей организации;
- требования охраны труда и техники безопасности;
- трудовое законодательство Российской Федерации.

Студент имеет право лично найти организацию и объект практики, представляющие интерес для практиканта, профиль работы которых отвечает приобретаемой специальности.

#### **1.4.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство производственной практикой:

5. Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от Колледжа и от организации.

6. Руководителями практики от Колледжа назначаются преподаватели ОПД и ПМ, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

7. Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

8. Руководителями производственной практики от организации, как правило, назначаются ведущие специалисты организаций, имеющие высшее профессиональное образование.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Объем производственной практики

Вид практической подготовки	Объем часов
Производственная практика всего, в т.ч.	144
<b>Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения практики. Знакомство с наставниками</b>	2
<b>Ознакомление с видами деятельности и общей структурой организации:</b> – общие сведения о предприятии, учредительные документы, виды деятельности; – подразделения организации, производственная и организационная структура организации; – функциональные взаимосвязи подразделений и служб.	4
<b>Ознакомление с оргструктурой и функциональными обязанностями отдела ответственной за направление работы:</b> – построение организационной структуры отдела; – ознакомление с функциональными обязанностями работников отдела; – ознакомление с перечнем документов, которые ведет отдел, с используемыми средствами и методами выполнения работ	6
<b>Выполнение учебно-производственных заданий под руководством наставника:</b> <b>Виды работ:</b> 10. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 11. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 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 питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	120

<p>13. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>14. 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.</p> <p>15. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>16. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>17. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>18. 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</p>	
<b>Сбор и систематизация материалов для отчета по практике</b>	6
<b>Дифференцированный зачет</b>	6



## 2.2. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование тем	Содержание практических работ		Объем часов
1	2		3
<b>Введение</b>	<b>Практические работы</b>		2
	1	Знакомство с наставниками. Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения практики.	
		Ознакомление с видами деятельности и общей структурой организации	
<b>Ознакомление с видами деятельности и общей структурой организации</b>	<b>Практические работы</b>		6
	2	Изучение документов: <ul style="list-style-type: none"> <li>– общие сведения о предприятии, учредительные документы, виды деятельности;</li> <li>– подразделения организации, производственная и организационная структура организации;</li> <li>– функциональные взаимосвязи подразделений и служб.</li> </ul>	
<b>Вид работ</b>	<b>Практические работы</b>		120
	3	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	6
		Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6
		Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.	6
		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.	6

	Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи). Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	6
	Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из нерыбного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6

		Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
		Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных кулинарных изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
		Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи).	6
		Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	6
		Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.	6
		Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Приготовление холодной кулинарной 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 хранения на раздаче и т.д.).	6
<b>Сбор и систематизация материалов для отчета по практике</b>	<b>Практические работы</b>		6
	4	5. Систематизация документов и фотографий с практики 6. Оформление дневника по практике 7. Составление и оформление отчета по практике 8. Подписание дневника и отчета	
<b>Подведение итогов практики</b>	<b>Практические работы</b>		6
	5	Защита отчетов по практике. Выставление оценок	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Производственная практика осуществляется на функциональных рабочих местах в организациях общественного питания города Калининграда: ООО «Британика», ООО «Табаско», ресторан «Угли», ресторан «Дольче Вита», комплекс «Усадьба», АО «ПП «Русский хлеб»».

##### Перечень оборудования и инструментов

№ п/п	Наименование оборудования	Ед. изм.	Кол-во
<b>Группа 1 Приборы и оборудование</b>			
1	Столы производственные	шт.	14
2	Плиты 6 секционные	шт.	3
3	Плиты индукционные 4 секционные	шт.	2
4	Ванные моечные	шт.	6
5	Слайсер	шт.	1
6	Холодильник	шт.	3
7	Вытяжки	шт.	3
8	Мясорубки	шт.	2
9	Стеллажи	шт.	4
10	Пароконвектоматы	шт.	2
11	Духовые шкафы	шт.	2
12	Блендеры погружные	шт.	5
13	Блендеры стационарные	шт.	2
14	Гастроемкости	шт.	30
15	Кастрюли, сковороды	шт.	по 15
16	Коврики анти скользящие	шт.	4
<b>Набор измерительных инструментов и приспособлений</b>			
1	Весы настольные	шт.	5
2	Термощупы	шт.	3
3	Разделочные доски	шт.	25
4	Ножи поварские	шт.	25
5	Тарелки столовые, закусочные	шт.	60
6	Ложки, вилки	шт.	30
7	Прихватки	шт.	25
<b>Дополнительные средства:</b>			
	Нормативные документы	шт.	25

#### 3.4 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд Колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы:

##### 3.4.1 Печатные издания

##### Учебники и учебные пособия

7. Ашряпова, А.Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров. – М. КНОРУС, 2020.

8. Епифанова, М.В. Товароведение продовольственных товаров. М.: «Академия», 2018.

9. Качурина, Т.А., 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. – М., «Академия», 2018.
10. Пасько, О.В., Технология продукции общественного питания: учебник для СПО, М., «Юрайт», 2020.
11. Пасько, О.В., Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум. М., «Юрайт», 2020.
12. Прокопьева, Е. А., Организация питания в организациях общественного питания. – М.: «Академия», 2017.

### **3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка»
2. Калоризатор <https://health-diet.ru/calorie>
3. Сайт о правильном питании <https://edaplus.info/>
4. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/sbornik/hol/salat/57.html>.

### **3.2.3 Нормативно-правовые документы**

14. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
15. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»
16. ТР ТС 022/2011 ««Пищевая продукция в части ее маркировки»
17. ТР ТС 027/2012 « О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»

#### **Санитарные правила и нормы**

18. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
19. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ.
20. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ.
21. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.
22. ГОСТ 31986 – 2012 Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

#### **Положения и инструкции**

23. Таблица показателей пищевых продуктов в соответствии с ГОСТ.
24. Сборник химического состава пищевых продуктов.
25. Кодексы «Алиментариус» на пищевые продукты.

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

Требования к результатам обучения (профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля результатов обучения
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление творческое оформление и подготовку реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление творческое оформление и подготовку реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление творческое оформление и подготовку реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление творческое оформление и подготовку</p>	<p>Выбор и использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению блюд, кулинарных изделий, закусок с соблюдением правил и норм охраны труда, техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места с соблюдением норм СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов</p> <p>Соблюдение норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР) в соответствии с требованиями ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации</p> <p>Соблюдение требований охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания оценки и управления опасными факторами в соответствии с ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП, рабочими инструкциями.</p> <p>Подготовка ингредиентов Техника владения ножом с соблюдением правил и норм охраны труда Технология первичной обработки в соответствии с правилами. Выбор, подготовка и приготовление соусов, маринадов, заправок, элементов декора, сочетаемых с холодными блюдами разнообразного ассортимента. Соблюдение норм и требований ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП</p>

<p>реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Правильный выбор сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организация хранения продуктов в процессе приготовления .</p> <p>Органолептические способы определения готовности холодных блюд разнообразного ассортимента перед отпуском.</p> <p>Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд и закусок.</p> <p>Наблюдение</p> <p>Собеседование с обучающимся и наставником</p> <p>Оценка компетенций</p> <p>Проверка и оценка ведения дневника</p> <p>Проверка и оценка отчета</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>
---	---

Формой отчетности студентов по производственной практике является отчет (прил. А), который выполняется в соответствии с требованиями ЕСКД и иллюстрируется схемами, эскизами, фотографиями, образцами производственной документации.

Отчет студента по практике должен максимально отражать его индивидуальную работу в период прохождения производственной практики.

Каждый студент должен самостоятельно отразить в отчете требования программы практики и своего индивидуального задания.

При оформлении отчета по производственной практике его материалы располагаются в следующей последовательности:

3. Титульный лист

4. Пояснительная записка: содержание, введение, основная часть, заключение, список используемых источников, приложения

Пояснительная записка содержит:

- теоретический (описательный) материал, который включает в себя (например, нормативно-правовую базу, технологию работ, схемы, таблицы, особенности ведения документации и т.д.);
- практический материал к теоретической части, оформленный в виде приложений (например, копии документов организации и (или) составленных практикантом самостоятельно).

В пояснительной записке должны быть отражены следующие вопросы:

7. Назначение организации, виды деятельности.
8. Схема управления организацией (структура).
9. Функциональные обязанности работников ...
10. Порядок выполнения работ и требования к ним

11. Документальное сопровождение работы

12. Выводы и предложения.

Материал отчета должен быть конкретным, изложен четко и ясно, его объем не должен превышать 10-15 страниц машинного текста, исключая графики, схемы, эскизы.

**К отчету прикладываются:**

3. Дневник о прохождении практики со штампом организации (прил. Б);
4. Аттестационный лист по итогам практики, включающий отзыв-характеристику руководителя практики от организации, заверенный печатью (прил.В). Проверка отчета по практике осуществляется руководителем по практике от Колледжа за два дня до промежуточной аттестации.
5. Оценка по итогам производственной практики выставляется руководителем по практике от Колледжа на основе оценки за отчет по практике, средней оценки по всем профессиональным компетенциям.

Студенты, не прошедшие учебную практику, не допускаются к экзамену 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.



**Министерство образования Калининградской области  
Государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

**ОТЧЕТ**

**ПП.03.01 Производственная практика по ПМ.03**

**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**

**специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Выполнил студент гр. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. студента)

Руководитель практики от предприятия

\_\_\_\_\_  
(должность)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Руководитель практики от колледжа

\_\_\_\_\_  
(должность)

Калининград, 20 \_\_\_\_

**Министерство образования Калининградской области  
Государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

## ДНЕВНИК

ФИО обучающегося	
Курс	
Форма обучения	очная
Специальность / профессия	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Группа	
Вид практики	производственная
Тип практики	производственная
Способ проведения практики	выездная
Форма проведения практики	сосредоточенная
Место прохождения практики	
Период прохождения практики	с « <u>   </u> » _____ 20 <u>   </u> г. по « <u>   </u> » _____ 20 <u>   </u> г.
Реквизиты договора о прохождении практики (при проведении практики в профильной организации)	

Калининград, 20 \_\_\_\_

### Учет выполняемой работы

№ п/п	Содержание работы	Дата выполнения	Отметка о выполнении
15			
16	Строк столько, сколько дней практика		

Дневник заполнил:

обучающийся

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(И.О. Фамилия)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

(дата)

Дневник проверил:

руководитель практики от Колледжа

\_\_\_\_\_

(уч. степень, уч. звание, должность)

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(И.О. Фамилия)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

(дата)

Дневник проверил (при проведении практики в профильной организации):

наставник

\_\_\_\_\_

(уч. степень, уч. звание, должность)

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(И.О. Фамилия)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

(дата)

ГАУ КО ПОО «Колледж сервиса и туризма»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

по производственной практике ПП.03.01

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

Студент(ка) \_\_\_\_\_

ФИО

\_\_\_ курса, группа \_\_\_\_\_ по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Объем практики 144 час. Период проведения с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

**Виды и качество выполнения работ**

Профессиональные компетенции	Виды работ, выполненные обучающимся во время практики	Оценка
ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Знакомство с наставниками. Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения практики. Ознакомление с видами деятельности и общей структурой организации.	
	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	
	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	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.	
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи). Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	

реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	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.	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из нерыбного сырья 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	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных 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	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных кулинарных изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи).	
	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	

и форм обслуживания.  ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Приготовление холодной кулинарной продукции с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	
	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.	
	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Приготовление холодной кулинарной продукции.	
	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.). Сбор и систематизация материалов для отчета по практике.	

*Примечание:* Качество выполнения работ оценивается по следующим критериям:

**«отлично»** - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика **без замечаний**.

**«хорошо»** - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика **с небольшими замечаниями**.

**«удовлетворительно»** - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием **с ошибками, проявил в период практики недобросовестность, безответственность, нарушал дисциплину**.

**«неудовлетворительно»** - студент **не выполнил** вид и объем работ в соответствии с заданием и/или **пропустил рабочие дни в количестве больше 50%**.

#### Уровень сформированности общих компетенций и гибких навыков (soft skills)

Гибкие навыки	Общие компетенции	Уровень сформированности <sup>3</sup>
<b>Универсальные</b>		
<b>Персональная эффективность</b>		
3.1 Сбор информации и ее обработка	ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
	ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	
	ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	

<sup>3</sup> Уровень сформированности: высокий, средний, низкий, отсутствует

3.2 Саморефлексия и самоанализ	ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
3.3 Критическое мышление	ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
3.4 Креативное мышление		
3.5 Системное мышление		
3.6 Решение проблем и принятие решений		
3.7 Целеполагание		
3.8 Стрессоустойчивость	ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
3.9 Способность работать в условиях форс-мажора и неопределенности		
3.10 Способность быстро обучаться		
<b>4. Взаимодействие с людьми</b>		
4.1 Коммуникация	ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
4.2 Клиентоориентированность		
4.3 Ненасильственное общение	ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
4.4 Работа в команде		
4.5 Эмоциональный интеллект		
<b>Управленческие навыки</b>		
Наставничество		
Управление проектами и командами		
Постановка и оценка задач		
Лидерство		

#### Личные профессионально значимые качества

Личные качества	Уровень сформированности <sup>1</sup>
Дисциплинированность	
Ответственность	
Исполнительность	
Аккуратность	

#### Характеристика

Аттестуемый продемонстрировал отличную/хорошую/удовлетворительную подготовку, высокий/средний уровень сформированности общих и профессиональных компетенций, наличие личных профессионально значимых качеств

Оценка содержания и оформления отчета по практике<sup>4</sup>: \_\_\_\_\_

Заключение: Отметка по производственной практике<sup>2</sup> \_\_\_\_\_

Подпись руководителя практики от профильной организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Подпись руководителя практики ГАУ КО ПОО КСТ \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

---

<sup>4</sup> Отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно, отсутствует



**Министерство образования Калининградской области  
государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

**СОГЛАСОВАНО**

Начальник УМО ГАУ КО ПОО КСТ

 И.В.Евсеева

«5» июня 2021 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

 А.С.Алукриева

2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И  
ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С  
УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,  
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Калининград

Программа профессионального модуля **ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»** 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 с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД. ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК)

Протокол заседания ПЦК № 10 от «26» мая 2021 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Есина Н.В.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>8</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>22</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>33</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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.

## 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 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, применять стандарты антикоррупционного поведения
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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, 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:**

<b>Иметь практический опыт</b>	<p>разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
<b>уметь</b>	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;

	<p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<b>знать</b>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков</p>

### **Требования WSR:**

#### **Специалист должен знать и понимать:**

- способы приготовления блюд в зависимости от типа обслуживания;

#### **Специалист должен уметь:**

- подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания.

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

Всего часов – 414 часов

Из них на освоение МДК.04.01 - 36 часов

МДК.04.02 - 108

**Промежуточная аттестация экзамен по МДК.04.02**

на практики:  
учебную - 72 часов  
производственную – 180 часов.

**Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю - 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					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики		
			Обучение по МДК, в час.					
			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	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	<b>36</b>	<b>32</b>	12	-	-	-	4
ПК 4.2.- 4.3 ОК 1-7,9 -11	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	<b>64</b>	<b>52</b>	14/8	-	-	-	4
ПК 4.4.- 4.6 ОК 1-7,9 -11	<b>Раздел модуля 3.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	<b>36</b>	<b>32</b>	12/4	-	-	-	2
	<b>Консультации по МДК.04.02</b>	<b>8</b>						



ПК 41- 4.6	Учебная и производственная практика	252				-	-	
	<b>Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю</b>	18						
	<b>Всего:</b>	<b>414</b>	<b>116</b>	<b>64</b>	<b>-</b>	<b>72</b>	<b>180</b>	<b>10</b>

## 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
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>		36
<b>МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>		36
<b>Тема 1.1.</b>	<b>Содержание</b>	6
Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	Виртуальная экскурсия. Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Способы приготовления блюд в зависимости от типа обслуживания.	2
	Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей.	2
	Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента. Методы обслуживания.	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	6
	<b>Практическое занятие 1.</b> Адаптация рецептур холодных 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.	2
	<b>Практическое занятие 2.</b> Адаптация рецептур горячих десертов, сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода,	2

	использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	
	<b>Практическое занятие 3.</b> Адаптация рецептур 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.	2
<b>Тема 1.2</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2
	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции	2
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.	2
<b>Тема 1.3</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	<b>Содержание</b>	<b>8</b>
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2
	Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	2
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>
	<b>Практическое занятие 1.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2
	<b>Практическое занятие 2.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2

	<b>Практическое занятие 3.</b> 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.	2
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b>		
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>	4
<b>ИТОГО</b>	<b>5 семестр, в т.ч.</b>	<b>36</b>
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>20</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>12</b>
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>
<b>Дифференцированный зачет МДК.04.02</b>		<b>2</b>
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента</b>		<b>72</b>
<b>МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>		<b>72</b>
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>12</b>
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.	2
	Публичная защита презентаций. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание,	2

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).	
Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, бланманже; панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле и т.д.). Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита.	2
Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента тирамису, чизкейка, рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами	2
Публичная защита презентаций. Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.	2
Публичная защита презентаций. 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).	2
<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>
<b>Практические занятия 1.</b> Работа со сборником рецептов (таблица взаимозаменяемости). Составление технологических карт на фруктовые салаты. Сокращение потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
<b>Практические занятия 2.</b> Работа со сборником рецептов (таблица взаимозаменяемости). Составление технологических карт фруктово-ягодных десертов, фаршированных фруктов, ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса)	2
<b>Практические занятия 3.</b> Работа со сборником рецептов (таблица взаимозаменяемости). Составление технологических карт панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели.	2

	<p><b>Практические занятия 4.</b> Работа со сборником рецептов, составление технологических карт на парфе, щербета, цитrusового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д. Работа со сборником рецептов, составление технологических карт на соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые.</p>	2
	<p><b>Лабораторная работа 1.</b> 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).</p>	4
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>
Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	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.	2
	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. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана), брауни, воздушного пирога, пудинга	2 2
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b>		
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> </ol>	4

	<p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>	
<b>ИТОГО</b>	<b>5 семестр, в т.ч.</b>	<b>36</b>
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>20</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>
	<b>Лабораторная работа</b>	<b>4</b>
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»	2
	Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.	2
	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).	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>10</b>
	<b>Практическое занятие 1.</b> Работа со сборником рецептов (таблица взаимозаменяемости). Составление технологических карт на горячие десерты сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана) Работа со сборником рецептов (таблица взаимозаменяемости). Составление технологических карт на горячие десерты сложного ассортимента брауни, воздушного пирога, пудинга	2

	<p><b>Практическое занятие 2.</b> Работа со сборником рецептов (таблица взаимозаменяемости). Составление технологических карт на горячие десерты сложного ассортимента кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» Составление технологических карт на холодные десерты сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).</p>	2
	<p><b>Практическое занятие 3.</b> Работа со сборником рецептов (таблица взаимозаменяемости). Составление технологических карт на горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Составление технологических карт на холодные десерты сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).</p>	2
	<p><b>Лабораторная работа 2.</b> Практикум. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога) Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).</p>	4
<b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента</b>		<b>36</b>
<b>МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>		<b>36</b>
<b>Тема 3.1</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	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.	2
	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,	2



	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. 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).	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>
	<b>Практическое занятие 1.</b> Работа со сборником рецептов (таблица взаимозаменяемости). Составление технологических карт на (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, и т.д.).	2
	<b>Практическое занятие 2.</b> Работа со сборником рецептов (таблица взаимозаменяемости). Составление технологических карт на (лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас)	2
	<b>Практическое занятие 3.</b> 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
<b>Тема 3.2</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
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.	2
	Публичная защита презентаций 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.	2
	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	2

	посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>10</b>
	<b>Практическое занятие 1.</b> Работа со сборником рецептов (таблица взаимозаменяемости). Составление технологических карт на горячие напитки сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад)	2
	<b>Практическое занятие 2.</b> Работа со сборником рецептов (таблица взаимозаменяемости). Составление технологических карт на горячие напитки сложного ассортимента горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.)	2
	<b>Практическое занятие 3.</b> 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
	<b>Лабораторная работа 3.</b> Практикум. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента.	4
	<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3.</b>  <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки.</li> <li>9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>	2
	<b>Консультации к экзамену МДК. 04.02</b>	<b>8</b>

1. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		2
2. 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).		2
3. Организация работы бариста.		2
4. 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).		2
<b>ИТОГО</b>	<b>6 семестр, в т.ч.</b>	<b>72</b>
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>18</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>18</b>
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>8</b>
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>
	<b>Консультации к экзамену МДК.04.02</b>	<b>8</b>
<b>Промежуточная аттестация экзамен по МДК. 04.02</b>		<b>18</b>
<b>Учебная практика по ПМ.04</b>		<b>72</b>
<b>Виды работ:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>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.</li> <li>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> </ol>		

<ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</li> <li>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.</li> <li>12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</li> <li>15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> <li>16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</li> <li>17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</li> <li>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).</li> <li>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.</li> <li>20. 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</li> </ol>	
<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ.04</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> </ol>	<b>180</b>

<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>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.</li> <li>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</li> <li>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 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.</li> <li>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</li> <li>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>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.).</li> <li>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.</li> </ol>	
<b>Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю</b>	<b>18</b>
<b>Всего</b>	<b>414</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

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

**Мастерская по компетенции «Поварское дело», лаборатория технологии приготовления пищи, кондитерский цех.**

Оборудование мастерской по компетенции «Поварское дело», лаборатории технологии приготовления пищи, кондитерского цеха технологическим оборудованием:

Оборудование	Характеристика
Льдогенератор	
Коптильный пистолет	
Термомиксер	
Настольный куттер	
Настольный блендер	
Блендер погружной	
Профессиональный куттер-блендер с подогревом	
Погружной термостат с контейнером и крышкой	
Термометр инфракрасный	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Стол производственный (1800x600x850, с внутренней металлической полкой, глухой).	Уx600x850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности от 3,6 до 5,4м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.
Стол-подставка под пароконвектомат	Размер зависит от модели пароконвектомата.

Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.
Весы настольные электронные	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.
Плита индукционная (4 греющих поверхности)	Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности (заземление обязательно)
Плита индукционная (2 греющих поверхности)	Плита индукционная стационарная 2 греющих поверхности(заземление обязательно)
Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста Венчик. Лопатка для смешивания
Шкаф холодильный	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло (допускается с глухой дверью).
Стеллаж 4-х уровневый	800x500x1800 , меньше размеры недопустимы.
Мойка односекционная со столешницей	1000x600x850. Характеристики позиции на усмотрение организаторов.
Блендер ручной погружной	Мощность от 1000Вт и выше.
Микроволновая печь от 0,7кВт	Мощность от 0,7кВт
Шкаф шоковой заморозки	Два уровня на одного участника (10 уровней). GN 1/1
Морозильный ларь	Объемом не менее 300л
Фритюрница от 4 л.	Объемом от 4 литров.
Слайсер не менее 220мм	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.
Мясорубка	Производительностью не менее 20 кг в час.
Блендер стационарный	Объем чаши не менее 2л.
Соковыжималка шнековая (не менее 200Вт)	Мощностью не менее 200 Вт, шнекового или центрифужного типа
Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная.
Сотейник для индукционных плит 0.6 л	Объемом 0,6л
Сотейник для индукционных плит 0.8 л	Объемом 0,8л
Набор кастрюль	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
Сковорода для индукционных плит 24 см	Диаметром 24см
Сковорода для индукционных плит 28 см	Диаметром 28см
Гриль сковорода для индукционных плит 24 см	Диаметром 24см
Миски (нержавеющая сталь)	Объем 0.3 л, диаметр 16 см
	Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см
	Объем: 1 л, диаметр: 20 см

	Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см
Комплект посуды (тарелки, соусники)	
	GN 2/3 354x325x20 мм.
	GN 2/3 354x325x40 мм.
	GN 1/2 265x325x20 мм.
	GN 1/2 265x325x65 мм
	GN 1/3 176x325x20мм.
	GN 1/3 176x325x40мм.
	GN 1/3 176x325x65мм.
	GN 1/4 265x162x20мм.
	GN 1/4 265x162x65мм.
	GN 1/6 176x162x65мм.
	GN 1/9 176x105x65мм.
	GN 1/1 530x325x150мм
	GN 1/1 530x325x200мм
Гастроёмкость из нержавеющей стали 530x325x20	10 +общая площадка
Гастроёмкость из нержавеющей стали 530x325x65	
Гомогенизатор: ipita.ru	
Дегидратор	

#### Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

- дежи,
- кастрюли,
- функциональные емкости из нержавеющей стали,
- венчик,
- лопатка,
- сито,
- скребок пластиковый, скребок металлический,
- мерный инвентарь,
- набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»),
- набор мерных ложек,
- нож,
- совки для сыпучих продуктов,
- корзина для мусора,
- скалки деревянные,
- резцы (фигурные) для теста и марципана,
- вырубки (выемки) для печенья, пряников
- кондитерские листы,
- противни перфорированные,



- формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов,
- круглые разъёмные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см,
- трафареты для нанесения рисунка,
- нож,
- нож пилка (300 мм),
- паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см),
- кондитерские мешки,
- насадки для кондитерских мешков,
- ножницы,
- кондитерские гребенки,
- силиконовые коврики для макарун, эклеров,
- кисти силиконовые,
- силиконовые коврики для выпекания,
- прихватки,
- перчатки термостойкие,
- контейнеры для выпеченных изделий,
- дуршлаг,
- инструменты для упаковки,
- корзины для органических и неорганических отходов.

Расходные материалы:

- бумага пергаментная,
- кондитерские мешки полимерные (одноразовые),
- упаковочные материалы (бумажные пакеты, пленочный материал, термоусадочная обёрточная плёнка, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.).

Место для презентации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (презентационный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

В кабинетах оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Учебная практика проводится в ГАУ КО ПОО КСТ и направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля и может реализовываться концентрированно и рассредоточено в форме практической подготовки.

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций,

приобретение практического опыта и проводится в форме практической подготовки на базе организаций питания общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: электрическая плита, протирочная машина, олендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастоёмкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.). В местах проведения практик имеются помещения: холодный и горячий цех, цех оформления и хранения готовой продукции, - которые оснащены тепловым, холодильным, весовым, нейтральным оборудованием.

### **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. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
- 10.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
- 11.СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 12.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
- 13.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.
- 14.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:
- 15.Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- 16.Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
- 17.Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
20. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
21. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
22. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
23. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с.
24. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с.
25. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
26. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
27. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
28. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
29. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с
30. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев,

Ю.В. Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

31. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
32. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
33. Чаблин, Б.В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования/ Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов.-2-е изд. –Москва: Издательство Юрайт, 2020.-695 с.
34. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/М.В. Володина, Т.А. Сопачева.-2-е изд.стер., -М.: Издательский центр «Академия», 2019.-192 с.

Основные источники:

1. Бурчакова И.Ю. 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: учеб. для студ. сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с.
2. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 304 с.
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

### **3.2.2. Электронные издания:**

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. [http://www.oхранatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

### **3.2.3. Дополнительные источники:**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
2. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с.
3. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с.
4. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
6. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
7. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
8. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А. А. Королев, Ю.В. Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
9. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

### **3.3. Освоение отдельных элементов учебных дисциплин в форме практической подготовки:**

Практическая подготовка студентов по учебной дисциплине осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- лабораторных занятий;

- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации и направленности;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: уроки-выставка, игровые методы, конкурсы, соревнования, викторины, семинары (вебинары), экскурсии (виртуальные экскурсии), публичная защита презентаций, дискуссии.

### **3.4. Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)**

Изучение учебных дисциплин осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является edupage. В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- LearningApps.org
- Образовательный центр «Сириус» <https://sochisirius.ru/>
- Интернет-журнал Постнаука <https://postnauka.ru/>
- Просветительский проект Лекториум <https://www.lektorium.tv/>
- Академия Арзамас <https://arzamas.academy/>

### **3.5. Организация практики**

Учебная практика проводится в виде учебных занятий по 6 ак.часов в день/36 час. в неделю по установленным видам работ.

Производственная практика проводится в виде работы на предприятии/организации. По итогам производственной практики студенты составляют дневник, аттестуются и защищают отчет. Оформление документов и оценка по практике осуществляется в соответствии с Положением о практике.

### **3.6 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

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

- наличие высшего профессионального образования по профилю модуля;

- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- стажировка в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года



#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 4.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;</li> <li>– 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);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете по МДК;</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p><b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 4.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 4.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 4.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам;</li> <li>– 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);</li> <li>– 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;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– 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;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> </ul>	

<p>реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• 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);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• 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)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре <ul style="list-style-type: none"> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос</li> </ul> </li> </ul>	
<p><b>ПК 4.6.</b> 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</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</li> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</li> <li>– 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;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного</li> </ul>	

	ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
<b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; - заданий экзамена по модулю;
<b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	

<p><b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	<p>производственной практикам</p>
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии;</li> <li>– осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;</li> <li>– применение действующих стандартов антикоррупционного поведения</li> </ul>	
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<p><b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	
<p><b>ОК 11.</b> Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– знание финансовых понятий;</li> <li>– способность принимать эффективные решения а различных финансовых контекстах, направленные на рост финансового благополучия личности и семьи;</li> </ul>	

	– планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	
--	---	--

**Министерство образования Калининградской области  
Государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональной образовательной организации  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

**СОГЛАСОВАНО**

Начальник УМО ГАУ КО ПОО КСТ

 И.В.Евсеева

«5» июня 2021 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

 А.С.Алукриева

10.06.2021 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
УП.04.01 Учебная практика по ПМ.04**

**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**

**специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Уровень подготовки: базовый

Форма обучения: очная

Курс (семестр): III (6)

г. Калининград, 2021г.



Программа практики разработана на основе документов:	ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
	ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
	Профессиональные стандарты: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12 2016 г. № 1565
	Стандарт WSR по компетенции № 34 «Поварское дело»
Автор	Преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ Овчинникова Инна Витальевна
Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК	ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК) Председатель ПЦК _____ / Есина Н.В. 26 мая 2021 г. Протокол № 10
Проверена	Методист _____ / Есина Н.В. Дата 26.05.2021 г.
Согласована	Начальник УМО _____ И.В. Евсева Дата _____

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## УП.04.01 Учебная практика по ПМ.04

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики УП.04.01 Учебная практика по ПМ.04 является составной частью основной профессиональной образовательной программы, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения вида профессиональной деятельности<sup>^</sup> 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.

### 1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения модуля в рамках учебной практики:

Приобретение первоначального **практического опыта**:

- 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/

Последующее освоение **общих (ОК) и профессиональных компетенций ПК**):

ОК 01. – Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;

ОК 02. – Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. – Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 04. – Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 05. – Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 06. – Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07. – Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 09. – Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. – Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК 11. – Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

**Перечень профессиональных компетенций:**

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 рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**Задачи учебной практики:**

1. Закрепление теоретических знаний студентов, полученных в процессе изучения МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента и МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

2. Овладение практическими навыками и методами необходимыми для выполнения работ по виду деятельности 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.

### **1.3. Количество часов на освоение программы практики:**

Объем часов - 72.

### **1.4 Планирование и организация учебной практики**

#### **1.4.1 Общие требования к организации образовательного процесса**

Организация учебной практики включает три этапа:

1. **Подготовительный**, который предусматривает подготовку инструментов и оборудования, заключение договора с организацией по профилю подготовки, а также подготовку и/или актуализацию дидактических и нормативных материалов для проведения практических работ.

2. **Текущая работа**, осуществляемая в период учебной практики студентов.

Учебная практика проводится после освоения студентами МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента и МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Учебная практика проводится в учебном кабинете или Кондитерский цех и лаборатории технологии приготовления пищи.

Учебная практика проводится в виде практических занятий, на которых студенты выполняют, а преподаватель оценивает практические работы.

Студенты, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям рабочей программы учебной практики.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

### **3. Этап подведения итогов учебной практики.**

Практика завершается дифференцированным зачетом в соответствии с Положением о промежуточной аттестации студентов ГАУ КО ПОО Колледж сервиса и туризма.

Отметка по учебной практике выставляется на основе оценки учебно-производственных заданий, практических заданий составленных в соответствии с видами работ.

#### **1.4.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство учебной практикой:

Организацию и руководство практикой осуществляют преподаватели ПМ, имеющие высшее профессиональное образование по профилю подготовки. Преподаватели должны проходить повышение квалификации, в том числе в виде стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **2.1. Объем учебной практики**

<b>Вид практической подготовки</b>	<b>Объем часов</b>
Учебная практика всего, в т.ч.	72
<b>Ознакомление с правилами ТБ и ОТ, содержанием учебных занятий, требованиями к результатам практики, проведением аттестации по практике</b>	2
<b>Выполнение практических работ Виды работ:</b>	68

<p>21. 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.</p> <p>22. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</p> <p>23. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>24. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>25. 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.</p> <p>26. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>27. 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.</p> <p>28. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>29. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>30. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>31. 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.</p> <p>32. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>	
---	--

<p>33. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>34. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>35. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>36. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>37. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>38. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>39. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>40. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:  мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<p><b>Дифференцированный зачет Выставление оценок</b></p>	<p>2</p>

## 1.2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование тем	Содержание практических работ	Объем часов
1	2	3
<b>Введение</b>	<b>Практические работы</b>	6
	1 Цели и задачи учебной практики. Требования к результатам обучения. Организация практики и промежуточной аттестации. Правила техники безопасности, производственной санитарии и пожарной безопасности при выполнении работ 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 Составление нормативной документации по заданию преподавателя (ТК)	
Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	2 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.	6
	3 Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Приготовление холодных десертов: желе многослойное, желе с ягодами, мусса в ассортименте. Оформление и отпуск, требования к качеству.	6
	4 Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Приготовление десертов: крема десертного, самбук в ассортименте. Приготовление сладких соусов. Оформление и отпуск, требования к качеству.	6
	5 Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Приготовление десертов: тирамису, чизкейка, пая, панакота с ягодным соусом. Оформление и отпуск, требования к качеству.	6
	6 Приготовление пудинга в ассортименте. Оформление и отпуск, требования к качеству.	6



		Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. Приготовление десерта суфле в ассортименте. Оформление и отпуск, требования к качеству. Приготовление ягод и фруктов в сиропе.	
Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	7	Выполнить работу по хранению с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. Приготовление холодных напитков: молочных коктейлей, холодных напитков. Правила подачи. Приготовление горячих напитков. Правила подачи. Приготовление авторских, брендовых напитков.	6
Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	8	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление горячих сладких блюд: яблоки в тесте жареные, груши в тесте, яблоки в слойке, яблоки, запечённые с творогом, яблоки, запечённые с орехами и черносливом, чернослив, фаршированный орехами со сливками.	6
	9	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Приготовление блинчики «Креп-Сюзетт», блинные мешочки, сладкие роллы из блинчиков. Приготовление нетрадиционных напитков. Правила подачи.	6
Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	10	Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Приготовление пирожные заварные с заварным кремом с шоколадной глазурью, корзиночки с карамельным кремом. Требования к отпуску.	6
	11	Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6

		Приготовление тартов, капкейков. Приготовление фирменных сладких блюд и напитков предприятий общественного питания г. Калининграда. Требования к подаче.	
	12	Дифференцированный зачет. Выполнить текущую уборку 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. Приготовление фруктовых и овощных кексов.	5
<b>Подведение практики</b>	<b>итогов</b>	Выставление оценок	1

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

**Мастерская по компетенции «Поварское дело», лаборатория технологии приготовления пищи.**

Оборудование мастерской по компетенции «Поварское дело», лаборатории технологии приготовления пищи технологическим оборудованием:

Оборудование	Характеристика
Льдогенератор	
Коптильный пистолет	
Термомиксер	
Настольный куттер	
Настольный бликсер	
Блендер погружной	
Профессиональный куттер-блендер с подогревом	
Погружной термостат с контейнером и крышкой	
Термометр инфракрасный	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Стол производственный (1800х600х850, с внутренней металлической полкой, глухой).	Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности от 3,6 до 5,4м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.
Стол-подставка под пароконвектомат	Размер зависит от модели пароконвектомата.
Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.
Весы настольные электронные	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.
Плита индукционная (4 греющих поверхности)	Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности (заземление обязательно)
Плита индукционная (2 греющих поверхности)	Плита индукционная стационарная 2 греющих поверхности(заземление обязательно)
Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста Венчик. Лопатка для смешивания

Шкаф холодильный	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло (допускается с глухой дверью).
Стеллаж 4-х уровневый	800х500х1800 , меньше размеры недопустимы.
Мойка односекционная со столешницей	1000х600х850. Характеристики позиции на усмотрение организаторов.
Блендер ручной погружной	Мощность от 1000Вт и выше.
Микроволновая печь от 0,7кВт	Мощность от 0,7кВт
Шкаф шоковой заморозки	Два уровня на одного участника (10 уровней). GN 1/1
Морозильный ларь	Объемом не менее 300л
Фритюрница от 4 л.	Объемом от 4 литров.
Слайсер не менее 220мм	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.
Мясорубка	Производительностью не менее 20 кг в час.
Блендер стационарный	Объем чаши не менее 2л.
Соковыжималка шнековая (не менее 200Вт)	Мощностью не менее 200 Вт, шнекового или центрифужного типа
Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная.
Сотейник для индукционных плит 0.6 л	Объемом 0,6л
Сотейник для индукционных плит 0.8 л	Объемом 0,8л
Набор кастрюль	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
Сковорода для индукционных плит 24 см	Диаметром 24см
Сковорода для индукционных плит 28 см	Диаметром 28см
Гриль сковорода для индукционных плит 24 см	Диаметром 24см
Миски (нержавеющая сталь)	Объем 0.3 л, диаметр 16 см
	Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см
	Объем: 1 л, диаметр: 20 см
	Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см
Комплект посуды (тарелки, соусники)	GN 2/3 354х325х20 мм.
	GN 2/3 354х325х40 мм.
	GN 1/2 265х325х20 мм.
	GN 1/2 265х325х65 мм
	GN 1/3 176х325х20мм.
	GN 1/3 176х325х40мм.
	GN 1/3 176х325х65мм.
	GN 1/4 265х162х20мм.
	GN 1/4 265х162х65мм.

	GN 1/6 176x162x65мм.
	GN 1/9 176x105x65мм.
	GN 1/1 530x325x150мм
	GN 1/1 530x325x200мм
Гастроемкость из нержавеющей стали 530x325x20	10 +общая площадка
Гастроемкость из нержавеющей стали 530x325x65	
Гомогенизатор: ipita.ru	
Дегидратор	

Зона для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

- функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, гастроемкости;
- набор разделочных досок из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов (красная, синяя, желтая, зеленая, коричневая, белая);
- подставка для разделочных досок;
- термометр со щупом;
- пирометр;
- штангенциркуль электронный
- мерный стакан;
- венчик;
- сито, шенуа;
- лопатки силиконовые;
- половник;
- пинцет, щипцы кулинарные;
- набор ножей
- мусат для заточки ножей;
- корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда:

- набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;
- набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;
- сотейники;
- суповые миски.

Расходные материалы:

- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые
- упаковочные материалы (бумажные пакеты, пленочный материал, термоусадочная обёрточная плёнка, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.).

Посуда для презентации:

- тарелки глубокие (шляпа);
- тарелки плоские диаметром 24см, 32см;
- блюдо прямоугольное;
- соусники.

В кабинетах оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Учебная практика проводится в ГАУ КО ПОО КСТ и направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля и может реализовываться концентрированно и рассредоточено в форме практической подготовки.

Оборудование лаборатории технологии приготовления пищи, кондитерского цеха:

№ п/п	Наименование оборудования	Ед.изм.	Кол-во
<b>Группа 1 Приборы и оборудование ... назначения</b>			
1	Пароконвектомат	шт.	2
2	Прилавок-холодильник	шт.	3
3	Взбивальная машина	шт.	3
4	Плита электрическая	шт.	4
5	Микроволновая печь	шт.	1
6	Холодильник	шт.	3
7	Блендер	шт.	
8	Плита индукционная	шт.	3
9	Шкаф жарочный	шт.	3
10	Миксер ручной	шт.	1
<b>Набор измерительных инструментов и приспособлений</b>			
1	Весы электронные	шт.	
<b>Дополнительные средства:</b>			
1	Емкость металлическая	шт.	
2	Сковорода	шт.	
3	Скалка деревянная	шт.	
4	Доска разделочная деревянная	шт.	
5	Сотейник с толстым дном	шт.	
6	Кастрюля	шт.	
7	Нож-пилка	шт.	
8	Нож поварской	шт.	
9	Ложка	шт.	
10	Вилка	шт.	
11	Венчик	шт.	
12	Противень	шт.	20
13	Лопатка деревянная	шт.	
14	Лопатка силиконовая	шт.	2
15	Кисточка силиконовая	шт.	1
16	Скребок	шт.	
17	Шпатель	шт.	

18	Вырубка металлическая для печенья фигурная	шт.	
19	Кольцо для выпекания тортов металлическое	шт.	
20	Мешок кондитерский с насадками	шт.	
21	Ацетатный материал	шт.	
22	Форма силиконовая для кексов	шт.	
23	Сито пластиковое	шт.	
24	Блюдо для подачи	шт.	
25	Терка	шт.	3
26	Лопатка металлическая	шт.	5
27	Ножницы	шт.	1
28	Половник	шт.	3
29	Овощечистка	шт.	5
30	Емкости металлические	шт.	
31	Стакан мерный	шт.	
32	Формы металлические для кексов	шт.	11
33	Формы металлические для тарталеток	шт.	
34	Формы металлические для корзинок	шт.	
35	Формы металлические для тартов	шт.	
36	Форма металлическая для трубочек	шт.	
37	Вырубка для печенья круглая	шт.	
38	Стаканы для холодных напитков	шт.	
39	Креманки	шт.	
40	Формы керамические для суфле	шт.	
41	Ложка для мороженого	шт.	1
42	Нож для удаления сердцевины яблок	шт.	1
43	Турка (джезва)	шт.	3

### **3.5 Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд Колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы:

#### **3.5.1 Печатные издания**

##### **Учебники и учебные пособия**

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

2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

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

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

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

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

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
11. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
13. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
14. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании (1-е изд.) учебник 101119421 2018.
15. Бурчакова И.Ю. 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: учеб. для студ. сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с.
16. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
17. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/М.В. Володина, Т.А. Сопачева.-2-е изд.стер., -М.: Издательский центр «Академия»,2019.-192 с.
18. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.



19. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

20. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

21. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

22. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с.

23. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2016. – 160 с.

24. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

25. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2016 – 128 с.

24. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 176 с.

25. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования — М. : Издательский центр «Академия», 2018.

26. Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 304 с.

27. Солдатенкова И.А. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования — М. : Издательский центр «Академия», 2017.

28. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 432 с.

29. Чаблин, Б.В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования/ Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов.-2-е изд. – Москва: Издательство Юрайт,2020.-695 с.

### **3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

### **3.2.3 Нормативно-правовые документы**

#### **Постановления Правительства РФ (если имеются)**

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].

#### **Санитарные правила и нормы**

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
13. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. –
14. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
15. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»
16. ТР ТС 022/2011 ««Пищевая продукция в части ее маркировки»»

#### **Профессиональные стандарты**

2. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

#### **ГОСТ (если имеются)**

8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
9. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- 10.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 11.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 12.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
- 13.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
- 14.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

### **3.2.4Дополнительные источники:**

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

## **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Текущий контроль результатов освоения практики осуществляется руководителем практики.

<b>Требования к результатам обучения (профессиональные компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля результатов обучения</b>
<b>студенты должны иметь первоначальный практический опыт в:</b>	

Подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	
Выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов	Наблюдение
Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	Собеседование с обучающимся и наставником
Готовить простые горячие напитки.	Оценка компетенций
Готовить и оформлять простые холодные напитки.	Проверка и оценка ведения дневника
Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	Проверка и оценка отчета
Ведении расчетов с потребителями.	Дифференцированный зачет

Промежуточная аттестация по учебной практике проводится в форме дифференцированного зачета, оценка по которому выставляется на основе оценок за практические работы, как средняя с округлением по правилам математики.

### **Организация выполнения практических работ**

Все практические работы должны быть выполнены в полном объеме в тетради для практических работ и иметь оценку.

Практические работы выполняются индивидуально/в составе мини-групп. По итогам работы руководитель практики оценивает работу обучающегося/мини-группы.

Оценка каждому студенту в мини-группе выставляется в соответствии с его вкладом в работу, но не выше общей оценки мини-группы.

**Оценка практических работ** осуществляется в соответствии со следующими показателями:

Отметка	Показатели
---------	------------

отлично	блюда, приготовленные строго по рецептуре и по утвержденной технологии. Органолептические показатели должны полностью соответствовать требованиям нормативно-технической документации
хорошо	блюда, приготовленные с соблюдением рецептуры, но с незначительными отклонениями от установленных органолептических требований
удовлетворительно	блюда с более значительными отклонениями от эталона, но годные для реализации
неудовлетворительно	блюда с несвойственным им привкусом или запахом, пересоленные, резко кислые, недоваренные или недопеченные, подгорелые, утратившие форму или характерную консистенцию, неполновесные, масса которых не соответствует нормативу

В случае отсутствия обучающегося на практическом занятии руководитель практики выдает ему задание, студент самостоятельно во внеурочное время выполняет работу и отправляет/сдает на проверку. На зачете не получает дополнительные вопросы по тем работам, на которых отсутствовал.

Практическая работа, сданная с нарушением сроков, оценивается на 1 балл ниже. Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Студенты, не прошедшие учебную практику, не допускаются к экзамену 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.

**Министерство образования Калининградской области**  
**Государственное автономное учреждение**  
**Калининградской области**  
**профессиональная образовательная организация**  
**«Колледж сервиса и туризма»**  
**(ГАУ КО ПОО КСТ)**

**СОГЛАСОВАНО**

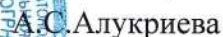
Начальник УМО ГАУ КО ПОО КСТ

 И.В.Евсеева

«15» июня 2021 г.



Директор ГАУ КО ПОО КСТ

 А.С.Алукриева

2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
**ПП.04.01 Производственная практика по ПМ.04**  
**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**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Уровень подготовки: базовый

Форма обучения: очная

Курс (семестр): III (6)

г. Калининград, 2021г.

Программа практики разработана на основе документов:	ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
	ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
	Профессиональные стандарты: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12 2016 г. № 1565
	Стандарт WSR по компетенции № 34 «Поварское дело»
Автор	Преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ Овчинникова Инна Витальевна
Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК	ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, пк) Председатель ПЦК _____ / Есина Н.В. 26 мая 2021 г. Протокол № 10
Проверена	Методист _____ / Есина Н.В. Дата 26.05.2021 г.
Согласована	Начальник УМО _____ И.В. Евсеева Дата _____

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## ПП04.01 Производственная практика по ПМ/04

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики ПП.04.01 Производственная практика по ПМ.04 является составной частью основной профессиональной образовательной программы, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): 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 и соответствующих

#### профессиональных компетенций (ПК):

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 рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

#### общих компетенций (ОК):



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, применять стандарты антикоррупционного поведения
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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

## **1.2.Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения производственной практики:**

Производственная практика направлена на углубление первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций.

Производственная практика осуществляется на функциональных рабочих местах в организациях общественного питания города Калининграда: ООО «Британика», ООО «Табаско», ресторан «Угли», ресторан «Дольче Вита», комплекс «Усадьба», ООО «Европейские кондитерские», ООО «Пармезан», РК «Планета», ООО «Буше», ООО «Балттрейд», р-н «Мушкино».

**Целью** производственной практики является овладение видом деятельности Организации и ведения 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 приобретение практического опыта:

- разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептов 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.

#### **Задачи производственной практики:**

1. Закрепление теоретических знаний студентов, полученных в процессе изучения МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента и МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

2. Участие студента в практической работе на функциональном рабочем месте в соответствии со специальностью 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3. Изучение конкретного опыта и практики оформления документов в соответствии с выполняемыми должностными обязанностями.

4. Овладение практическими навыками и методами, необходимыми для решения конкретных профессиональных задач.

#### **1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:**

Объем часов 180.

Производственная практика проводится после освоения студентами МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента и МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

## **1.4 Планирование и организация практики**

### **1.4.1 Общие требования к организации образовательного процесса**

Организация производственной практики включает три этапа:

1. Первый этап – подготовительный, который предусматривает различные направления деятельности с профильными организациями (структурными подразделениями) и работу руководителя со студентами для организации практики.

2. Второй этап – текущая работа, осуществляемая в период практики студентов.

3. Третий этап – этап подведения итогов производственной практики.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю профессионального модуля ПМ. 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания на основе договоров, заключаемых между Колледжем и организациями.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям образовательной программы к проведению практики.

В период прохождения практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Продолжительность практики для обучающихся в возрасте от 16 до 18 лет не более 36 часов в неделю (ст. 92 ТК РФ), в возрасте 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ).

Практика завершается дифференцированным зачетом.

В течение всего периода практики на студентов распространяются:

- правила внутреннего распорядка принимающей организации;
- требования охраны труда и техники безопасности;
- трудовое законодательство Российской Федерации.

Студент имеет право лично найти организацию и объект практики, представляющие интерес для практиканта, профиль работы которых отвечает приобретаемой специальности.

### **1.4.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство производственной практикой:

9. Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от Колледжа и от организации.

10. Руководителями практики от Колледжа назначаются преподаватели ОПД и ПМ, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

11. Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

12. Руководителями производственной практики от организации, как правило, назначаются ведущие специалисты организаций, имеющие высшее профессиональное образование.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **2.1. Объем производственной практики**

<b>Вид практической подготовки</b>	<b>Объем часов</b>
Производственная практика всего, в т.ч.	180
<b>Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения практики. Знакомство с наставниками</b>	2

<p><b>Ознакомление с видами деятельности и общей структурой организации:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– общие сведения о предприятии, учредительные документы, виды деятельности;</li> <li>– подразделения организации, производственная и организационная структура организации;</li> <li>– функциональные взаимосвязи подразделений и служб.</li> </ul>	4
<p><b>Ознакомление с оргструктурой и функциональными обязанностями цеха (участка), ответственного за направление работы:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– построение организационной структуры отдела;</li> <li>– ознакомление с функциональными обязанностями работников отдела;</li> <li>– ознакомление с перечнем документов, которые ведет отдел, с используемыми средствами и методами выполнения работ</li> </ul>	6
<p><b>Выполнение учебно-производственных заданий под руководством наставника:</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>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.</li> <li>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</li> <li>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</li> <li>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</li> </ol>	156

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

## 2.2. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование тем	Содержание практических работ		Объем часов
<i>1</i>	<i>2</i>		<i>3</i>
	1	Знакомство с наставниками. Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения практики.	2
Введение		Изучение документов: <ul style="list-style-type: none"> <li>– общие сведения о предприятии, учредительные документы, виды деятельности;</li> <li>– подразделения организации, производственная и организационная структура организации;</li> <li>– функциональные взаимосвязи подразделений и служб.</li> </ul>	4
Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	2	Инструктаж по охране труда Техника безопасности и противопожарные мероприятия при приготовлении сладких блюд и напитков. Выполнить организацию рабочих мест, своевременную текущую уборку в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Оценка качества сырья и продуктов. Подготовка свежих плодов и ягод.	6
	3	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Приготовление холодных (ледяных) десертных салатов.	6
	4	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Приготовление фруктово-ягодные композиции, террин фруктовый (ягодный)	6
	5	Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения	6

		выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Приготовление и отпуск желе в ассортименте.	
6		Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. Приготовление и отпуск сладких желированных холодных десертов: муссов в ассортименте	6
7		Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Приготовление и отпуск самбука. Оформление и отпуск.	
8		Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Приготовление и отпуск крема десертные.	6
9		Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Приготовление и отпуск желированных холодных десертов: панна-котты, бланманже, веррины. Правила подачи.	6
10		Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Приготовление и отпуск желированных холодных десертов: холодное суфле в ассортименте. Правила подачи.	6
11		Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. Приготовление и отпуск: крема нежелированные. Оформление и подача.	6
12		Приготовление и отпуск замороженных десертов: мороженое, сорбет, граниты, кассата, торт-мороженое в ассортименте. Правила подачи.	6
13		Приготовление и отпуск комбинированных холодных десертов: корзиночки с различными наполнителями, тирамису, мильфей, десерты фило сложных десертов.	6



	14	Приготовление сладких соусов в ассортименте, оформление десертов.	6
Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	15	Приготовление горячих десертов: жареные (обжаренные) десерты-теплые салаты, жареное и запеченное мороженое. Требования к качеству, правила отпуска.	6
	16	Приготовление вареных десертов в различных жидкостях и на пару: фрукты в сиропе, фрукты и плоды в вине, фрукты и ягоды в сладком соусе (су-виде), «Снежки, пудинг со сладким соусом. Правила подачи.	6
	17	Приготовление запеченных, выпеченных горячих десертов сложного ассортимента: суфле в ассортименте, воздушные пироги. Требования к отпуску.	6
	18	Приготовление горячих десертов: фондан, кексы ягодные и овощные. Требования к подаче.	6
	19	Приготовление комбинированных горячих десертов: фондю в ассортименте, фламбе, десерты с «обжигом». Подача с приемами молекулярной кухни.	6
Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков в ассортименте	20	Приготовление холодных напитков: компота из свежих плодов и ягод, компота из сухих фруктов и ягод, компота из консервированных плодов и ягод, компота из быстрозамороженных плодов и ягод. Оформление и отпуск, требования к качеству.	6
	21	Приготовление холодных напитков: фруктово-ягодные напитки, ласси. Оформление и отпуск, требования к качеству.	6
	22	Приготовление холодных напитков: морсов, лимонады, фреши, смузи. Оформление и отпуск, требования к качеству.	6
	23	Приготовление холодных напитков: квас, молочные коктейли, коктейли на основе соков, коктейли с добавлением яиц. Оформление и отпуск, требования к качеству.	6
	24	Приготовление холодных напитков: слоистые коктейли, напитки на основе чая и кофе, пунши (холодные), крушоны. Оформление и отпуск, требования к качеству.	6
	25	Приготовление горячих напитков: чая, кофе в ассортименте, сбитень, взвар. Оформление методом латте-арт и отпуск, требования к качеству.	6

Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков в ассортименте	27	Приготовление горячих напитков: какао, горячего шоколада, горячий пунш, глинтвейн, грог. Оформление методом и отпуск, требования к качеству.	6
Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	28	Приготовления десертов сложного ассортимента, в рецептуру которых входит мука (выпеченные, вареные): «Чизкейк» в ассортименте, пай, клафути, полента, кейк-попсы, пасха с фруктами и орехами. Оформление и отпуск, требования к качеству.	6
	29	Приготовление десертов с различными выпеченными полуфабрикатами: капкейки, маффины, макарены, брауни. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	6
Дифференцированный зачет.	30	Приготовление десертов с различными современными отделочными полуфабрикатами: желе, из декоративной глазури, нугатин, чипсы из плодов и ягод, декоративные посыпки, декоративные украшения из шоколада. Выполнить консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	5
<b>Подведение итогов практики</b>		Выставление оценок	1

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Производственная практика осуществляется на функциональных рабочих местах в организациях общественного питания города Калининграда: ООО «Британика», ООО «Табаско», ресторан «Угли», ресторан «Дольче Вита», комплекс «Усадьба», ООО «Европейские кондитерские», АО «ПП «Русский хлеб»».

#### **3.6 Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд Колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы:

##### **3.6.1 Печатные издания**

###### **Учебники и учебные пособия**

28. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 416 с.

29. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.

30. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.

31. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред .проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

32. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

33. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

34. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с.

35. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2015. – 336 с.

36. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (3-е изд.) учебник - М.: Академия, 103119365 2018

37. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания (3-е изд.) учебник 103119237 2018

38. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета (2-е изд., стер.) учебник - М.: Академия, 102119449 2019

39. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2015 – 373 с.

40. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

41. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 176 с.

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

### **3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)**

3. 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].

### **3.2.3 Нормативно-правовые документы**

#### **Постановления Правительства РФ (если имеются)**

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

#### **Санитарные правила и нормы**

17. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

18. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

19. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

20. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»
21. ТР ТС 022/2011 ««Пищевая продукция в части ее маркировки»»

### **Профессиональные стандарты**

2. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с

#### **ГОСТ (если имеются)**

1. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с 31984-2012 Услуги о бщественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

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

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

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

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

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

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

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

#### **3.2.4Дополнительные источники:**

1. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова – 5-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова – 3-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

3. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

В результате освоения производственной практики обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Текущий контроль результатов освоения практики осуществляется руководителем практики от колледжа в процессе выполнения обучающимися работ в организациях, а также сдачи обучающимся отчета по практике.

<b>Требования к результатам обучения (профессиональные компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля результатов обучения</b>
<p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>ПК 4.4. - Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом</p>	<p>Наблюдение</p> <p>Собеседование с обучающимся и наставником</p> <p>Оценка компетенций</p> <p>Проверка и оценка ведения дневника</p> <p>Дифференцированный зачет</p>

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

Формой отчетности студентов по производственной практике является отчет (прил. А), который выполняется в соответствии с требованиями ЕСКД и иллюстрируется схемами, эскизами, фотографиями, образцами производственной документации.

Отчет студента по практике должен максимально отражать его индивидуальную работу в период прохождения производственной практики.

Каждый студент должен самостоятельно отразить в отчете требования программы практики и своего индивидуального задания.

При оформлении отчета по производственной практике его материалы располагаются в следующей последовательности:

5. Титульный лист
6. Пояснительная записка: содержание, введение, основная часть, заключение, список используемых источников, приложения

Пояснительная записка содержит:

- теоретический (описательный) материал, который включает в себя (например, нормативно-правовую базу, технологию работ, схемы, таблицы, особенности ведения документации и т.д.);
- практический материал к теоретической части, оформленный в виде приложений (например, копии документов организации и (или) составленных практикантом самостоятельно).

В пояснительной записке должны быть отражены следующие вопросы:

13. Назначение организации, виды деятельности.
14. Схема управления организацией (структура).

15. Функциональные обязанности работников ...
16. Порядок выполнения работ и требования к ним
17. Документальное сопровождение работы
18. Выводы и предложения.

Материал отчета должен быть конкретным, изложен четко и ясно, его объем не должен превышать 10-15 страниц машинного текста, исключая графики, схемы, эскизы.

**К отчету прикладываются:**

6. Дневник о прохождении практики со штампом организации (прил. Б);
7. Аттестационный лист по итогам практики, включающий отзыв-характеристику руководителя практики от организации, заверенный печатью (прил. В)

Проверка отчета по практике осуществляется руководителем по практике от Колледжа за два дня до промежуточной аттестации.

Оценка по итогам производственной практики выставляется руководителем по практике от Колледжа на основе оценки за отчет по практике, средней оценки по всем профессиональным компетенциям.

Студенты, не прошедшие учебную практику, не допускаются к экзамену 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



**Министерство образования Калининградской области**  
**Государственное автономное учреждение**  
**Калининградской области**  
**профессиональная образовательная организация**  
**«Колледж сервиса и туризма»**  
**(ГАУ КО ПОО КСТ)**

**ОТЧЕТ**

**ПП.04.01 Производственная практика по ПМ.04**

**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**

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Выполнил студент гр. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. студента)

Руководитель практики от предприятия

\_\_\_\_\_  
(должность)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Руководитель практики от колледжа

\_\_\_\_\_  
(должность)

**Министерство образования Калининградской области**  
**Государственное автономное учреждение**  
**Калининградской области**  
**профессиональная образовательная организация**  
**«Колледж сервиса и туризма»**  
**(ГАУ КО ПОО КСТ)**

**ДНЕВНИК**

ФИО обучающегося	
Курс	
Форма обучения	
Специальность	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Группа	
Вид практики	производственная
Тип практики	Производственная
Способ проведения практики	выездная
Форма проведения практики	сосредоточенная
Место прохождения практики	
Период прохождения практики	с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.
Реквизиты договора о прохождении практики (при проведении практики в профильной организации)	

Калининград, 20 \_\_\_\_

### Учет выполняемой работы

№ п/п	Содержание работы	Дата выполнения	Отметка о выполнении
17.			
18.	Строк столько, сколько дней практика		

Дневник заполнил:

обучающийся

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(И.О. Фамилия)

\_\_\_\_\_  
(дата)

Дневник проверил:

руководитель практики от Колледжа

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_  
(уч. степень, уч. звание, должность)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(И.О. Фамилия)

\_\_\_\_\_  
(дата)

Дневник проверил (при проведении практики в профильной организации):

наставник

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_

---

(уч. степень, уч. звание, должность)

(подпись)

(И.О. Фамилия)

(дата)

ГАУ КО ПОО «Колледж сервиса и туризма»

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ №1**

**по производственной практике ПП.04.01**

**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

Студент(ка) \_\_\_\_\_

*ФИО*

\_\_\_ курса, группа \_\_\_\_\_ по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Объем практики \_\_\_\_\_ час. Период проведения с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

**Виды и качество выполнения работ**

Профессиональные компетенции	Виды работ, выполненные обучающимся во время практики	Оценка
<p>ПК 4.1</p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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);</li> <li>- рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</li> <li>- соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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);</li> <li>- соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>- правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>- точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>- соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты,</li> </ul>	

<p>оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>– соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями 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);</li> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>– соответствие температуры подачи;</li> <li>– аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)</li> <li>– соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;</li> <li>– гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное</li> </ul>	
--	---	--

	<p>впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре</li> </ul> <p>- эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос</p>	
<p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: <ul style="list-style-type: none"> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</li> </ul> </li> <li>– 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;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации);</li> </ul> <p>демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного</p>	



	ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
--	--	--

*Примечание:* Качество выполнения работ оценивается по следующим критериям:

**«отлично»** - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика **без замечаний**.

**«хорошо»** - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика **с небольшими замечаниями**.

**«удовлетворительно»** - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием **с ошибками, проявил в период практики недобросовестность, безответственность, нарушал дисциплину**.

**«неудовлетворительно»** - студент **не выполнил** вид и объем работ в соответствии с заданием и/или **пропустил рабочие дни в количестве больше 50%**.

#### Уровень сформированности общих компетенций и гибких навыков (soft skills)

Гибкие навыки	Общие компетенции	Уровень сформированности <sup>5</sup>
Универсальные		
<b>5. Персональная эффективность</b>		
5.1 Сбор информации и ее обработка	ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
	ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	
	ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	
5.2 Саморефлексия и самоанализ	ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
5.3 Критическое мышление	ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной	
5.4 Креативное мышление		

<sup>5</sup> Уровень сформированности: высокий, средний, низкий, отсутствует

5.5 Системное мышление	деятельности применительно к различным контекстам	
5.6 Решение проблем и принятие решений		
5.7 Целеполагание		
5.8 Стрессоустойчивость	ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
5.9 Способность работать в условиях форс-мажора и неопределенности		
5.10 Способность быстро обучаться		
<b>6. Взаимодействие с людьми</b>		
6.1 Коммуникация	ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
6.2 Клиентоориентированность		
6.3 Ненасильственное общение	ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
6.4 Работа в команде		
6.5 Эмоциональный интеллект		
<b>Управленческие навыки</b>		
9. Наставничество		
10. Управление проектами и командами		
11. Постановка и оценка задач		
12. Лидерство		

### Личные профессионально значимые качества

Личные качества	Уровень сформированности <sup>1</sup>
Дисциплинированность	

Ответственность	
Исполнительность	
Аккуратность	

### Характеристика

Аттестуемый продемонстрировал отличную/хорошую/удовлетворительную подготовку, высокий/средний уровень сформированности общих и профессиональных компетенций, наличие личных профессионально значимых качеств

Оценка содержания и оформления отчета по практике<sup>6</sup>: \_\_\_\_\_

Заключение: Отметка по производственной практике<sup>2</sup> \_\_\_\_\_

Подпись руководителя практики от профильной организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Подпись руководителя практики ГАУ КО ПОО КСТ \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

---

<sup>6</sup> Отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно, отсутствует

**Министерство образования Калининградской области  
государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

**СОГЛАСОВАНО**

Начальник УМО ГАУ КО ПОО КСТ

 И.В.Евсеева

«15» июня 2021 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

 А.С.Алукриева

20 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
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**

Калининград

Программа профессионального модуля **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»** 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 с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД. ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК)

Протокол заседания ПЦК № 10 от «26» мая 2021 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Есина Н.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>8</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>19</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>28</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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.

## 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, применять стандарты антикоррупционного поведения.
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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, 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 рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	<p>разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>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;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
<b>уметь</b>	<p>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;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p>



	<p>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;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>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;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p>
<b>знать</b>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>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;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила разработки рецептур, составления заявок на продукты</p>

#### Требования WSR

<b>Уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Эффектно презентовать торты, пирожные и десерты в соответствии с требованиями мероприятия, местом и стилем подачи.</li> <li>• Применение цветов, вкусовые комбинации и согласование текстур.</li> </ul>
<b>Знать</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непредвиденных результатов.</li> </ul>

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

Всего часов – 344 часа  
Из них на освоение МДК.05.01 – 36 часов  
МДК.05.02 – 110 часов  
на практики:  
учебную 72 часа  
производственную 108 часов

**Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю 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						Самостоятельная работа	
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Учебная		Производственная
			Обучение по МДК, в час.			Практики				
			всего, часов	в т.ч.		курсовая проект (работа)*, часов	Учебная			
практические занятия и лабораторные работы, часов										
1	2	3	4	5	6	7	8	9		
ПК 5.1.-5.5 ОК 01-11	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36	32	12	-	-	-	4		
ПК 5.1., 5.6 ОК 01-11	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	110	100	30/20	-	-	-	10		
ПК 5.1-5.5 ОК 01-11	Учебная и производственная практика	180				72	108			
	<b>Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю</b>	18								
	<b>Всего:</b>	<b>344</b>	<b>132</b>	<b>62</b>	<b>*</b>	<b>72</b>	<b>108</b>	<b>14</b>		



## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.05

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
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>36</b>
<b>МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>		<b>36</b>
<b>Тема 1.1.</b> Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	<b>Содержание</b> Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. 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.	<b>4</b>
	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	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>
	<b>Практическое занятие.</b> Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	2
	<b>Практическое занятие.</b> Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	2
	<b>Практическое занятие.</b> Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.	2
	<b>Практическое занятие.</b> Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.	2

<b>Тема 1.2.</b> Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера.	2
Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	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. Урок-виртуальная экскурсия.	2
	Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.	
	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	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие.</b> Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	2
<b>Тема 1.4.</b> Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	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. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	2

	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.	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие.</b> Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b>		
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>	4
<b>Дифференцированный зачет по МДК.05.01</b>		
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>		<b>110</b>
<b>МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>		<b>110</b>
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>
Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных	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	2

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.	2	
	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	2	
	Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазури. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	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	2	
	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	2	
	Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Урок-викторина		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>8</b>
	<b>Практическое занятие.</b> Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов: сиропы, помада: (основная, сахарная, молочная, шоколадная), желе приготовленные на желатине, агаре, пектине, карамели.	2	
<b>Практическое занятие:</b> 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).	2		
<b>Практическое занятие.</b> Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	2		
<b>Практическое занятие.</b> Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	2		



<b>Тема 2.2.</b> Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	<b>Содержание</b>	<b>14</b>
	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2
	Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста.	2
	Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения	2
	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования	2
	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.	2
	Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2
	Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>16</b>
	<b>Практическое занятие.</b> 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.	2
	<b>Практическое занятие.</b> 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.	2
	<b>Практическое занятие.</b> Рисование элементов оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2
<b>Практическое занятие.</b> Рисование элементов оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	
<b>Лабораторное занятие:</b> Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых.	4	
<b>Лабораторное занятие:</b> Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых.	4	
<b>Тема 2.3.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>

Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	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	2
	<b>Лабораторная работа:</b> Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых.	4
	<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>	6
<b>ИТОГО</b>	<b>3 семестр, в т. ч:</b>	<b>62</b>
	<b>Теоретическое занятие</b>	<b>28</b>
	<b>Практическое занятие</b>	<b>16</b>
	<b>Лабораторное занятие</b>	<b>12</b>
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских	<b>Содержание</b>	8
	Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «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. Урок-публичная защита презентации	2

изделий сложного ассортимента	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.	2
	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.	2
	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.	2
	Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения	2
	Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>14</b>
	<b>Практическое занятие.</b> 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.	2
	<b>Практическое занятие.</b> урок-выставка 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.	2
<b>Практическое занятие.</b> Рисование элементов оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	2	
	<b>Лабораторная работа:</b> Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых. Урок-конкурс.	4
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>10</b>
	Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных.	2
	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.	2

	Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления.	2
	Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>16</b>
	<b>Практическое занятие.</b> Составление технико-технологических карт на приготовления пирожных и тортов из различных видов теста.	2
	<b>Практическое занятие.</b> Составление технико-технологических карт на приготовления пирожных и тортов из различных видов теста.	2
	<b>Практическое занятие.</b> Рисование вариантов оформления пирожных и тортов сложного ассортимента.	2
	<b>Практическое занятие.</b> Рисование вариантов оформления пирожных и тортов сложного ассортимента.	2
	<b>Лабораторная работа:</b> Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых. Мастер-класс.	4
	<b>Лабораторная работа:</b> Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых.	4
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.</b>		
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>	<b>4</b>
<b>Дифференцированный зачет по МДК.05.02</b>		<b>2</b>
<b>ИТОГО</b>	<b>4 семестр, в т. ч:</b>	<b>48</b>
	<b>Теоретическое занятие</b>	<b>22</b>

	<b>Практическое занятие</b>	<b>14</b>
	<b>Лабораторное занятие</b>	<b>8</b>
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>
<b>Учебная практика по ПМ.05</b> <b>Виды работ:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>9. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>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.</li> <li>12. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>13. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</li> </ol>		<b>72</b>

<p>15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>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).</p> <p>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.</p> <p>18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	
<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ.05</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>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.</li> <li>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</li> <li>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.</li> <li>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</li> <li>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>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.).</li> </ol>	<p>108</p>

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.	
<b>Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю</b>	<b>18</b>
<b>Всего</b>	<b>344</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

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

**Мастерская по компетенции «Поварское дело», лаборатория технологии приготовления пищи, кондитерский цех.**

Оборудование мастерской по компетенции «Поварское дело», кондитерского цеха технологическим оборудованием:

Оборудование	Характеристика
Льдогенератор	
Коптильный пистолет	
Термомиксер	
Настольный куттер	
Настольный блендер	
Блендер погружной	
Профессиональный куттер-блендер с подогревом	
Погружной термостат с контейнером и крышкой	
Термометр инфракрасный	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Стол производственный (1800х600х850, с внутренней металлической полкой, глухой).	Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности от 3,6 до 5,4м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.
Стол-подставка под пароконвектомат	Размер зависит от модели пароконвектомата.
Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.



Весы настольные электронные	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.
Плита индукционная (4 греющих поверхности)	Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности (заземление обязательно)
Плита индукционная (2 греющих поверхности)	Плита индукционная стационарная 2 греющих поверхности(заземление обязательно)
Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста Венчик. Лопатка для смешивания
Шкаф холодильный	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло (допускается с глухой дверью).
Стеллаж 4-х уровневый	800x500x1800 , меньше размеры недопустимы.
Мойка односекционная со столешницей	1000x600x850. Характеристики позиции на усмотрение организаторов.
Блендер ручной погружной	Мощность от 1000Вт и выше.
Микроволновая печь от 0,7кВт	Мощность от 0,7кВт
Шкаф шоковой заморозки	Два уровня на одного участника (10 уровней). GN 1/1
Морозильный ларь	Объемом не менее 300л
Фритюрница от 4 л.	Объемом от 4 литров.
Слайсер не менее 220мм	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.
Мясорубка	Производительностью не менее 20 кг в час.
Блендер стационарный	Объем чаши не менее 2л.
Соковыжималка шнековая (не менее 200Вт)	Мощностью не менее 200 Вт, шнекового или центрифужного типа
Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная.
Сотейник для индукционных плит 0.6 л	Объемом 0,6л
Сотейник для индукционных плит 0.8 л	Объемом 0,8л
Набор кастрюль	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
Сковорода для индукционных плит 24 см	Диаметром 24см
Сковорода для индукционных плит 28 см	Диаметром 28см
Гриль сковорода для индукционных плит 24 см	Диаметром 24см
Миски (нержавеющая сталь)	Объем 0.3 л, диаметр 16 см
	Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см
	Объем: 1 л, диаметр: 20 см
	Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см
Комплект посуды (тарелки, соусники)	

	GN 2/3 354x325x20 мм.
	GN 2/3 354x325x40 мм.
	GN 1/2 265x325x20 мм.
	GN 1/2 265x325x65 мм
	GN 1/3 176x325x20мм.
	GN 1/3 176x325x40мм.
	GN 1/3 176x325x65мм.
	GN 1/4 265x162x20мм.
	GN 1/4 265x162x65мм.
	GN 1/6 176x162x65мм.
	GN 1/9 176x105x65мм.
	GN 1/1 530x325x150мм
	GN 1/1 530x325x200мм
Гастроемкость из нержавеющей стали 530x325x20	10 +общая площадка
Гастроемкость из нержавеющей стали 530x325x65	
Гомогенизатор: ipita.ru	
Дегидратор	

#### Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

- дежи,
- кастрюли,
- функциональные емкости из нержавеющей стали,
- венчик,
- лопатка,
- сито,
- скребок пластиковый, скребок металлический,
- мерный инвентарь,
- набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»),
- набор мерных ложек,
- нож,
- совки для сыпучих продуктов,
- корзина для мусора,
- скалки деревянные,
- резцы (фигурные) для теста и марципана,
- вырубки (выемки) для печенья, пряников
- кондитерские листы,
- противни перфорированные,
- формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов,

- круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см,
- трафареты для нанесения рисунка,
- нож,
- нож пилка (300 мм),
- паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см),
- кондитерские мешки,
- насадки для кондитерских мешков,
- ножницы,
- кондитерские гребенки,
- силиконовые коврики для макарун, эклеров,
- кисти силиконовые,
- силиконовые коврики для выпекания,
- прихватки,
- перчатки термостойкие,
- контейнеры для выпеченных изделий,
- дуршлаг,
- инструменты для упаковки,
- корзины для органических и неорганических отходов.

Расходные материалы:

- бумага пергаментная,
- кондитерские мешки полимерные (одноразовые),
- упаковочные материалы (бумажные пакеты, пленочный материал, термоусадочная обёрточная плёнка, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.).

Место для презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (презентационный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

В кабинетах оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Учебная практика проводится в ГАУ КО ПОО КСТ и направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля и может реализовываться концентрированно и рассредоточено в форме практической подготовки.

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и проводится в форме практической подготовки на базе организаций питания общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе

практики: электрическая плита, протирачная машина, олендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.). В местах проведения практик имеются помещения: холодный и горячий цех, цех оформления и хранения готовой продукции, - которые оснащены тепловым, холодильным, весовым, нейтральным оборудованием.

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

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

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

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

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

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

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к

оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

13. 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

14. 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:

15. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

16. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

17. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

18. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

19. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

20. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 416 с.
21. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с
22. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с
23. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с
24. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 80 с.
25. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с
26. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2018. – 416 с.
27. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 352 с.
28. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
29. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2018 – 373 с.
30. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 432 с

#### **Основные источники:**

1. Бурчакова, Н.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий. - М.: Издательский центр "Академия", 2017. - 240 с.

2. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования: Учеб. Пособие для сред. Проф. Образования / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. -2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019 - 344 с.

### **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://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

### **3.2.3. Дополнительные источники:**

1. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

## **3.3. Освоение профессионального модуля в форме практической подготовки**

Практическая подготовка студентов по профессиональному модулю осуществляется за счет реализации учебной и производственной практики, демонстрационной формы экзамена по ПМ, практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- лабораторных занятий;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации и направленности;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: уроки-выставка, конкурсы, викторины, экскурсии (виртуальные экскурсии), публичная защита презентаций.

### **3.4 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)**

Изучение профессионального модуля осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является edupage. В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- Интернет-журнал Постнаука <https://postnauka.ru/>
- Просветительский проект Лекториум <https://www.lektorium.tv/>
- Академия Арзамас <https://arzamas.academy/>

### **3.5 Организация практики**

Учебная практика проводится в виде учебных занятий по 6 ак.часов в день/36 час. в неделю по установленным видам работ.

Производственная практика проводится в виде работы на предприятии/организации. По итогам производственной практики студенты составляют дневник, аттестуются и защищают отчет. Оформление документов и оценка по практике осуществляется в соответствии с Положением о практике.

### **3.6 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

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

- наличие высшего профессионального образования по профилю модуля;
- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- стажировка в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.



#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 5.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;</li> <li>– 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);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по</p>

<p><b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>ПК 5.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 5.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– 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);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа;</li> <li>– 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;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями 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);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> </ul>	<p>учебной и производственной практикам</p>
--	--	---

<p><b>ПК 5.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• 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)</li> <li>• соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</li> </ul> </li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос;</li> </ul>	
<p><b>ПК 5.6.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: <ul style="list-style-type: none"> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> </ul> </li> </ul>	

<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки;</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p>
<p><b>ОК. 02</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> </ul>	

<p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии;</li> </ul>	
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе;</li> </ul>	
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– сущность гражданско-патриотической позиции;</li> <li>– общечеловеческие ценности;</li> <li>– правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;</li> <li>– стандарты антикоррупционного поведения;</li> </ul>	

осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей		
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте;</li> </ul>	
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<b>ОК. 10</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> </ul>	
<b>ОК. 11</b> Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность использования финансовой грамотности;</li> <li>– планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.</li> </ul>	



**Министерство образования Калининградской области  
Государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

**СОГЛАСОВАНО**

Начальник УМО ГАУ КО ПОО КСТ

 И.В.Евсеева

«5» июня 2021 г.



Директор ГАУ КО ПОО КСТ

 А.С.Алукриева

                     2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
УП.05.01 Учебная практика по ПМ.05**

**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**

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Уровень подготовки: базовый

Форма обучения: очная

Курс (семестр): II (4)

Калининград, 2021 г.



Программа практики разработана на основе документов:	ФГОС СПО по специальности: специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
	ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
	Профессиональные стандарты: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12 2016 г. № 1565
	Стандарт WSR по компетенции № 34 «Поварское дело»
Автор	Преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ Козлова Ирина Геннадьевна
Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК	ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК) Председатель ПЦК _____ / Есина Н.В. 26 мая 2021 г. Протокол № 10
Проверена	Методист _____ / Есина Н.В. Дата 26.05.2021 г.
Согласована	Начальник УМО _____ И.В. Евсеева Дата _____

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## УП.05.01 Учебная практика по ПМ.05

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики УП.05.01 является составной частью основной профессиональной образовательной программы, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): 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 соответствующих

### профессиональных компетенций (ПК):

#### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
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

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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, применять стандарты антикоррупционного поведения.
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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК. 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

## **1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения модуля в рамках учебной практики:**

Цели учебной практики:

### **1. Приобретение первоначального практического опыта:**

- 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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<p><b>уметь</b></p>	<p>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;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>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;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p>
<p><b>знать</b></p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>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;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты
--

### **Задачи учебной практики:**

1. Закрепление теоретических знаний студентов, полученных в процессе изучения МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

2. Овладение практическими навыками и методами необходимыми для выполнения работ по виду деятельности кондитер.

**Объем часов: 72 часа.**

### **1.4 Планирование и организация учебной практики**

#### **1.4.1 Общие требования к организации образовательного процесса**

Организация учебной практики включает три этапа:

1. **Подготовительный**, который предусматривает подготовку инструментов и оборудования, заключение договора с организацией по профилю подготовки, а также подготовку и/или актуализацию дидактических и нормативных материалов для проведения практических работ.

2. **Текущая работа**, осуществляемая в период учебной практики студентов.

Учебная практика проводится после освоения студентами МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Учебная практика проводится в учебном кабинете, учебной мастерской «Кондитерский цех».

Учебная практика проводится в виде практических занятий, на которых студенты выполняют, а преподаватель оценивает практические работы.

Студенты, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям рабочей программы учебной практики.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

### 3. Этап подведения итогов учебной практики.

Практика завершается дифференцированным зачетом в соответствии с Положением о промежуточной аттестации студентов ГАУ КО ПОО Колледж сервиса и туризма.

Отметка по учебной практике выставляется на основе оценки учебно-производственных заданий, практических заданий составленных в соответствии с видами работ.

#### 1.4.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство учебной практикой:

Организацию и руководство практикой осуществляют преподаватели ПМ, имеющие высшее профессиональное образование по профилю подготовки. Преподаватели должны проходить повышение квалификации, в том числе в виде стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Объем учебной практики

Вид практической подготовки	Объем часов
Учебная практика всего, в т.ч.	72
Ознакомление с правилами ТБ и ОТ, содержанием учебных занятий, - требованиями к результатам практики, проведением аттестации по практике	2
<b>Выполнение учебно-практических заданий под руководством преподавателя:</b> <b>Виды работ:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение</li> </ol>	64

<p>закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>9. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>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.</li> <li>12. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>13. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</li> <li>15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>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).</li> <li>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.</li> <li>18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</li> <li>19. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</li> </ol>	
<p><b>Дифференцированный зачет</b></p>	<p>6</p>





## 1.2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование тем	Содержание практических работ		Объем часов
1	2		3
<b>Введение</b>	<b>Практические работы</b>		1
	1	<p>Цели и задачи учебной практики. Требования к результатам обучения. Организация практики и промежуточной аттестации.</p> <p>10. Правила техники безопасности, производственной санитарии и пожарной безопасности при организации рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>11. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>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 питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p>	
Подготовка рабочего места для обработки сырья, для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	2	<p>Задание №1 Подготовка рабочего места, оборудования и инвентаря для приготовления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий. Выполнение санитарно-гигиенических требований при подготовке рабочего места.</p> <p>Задание №2. 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</p>	1

Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	3	Задание №3 Приготовление дрожжевого теста и изделия из него.	6
Подготовка отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных мучных и кондитерских изделий	4	Задание № 4 Приготовление отделочных полуфабрикатов.	6
Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	5	Задание № 5 Приготовление изделий из сдобного пресного теста в творческом оформлении.	6
		Задание № 6 Приготовление изделий из пряничного теста в творческом оформлении.	6
Приготовление и оформление пирожных и тортов разнообразного ассортимента	6	Задание № 7 Приготовление пирожных из песочного теста, творческое оформление. Задание № 8 Приготовление пирожных из заварного теста, творческое оформление. Задание № 9 Приготовление пирожных из бисквитного теста, творческое оформление. Задание №10 Приготовление пирожных из воздушного, слоеного теста, творческое оформление Задание №. 11 Приготовление тортов с применением бисквитного, воздушного полуфабриката, творческое оформление.	42

		<p>Задание № 12 Приготовление тортов с применением песочного полуфабриката, творческое оформление.</p> <p>Задание № 13 Приготовление тортов с применением миндального, карамельного полуфабриката, творческое оформление</p>	
<b>Подведение итогов практики</b>	7	Дифференцированный зачет. Выставление оценок	4

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная практика проводится в учебных кабинетах, кондитерском цеху.

Перечень оборудования и инструментов

№ п/п	Наименование оборудования	Ед.изм.	Кол-во
Группа 1 Приборы и оборудование ... назначения			
1.	Пароконвектомат	шт.	1
2.	Расстоечный шкаф	шт.	1
3.	Взбивальная машина	шт.	1
4.	Миксер планетарный	шт.	2
5.	Плита электрическая	шт.	1
6.	Морозильная камера	шт.	1
7.	Холодильник	шт.	1
8.	Блендер	шт.	10
9.	Плита индукционная	шт.	1
10.	Шкаф жарочный	шт.	1
11.	Миксер ручной	шт.	1
Набор измерительных инструментов и приспособлений			
1.	Весы электронные	шт.	10
2.	Термометр контактный	шт.	10
Дополнительные средства:			
1.	Емкость металлическая	шт.	20
2.	Сковородка	шт.	10
3.	Доска разделочная	шт.	8
4.	Сотейник с толстым дном	шт.	12
5.	Кастрюля	шт.	5
6.	Нож-пилка	шт.	6
7.	Нож поварской	шт.	10
8.	Ложка	шт.	20
9.	Вилка	шт.	10
10.	Венчик	шт.	10
11.	Противень	шт.	20
12.	Лопатка деревянная	шт.	10
13.	Лопатка силиконовая	шт.	2
14.	Скребок	шт.	5

#### 3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд Колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы:

##### 3.2.1 Печатные издания

###### Учебники и учебные пособия

1. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 416 с.

2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.
3. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.
4. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
5. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
6. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с.
8. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2015. – 336 с.
9. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (3-е изд.) учебник - М.: Академия, 103119365 2018
10. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания (3-е изд.) учебник 103119237 2018
11. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета (2-е изд., стер.) учебник - М.: Академия, 102119449 2019
12. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2015 – 373 с.
13. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
14. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 176 с.
15. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

### **3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)**

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

### **3.2.3 Нормативно-правовые документы**

#### **Постановления Правительства РФ (если имеются)**

1. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036; в ред. от 10 мая 2007 № 276].

#### **.Санитарные правила и нормы (если имеются)**

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
4. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»
5. ТР ТС 022/2011 ««Пищевая продукция в части ее маркировки»»

#### **Профессиональные стандарты**

1. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

#### **ГОСТ (если имеются)**

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
7. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

#### **3.2.4. Дополнительные источники:**

1. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
3. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с

## **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Текущий контроль результатов освоения практики осуществляется руководителем практики.

<b>Требования к результатам обучения (профессиональные компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля результатов обучения</b>
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Наблюдение Оценка компетенций Выполнение практических работ в кондитерском цеху Оформление технологической документации и отчетности

ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Дифференцированный зачет.
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	

Промежуточная аттестация по учебной практике проводится в форме дифференцированного зачета, оценка по которому выставляется на основе оценок за практические работы, как средняя с округлением по правилам математики.

### **Организация выполнения практических работ**

Все практические работы должны быть выполнены в полном объеме в тетради для практических работ и иметь оценку.

Практические работы выполняются индивидуально/в составе мини-групп. По итогам работы руководитель практики оценивает работу обучающегося/мини-группы.

Оценка каждому студенту в мини-группе выставляется в соответствии с его вкладом в работу, но не выше общей оценки мини-группы.

**Оценка практических работ** осуществляется в соответствии со следующими показателями:

Отметка	Показатели
---------	------------



<b>5</b>	<p>Студенты правильно подготовили рабочее место.</p> <p>Студенты без ошибок составили ТК приготовления изделий.</p> <p>Студенты правильно произвели подбор и обработку основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Студенты приготовили изделие согласно ТК с соблюдением всех санитарных норм и ТБ.</p> <p>Студенты произвели творческое оформление и подачу приготовленных изделий.</p> <p>Студенты правильно произвели заключительные работы по уборке рабочего места и хранении неиспользованных продуктов в соответствии с санитарными нормами и ТБ.</p>
<b>4</b>	То же, с небольшими ошибками, не влияющими на конечный результат.
<b>3</b>	То же, но есть грубые ошибки в процессе приготовления изделий
<b>2</b>	Студенты допускали грубые ошибки в процессе организации рабочего места, приготовления изделий и составления документов, конечный результат практической работы отсутствует.

В случае отсутствия обучающегося на практическом занятии руководитель практики выдает ему задание, студент самостоятельно во внеурочное время выполняет работу и отправляет/сдает на проверку. На зачете и получает дополнительные вопросы по тем работам, на которых отсутствовал.

Практическая работа, сданная с нарушением сроков, оценивается на 1 балл ниже.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Студенты, не прошедшие учебную практику, не допускаются к экзамену по 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

Министерство образования Калининградской области  
Государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО ГАУ КО ПОО КСТ

 И.В.Евсеева

«15» июня 2021 г.



Директор ГАУ КО ПОО КСТ

 А.С.Алукриева

2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ  
ПРАКТИКИ**

**ПП.05.01 Производственная практика по ПМ.05**

**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**

**специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Уровень подготовки: базовый

Форма обучения: очная

Курс (семестр): II (4)

Калининград, 2021 г.

Программа практики разработана на основе документов:	ФГОС СПО по специальности: специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
	ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
	Профессиональные стандарты: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12 2016 г. № 1565
	Стандарт WSR по компетенции № 34 «Поварское дело»
Автор	Преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ Козлова Ирина Геннадьевна
Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК	ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК) Председатель ПЦК _____ / Есина Н.В. 26 мая 2021 г. Протокол № 10
Проверена	Методист _____ / Есина Н.В. Дата 26.05.2021 г.
Согласована	Начальник УМО _____ И.В. Евсеева Дата _____

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## ПП.05.01 Производственная практика по ПМ.05

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики ПП.05.01 является составной частью основной профессиональной образовательной программы, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): 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 соответствующих

### профессиональных компетенций (ПК):

#### 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

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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, применять стандарты антикоррупционного поведения.
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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК. 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

## **1.2.Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения производственной практики:**

Производственная практика направлена на углубление первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций.

Производственная практика осуществляется на функциональных рабочих местах в организациях общественного питания города Калининграда: ООО «Британика», ООО «Табаско», ресторан «Угли», ресторан «Дольче Вита», комплекс «Усадьба», ООО «Европейские кондитерские», АО «ПП «Русский хлеб».

**Целью** производственной практики является овладение видом 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 приобретение практического опыта

- 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

### **Задачи производственной практики:**

1. Закрепление теоретических знаний студентов, полученных в процессе изучения МДК.05.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  
МДК.05.02 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.
2. Участие студента в практической работе на функциональном рабочем месте в соответствии со специальностью 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
3. Изучение конкретного опыта и практики оформления документов в соответствии с выполняемыми должностными обязанностями.
4. Овладение практическими навыками и методами, необходимыми для решения конкретных профессиональных задач.

**Объем часов: 108 часов.**

Производственная практика проводится после освоения студентами МДК.05.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

МДК 05.02 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

#### **1.4 Планирование и организация практики**

##### **1.4.1 Общие требования к организации образовательного процесса**

Организация производственной практики включает три этапа:

1. Первый этап – подготовительный, который предусматривает различные направления деятельности с профильными организациями (структурными подразделениями) и работу руководителя со студентами для организации практики.

2. Второй этап – текущая работа, осуществляемая в период практики студентов.

3. Третий этап – этап подведения итогов производственной практики.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю профессионального модуля **ПП.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 на основе договоров, заключаемых между Колледжем и организациями.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям образовательной программы к проведению практики.

В период прохождения практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Продолжительность практики для обучающихся в возрасте от 16 до 18 лет не более 36 часов в неделю (ст. 92 ТК РФ), в возрасте 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ).

Практика завершается дифференцированным зачетом.

В течение всего периода практики на студентов распространяются:

- правила внутреннего распорядка принимающей организации;
- требования охраны труда и техники безопасности;
- трудовое законодательство Российской Федерации.

Студент имеет право лично найти организацию и объект практики, представляющие интерес для практиканта, профиль работы которых отвечает приобретаемой специальности/профессии.

##### **1.4.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство производственной практикой:

13. Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от Колледжа и от организации.

14. Руководителями практики от Колледжа назначаются преподаватели ОПД и ПМ, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

15. Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

16. Руководителями производственной практики от организации, как правило, назначаются ведущие специалисты организаций, имеющие высшее профессиональное образование.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Объем производственной практики

Вид практической подготовки	Объем часов
Производственная практика всего, в т.ч.	108
<b>Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения практики. Знакомство с наставниками</b>	2
<b>Ознакомление с видами деятельности и общей структурой организации:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– общие сведения о предприятии, учредительные документы, виды деятельности;</li><li>– подразделения организации, производственная и организационная структура организации;</li><li>– функциональные взаимосвязи подразделений и служб.</li></ul>	2
<b>Ознакомление с оргструктурой и функциональными обязанностями отдела ответственной за направление работы:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– построение организационной структуры отдела;</li><li>– ознакомление с функциональными обязанностями работников отдела;</li><li>– ознакомление с перечнем документов, которые ведет отдел, с используемыми средствами и методами выполнения работ</li></ul>	4
<b>Выполнение учебно-производственных заданий под руководством наставника:</b> <b>Виды работ:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>20. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li><li>21. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li><li>22. 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.</li><li>23. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</li><li>24. 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</li></ul>	88

<p>безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>25. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>26. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>27. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>28. 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.</p>	
<b>Сбор и систематизация материалов для отчета по практике</b>	6
<b>Дифференцированный зачет</b>	6

## 2.2. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование тем	Содержание практических работ		Объем часов
1	2		3
<b>Введение</b>	<b>Практические работы</b>		2
	1	Знакомство с наставниками. Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения практики.	
		Ознакомление с видами деятельности и общей структурой организации	2
<b>Ознакомление с видами деятельности и общей структурой организации</b>	<b>Практические работы</b>		2
	2	Изучение документов: – общие сведения о предприятии, учредительные документы, виды деятельности; – подразделения организации, производственная и организационная структура организации; – функциональные взаимосвязи подразделений и служб.	
<b>Вид работ</b>	<b>Практические работы</b>		90
	3	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	6
		Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6
		Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.	6
		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.	6

	Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных изделий творческого оформления. Упаковка готовых хлебобулочных изделий, на вынос и для транспортирования.	6
	Приготовление, творческое оформление и подготовку изделий без дрожжевого теста с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий (на заказ) сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации пирожных сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации тортов (на заказ) сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6
	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов пирожных, тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.	6

		Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6
		Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, условий хранения и т.д.).	6
<b>Сбор и систематизация материалов для отчета по практике</b>	<b>Практические работы</b>		6
	4	9. Систематизация документов и фотографий с практики 10. Оформление дневника по практике 11. Составление и оформление отчета по практике 12. Подписание дневника и отчета	
<b>Подведение итогов практики</b>	<b>Практические работы</b>		6
	5	Защита отчетов по практике. Выставление оценок	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Производственная практика осуществляется на функциональных рабочих местах в организациях общественного питания города Калининграда: ООО «Британика», ООО «Табаско», ресторан «Угли», ресторан «Дольче Вита», комплекс «Усадьба», АО «ПП «Русский хлеб»».

##### Перечень оборудования и инструментов

№ п/п	Наименование оборудования	Ед. изм.	Кол-во
<b>Группа 1 Приборы и оборудование</b>			
1	Столы производственные	шт.	14
2	Плиты 6 секционные	шт.	3
3	Плиты индукционные 4 секционные	шт.	2
4	Ванные моечные	шт.	6
6	Холодильник	шт.	3
7	Вытяжки	шт.	3
8	Мясорубки	шт.	2
9	Стеллажи	шт.	4
10	Пароконвектоматы	шт.	2
11	Расточные шкафы	шт.	2
12	Блендеры погружные	шт.	5
14	Гастроемкости	шт.	30
15	Кастрюли, сковороды	шт.	по 15
16	Коврики анти скользящие	шт.	4
17	Миксер ручной	шт.	6
18	Миксер планетарный	шт.	4
<b>Набор измерительных инструментов и приспособлений</b>			
	Весы настольные	шт.	5
	Лопатка силиконовая	шт.	25
	Кисточка силиконовая	шт.	25
	Скребок	шт.	25
	Шпатель	шт.	25
	Разделочные доски	шт.	25
	Ножи поварские	шт.	25
	Кольцо для выпекания тортов металлическое	шт.	20
	Мешок кондитерский с насадками	шт.	25
	Скалка	шт.	20
	Прихватки	шт.	25
<b>Дополнительные средства:</b>			
	Нормативные документы	шт.	25

#### 3.3 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд Колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы:

##### 3.3.1 Печатные издания

##### Учебники и учебные пособия

16. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 416 с.
17. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Н.Г. Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.
18. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.
19. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
20. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
21. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
22. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с.
23. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2015. – 336 с.
24. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (3-е изд.) учебник - М.: Академия, 103119365 2018
25. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания (3-е изд.) учебник 103119237 2018
26. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета (2-е изд., стер.) учебник - М.: Академия, 102119449 2019
27. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования / С.Н. Радченко.- «Феникс», 2015 – 373 с.
28. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
29. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 176 с.
30. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

### **3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)**

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].

### **3.2.3 Нормативно-правовые документы**

#### **Постановления Правительства РФ (если имеются)**

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

#### **Санитарные правила и нормы (если имеются)**

6. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
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: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
9. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»
10. ТР ТС 022/2011 ««Пищевая продукция в части ее маркировки»»

#### **Профессиональные стандарты**

2. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

#### **ГОСТ (если имеются)**

8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
9. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
10. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
11. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.



- 12.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
- 13.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
- 14.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

#### **3.2.4Дополнительные источники:**

4. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
5. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
6. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с

**4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

<b>Требования к результатам обучения (профессиональные компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля результатов обучения</b>
<p>ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>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.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом.</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом.</p> <p>ПК 5.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом.</p>	<p>Наблюдение Собеседование с обучающимся и наставником Оценка компетенций Проверка и оценка ведения дневника Проверка и оценка отчета</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>

Формой отчетности студентов по производственной практике является отчет (прил. А), который выполняется в соответствии с требованиями ЕСКД и иллюстрируется схемами, эскизами, фотографиями, образцами производственной документации.

Отчет студента по практике должен максимально отражать его индивидуальную работу в период прохождения производственной практики.

Каждый студент должен самостоятельно отразить в отчете требования программы практики и своего индивидуального задания.

При оформлении отчета по производственной практике его материалы располагаются в следующей последовательности:

7. Титульный лист

8. Пояснительная записка: содержание, введение, основная часть, заключение, список используемых источников, приложения

Пояснительная записка содержит:

– теоретический (описательный) материал, который включает в себя (например, нормативно-правовую базу, технологию работ, схемы, таблицы, особенности ведения документации и т.д.);

– практический материал к теоретической части, оформленный в виде приложений (например, копии документов организации и (или) составленных практикантом самостоятельно).

В пояснительной записке должны быть отражены следующие вопросы:

19. Назначение организации, виды деятельности.

20. Схема управления организацией (структура).

21. Функциональные обязанности работников ...

22. Порядок выполнения работ и требования к ним

23. Документальное сопровождение работы

24. Выводы и предложения.

Материал отчета должен быть конкретным, изложен четко и ясно, его объем не должен превышать 10-15 страниц машинного текста, исключая графики, схемы, эскизы.

**К отчету прикладываются:**

8. Дневник о прохождении практики со штампом организации (прил. Б);

9. Аттестационный лист по итогам практики, включающий отзыв-характеристику руководителя практики от организации, заверенный печатью (прил.В). Проверка отчета по практике осуществляется руководителем по практике от Колледжа за два дня до промежуточной аттестации.

10. Оценка по итогам производственной практики выставляется руководителем по практике от Колледжа на основе оценки за отчет по практике, средней оценки по всем профессиональным компетенциям.

Студенты, не прошедшие учебную практику, не допускаются к экзамену по 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.

**Министерство образования Калининградской области  
Государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

**ОТЧЕТ**

**ПП.05.01 Производственная практика по ПМ.05**

**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**

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Выполнил студент гр. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. студента)

Руководитель практики от предприятия

\_\_\_\_\_  
(должность)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Руководитель практики от колледжа

\_\_\_\_\_  
(должность)

Калининград, 20 \_\_\_\_

**Министерство образования Калининградской области  
Государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

## ДНЕВНИК

ФИО обучающегося	
Курс	
Форма обучения	очная
Специальность / профессия	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Группа	
Вид практики	производственная
Тип практики	производственная
Способ проведения практики	выездная
Форма проведения практики	сосредоточенная
Место прохождения практики	
Период прохождения практики	с « <u>  </u> » _____ 20 <u>  </u> г. по « <u>  </u> » _____ 20 <u>  </u> г.
Реквизиты договора о прохождении практики (при проведении практики в профильной организации)	

Калининград, 20 \_\_\_\_

### Учет выполняемой работы

№ п/п	Содержание работы	Дата выполнения	Отметка о выполнении
19			
20	Строк столько, сколько дней практика		

Дневник заполнил:

обучающийся

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(И.О. Фамилия)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

(дата)

Дневник проверил:

руководитель практики от Колледжа

\_\_\_\_\_

(уч. степень, уч. звание, должность)

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(И.О. Фамилия)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

(дата)

Дневник проверил (при проведении практики в профильной организации):

наставник

\_\_\_\_\_

(уч. степень, уч. звание, должность)

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(И.О. Фамилия)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

(дата)

ГАУ КО ПОО «Колледж сервиса и туризма»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

ПП.05.01 по производственной практике ПМ.05

**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**

Студент(ка) \_\_\_\_\_

*ФИО*

\_\_\_ курса, группа \_\_\_\_\_ по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Объем практики 108 час. Период проведения с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

**Виды и качество выполнения работ**

Профессиональные компетенции	Виды работ, выполненные обучающимся во время практики	Оценка
ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Знакомство с наставниками. Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения практики. Ознакомление с видами деятельности и общей структурой организации.	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к	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 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.	
	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации отделочных полуфабрикатов сложного	

<p>реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм.</p> <p>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.</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	
	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба из дрожжевого теста сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	
	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации изделий из пресного сдобного теста сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации пирожных сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	
	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	
	<p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	
	<p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p>	
<p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Приготовление холодной кулинарной продукции.</p>		



<p>потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Сбор и систематизация материалов для отчета по практике.</p>	
--	--	--

*Примечание:* Качество выполнения работ оценивается по следующим критериям:

**«отлично»** - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика **без замечаний**.

**«хорошо»** - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика **с небольшими замечаниями**.

**«удовлетворительно»** - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием **с ошибками, проявил в период практики недобросовестность, безответственность, нарушал дисциплину**.

**«неудовлетворительно»** - студент **не выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и/или пропустил рабочие дни в количестве больше 50%**.

#### Уровень сформированности общих компетенций и гибких навыков (soft skills)

Гибкие навыки	Общие компетенции	Уровень сформированности <sup>7</sup>
<b>Универсальные</b>		
<b>7. Персональная эффективность</b>		
7.1 Сбор информации и ее обработка	ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
	ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	

<sup>7</sup> Уровень сформированности: высокий, средний, низкий, отсутствует

	ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	
7.2 Саморефлексия и самоанализ	ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
7.3 Критическое мышление	ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
7.4 Креативное мышление		
7.5 Системное мышление		
7.6 Решение проблем и принятие решений		
7.7 Целеполагание		
7.8 Стрессоустойчивость	ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
7.9 Способность работать в условиях форс-мажора и неопределенности		
7.10 Способность быстро обучаться		
<b>8. Взаимодействие с людьми</b>		
8.1 Коммуникация	ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
8.2 Клиентоориентированность		
8.3 Ненасильственное общение	ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
8.4 Работа в команде		
8.5 Эмоциональный интеллект		
<b>Управленческие навыки</b>		
13. Наставничество		
14. Управление проектами и командами		
15. Постановка и оценка задач		
16. Лидерство		

#### Личные профессионально значимые качества

Личные качества	Уровень сформированности <sup>1</sup>
Дисциплинированность	
Ответственность	
Исполнительность	
Аккуратность	

### Характеристика

Аттестуемый продемонстрировал отличную/хорошую/удовлетворительную подготовку, высокий/средний уровень сформированности общих и профессиональных компетенций, наличие личных профессионально значимых качеств

Оценка содержания и оформления отчета по практике<sup>8</sup>: \_\_\_\_\_

Заключение: Отметка по производственной практике<sup>2</sup> \_\_\_\_\_

Подпись руководителя практики от профильной организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Подпись руководителя практики ГАУ КО ПОО КСТ \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

---

<sup>8</sup> Отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно, отсутствует

**Министерство образования Калининградской области  
государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

**СОГЛАСОВАНО**

Начальник УМО ГАУ КО ПОО КСТ

 И.В.Евсеева

«5» июня 2021 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

 А.С.Алукриева

2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ  
ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА**

Калининград

Программа профессионального модуля **ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»** 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 с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК)

Протокол заседания ПЦК № 10 от «26» мая 2021 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Есина Н.В.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>22</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>26</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** 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, применять стандарты анти коррупционного поведения.
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	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>
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:

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



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

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

Объем часов – 268 час, в т.ч.:

МДК.06.01 – 142 час

Промежуточная аттестация экзамен по МДК.06.01

Практика:

- производственная – 108 часа

Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю – 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					Самостоятельная работа	
			Нагрузка во взаимодействии с преподавателем, час.				Практики		
			Обучение по МДК, в час.			Учебная			Производственная
			всего, часов	в т.ч.					
	лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), часов							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9-11	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	48	44	22	-			4	
ПК 6.4, 6.5 ОК1,2,4-7,9-11	Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	48	40	20	-			8	
ПК 6.1-6.5 ОК1,2,4-7,9-11	Курсовой проект (работа)	20			20				
ПК 6.1-6.5 ОК1,2,4-7,9-11	Консультации по МДК.06.01	8							
	<b>Промежуточная аттестация экзамен по МДК.06.01</b>	18							
ПК 6.1-6.5 ОК1,2,4-7,9-11	Производственная практика, часов (если	108			-		108		

	предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)							
	<b>Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю – 18 часов</b>	18						
	<b>Всего:</b>	<b>268</b>	<b>84</b>	42	20	-	<b>108</b>	<b>12</b>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.06

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
<b>МДК. 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала</b>		<b>142</b>
<b>Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала</b>		<b>48</b>
<b>Тема 1.1.</b> Отраслевые особенности организаций питания	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	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
	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 питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования).	
	Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования).	2
	Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>
Тренинг «Сравнительный анализ структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных».	2	
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>

Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. 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.	
	Семинар «Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания».	
	Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.	2
	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.	
	Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента.	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>
1. Творческий отчет «Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей».	2	
2. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).	2	
<b>Тема 1.3.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>

Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных.	2
	Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации 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.	
	Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов.	
	Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>
	Диспут «Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом)».	2
<b>Тема 1.4.</b> Управление персоналом в организациях питания	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	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
	Организация 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
	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
	Творческий отчет «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».	
	Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий	

	работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>10</b>
	1. Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений.	2
	2. Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь».	2
	3. Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения. Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений.	2
	4. Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными.	2
	5. Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения.	2
<b>Тема 1.5.</b> Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	Деловая игра «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)».	2
	Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.	
	Тренинг «Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».	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).	

	Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени.	
	Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда. Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.	2
	Производительность труда, факторы роста. Методика расчета основных производственных показателей. Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>
	1. Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда. Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени	2
	2. Планирование производственного задания (программы).	2
	<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b> 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 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию; - 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».	4
	<b>ИТОГО 4 семестр, в т.ч:</b>	
		<b>48</b>



	<b>Теоретические занятия</b>	<b>22</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>22</b>
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>
<b>Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>		<b>94</b>
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>14</b>
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест.	2
	Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания: - потребления на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар», прилавки, обслуживание официантами, барменами); - отпуска на вынос по заказам потребителей; - вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания и др.).	2
	Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного. Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка.	2
	Проблемная лекция «Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты».	2
	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	2

	подчиненного персонала. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа.	
	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.	2
	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
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>10</b>
	1. Расчет производственной мощности.	2
	2. Расчет товарооборота.	2
	3. Решение ситуационных задач «Расчет производительности труда».	2
	4. Оформление документов: дневного заборного листа.	2
	5. 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
<b>Тема 2.2</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов.	2
	Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение.	2
	Ролевая игра «Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте».	2
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>10</b>
	Тренинг «Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря».	2
	Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося.)	2

	Решение кейсов «Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства.	2
	Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета».	2
	Решение кейсов «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
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b>		<b>8</b>
1. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест (на базе практики).		
2. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).		
3. Решение ситуационных задач по темам раздела.		
4. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя).		
5. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики).		
6. Разработка мастер-классов, тренингов, инструкций по выбору обучающегося.		
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).		
<b>Курсовая работа</b>		-
<b>Тематика курсовых работ:</b>		
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) фито-бара.
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 по абонеентам).
26. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе, профессорско-преподавательский зал.
27. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже.
28. Организация работы структурного подразделения домашней кухни

**Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовой работе.**

**20**

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определение темы курсовой работы (проекта). Составления введения</li> <li>2. Разработка характеристики исследуемой организации питания</li> <li>3. Разработка миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания</li> <li>4. Составление схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений</li> <li>5. Разработка характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха)</li> <li>6. Разработка расчетного плана-меню</li> <li>7. Расчет основных производственных показателей</li> <li>8. Разработка должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам</li> <li>9. Разработка плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса)</li> <li>10. Заключение</li> </ol>		
<p><b>Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовой работой</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Поиск информации из различных источников, включая интернет для составления: <ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристики исследуемой организации питания</li> <li>- миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания</li> <li>- схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений</li> <li>- характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха).</li> </ul> </li> <li>2. Составление: <ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристики исследуемой организации питания</li> <li>- миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания</li> <li>- схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений</li> <li>- характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха).</li> </ul> </li> <li>3. Разработка, ведение расчетов: <ul style="list-style-type: none"> <li>- расчетного плана-меню</li> <li>- основных производственных показателей</li> </ul> </li> <li>4. Разработка: <ul style="list-style-type: none"> <li>- должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам</li> <li>- плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса)</li> </ul> </li> <li>5. Составление заключения</li> </ol>	-	
<b>Консультации по МДК.06.01</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>

	1. Отраслевые особенности организаций питания. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню.	2
	2. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала. Управление персоналом в организациях питания.	2
	3. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	2
	4. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха.	2
<b>Промежуточная аттестация экзамен по МДК.06.01</b>		<b>18</b>
<b>ИТОГО</b>	<b>5 семестр, в т.ч.:</b>	<b>94</b>
	<b>Теоретические занятия</b>	20
	<b>Практические занятия</b>	20
	<b>Курсовая работа</b>	20
	<b>Самостоятельная работа</b>	8
	<b>Консультации</b>	8
<b>Промежуточная аттестация экзамен по МДК 06.01</b>		<b>18</b>
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b> 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.		<b>108</b>

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 с ГОСТ 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.	
<b>Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю</b>	<b>18</b>
<b>Всего</b>	<b>268</b>



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

**Кабинеты:** Социально-экономических дисциплин.

**Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.

**Технические средства обучения:**

- компьютер;
- демонстрационный экран;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения;
- комплект учебно-методической документации.

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и проводится в форме практической подготовки на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики организовано в соответствии с требованиями модуля «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала», в местах проведения практик имеются помещения: холодный цех, цех оформления и хранения готовой продукции, - которые оснащены тепловым, холодильным, весовым, нейтральным оборудованием (весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатки; веселки; венчики; ложки; шумовки; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразно нуазетные выемки и др.).

#### **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.

**Печатные издания:**

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

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036; в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 22.12.2020) "О защите прав потребителей"
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
9. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
10. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
11. Пукалина Н.Н. Учебник: Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. Н.Н. Пукалина - М.: Академия, 2018. – 304 с.
- 12 . Аграновский, Е.Д. и др. Организация производства в общественном питании / Е.Д. Аграновский. - М.: Экономика, 2018. – 254 с.
13. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2020. – 544 с

### **3.2.1 Электронные издания (ресурсы):**

1. Информационно-справочный ресурс. Технологию общепита. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html>
2. Информационно-справочный ресурс. Сборник рецептов. Система ХАССП. Режим доступа: <http://www.creative-chef.ru/>

3. Информационно-справочный ресурс. Технологию общепита. Режим доступа: <http://www.gastromag.ru/>

4. Информационно-справочный ресурс. Ресторан сегодня. Режим доступа: <http://www.frio.ru/news/1367/>.

5. Информационно-справочный ресурс. Управление персоналом: суть, задачи, основные принципы. Режим доступа: [http://www.uprperson.ru/upravlenie\\_personalom\\_](http://www.uprperson.ru/upravlenie_personalom_).

#### **Дополнительные источники:**

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, 2018. — 390 с.

<https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CVC3546#page/1>

### **3.3 Освоение отдельных элементов учебного предмета в форме практической подготовки**

Практическая подготовка студентов по учебному предмету осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование личностных, метапредметных и предметных результатов общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- курсовая работа;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: семинары (вебинары), диспуты, решение ситуационных задач, тренинги, деловая игра, проблемная лекция, решение кейсов.

### **3.4 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)**

Изучение учебного предмета осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на

дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является Edupage. В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- LearningApps.org
- Образовательный центр «Сириус» <https://sochisirius.ru/>
- Интернет-журнал Постнаука <https://postnauka.ru/>

### **3.5 Организация курсового проектирования и практики**

Тематика курсовых работ определяется в соответствии с видами работ и с учетом размещенных на сайте Профстажировки.рф кейсов. Написание и оценка курсовых работ осуществляется в соответствии с Положением о курсовых работах.

Студент может выбрать в качестве курсовой работы решение кейса, и в случае победы быть приглашенным на стажировку в организацию, разместившую данный кейс.

Производственная практика проводится в виде работы на предприятии/организации. По итогам производственной практики студенты составляют дневник, аттестуются и защищают отчет. Оформление документов и оценка по практике осуществляется в соответствии с Положением о практике.

### **3.6 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

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

- наличие высшего профессионального образования по профилю модуля «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»
- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- стажировка в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания;</li> <li>– правильность последовательности расположения блюд в меню;</li> <li>– соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания;</li> <li>– точность расчета цены блюда по меню;</li> <li>– актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и</p>
<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета;</li> <li>– правильность выбора, оформления бланков;</li> <li>– правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом;</li> <li>– правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа;</li> </ul>	
<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа;</li> <li>– правильность составления графика выхода на работу;</li> </ul>	
<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала;</li> <li>– правильность составления должностной инструкции повара;</li> <li>– соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов;</li> <li>– адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций;</li> </ul>	
<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала;</li> <li>– правильность выбора способов и форм инструктирования персонала;</li> </ul>	

<p>и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов;</li> <li>– точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом;</li> <li>– адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам;</li> <li>– адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве;</li> <li>– соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам;</li> <li>– точность выбора методов обучения, инструктирования;</li> <li>– актуальность составленной программы обучения персонала;</li> <li>– оценивать результаты обучения</li> </ul>	<p>производственной практикам</p>
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы, - курсовой работы</p>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b></p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	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
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> <li>– сущность гражданско-патриотической позиции</li> <li>– общечеловеческие ценности</li> <li>– правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</li> <li>– стандарты антикоррупционного поведения.</li> </ul>	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	

<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	
<p><b>ОК 11.</b> Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правильность в расчет цен и планировании деятельности</li> <li>– применение финансовой грамотности,</li> <li>– планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.</li> </ul>	



Министерство образования Калининградской области  
Государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО ГАУ КО ПОО КСТ

 И.В.Евсеева

«5» июня 2021 г.



Директор ГАУ КО ПОО КСТ

А.С.Алукриева

10.06.21 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
**III.06.01 Производственной практики III.06**  
**III.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**  
**ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА**  
**специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Уровень подготовки: базовый

Форма обучения: очная

Курс (семестр): III (5)

Калининград, 2021 г.

Программа практики разработана на основе документов:	ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
	ПООП по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
	Профессиональные стандарты: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12 2016 г. № 1565
	Стандарт WSR
Автор	Преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ Захарова Елена Юрьевна
Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК	ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК) Председатель ПЦК _____ / Есина Н.В. 26 мая 2021 г. Протокол № 10
Проверена	Методист _____ / Есина Н.В. Дата 26.05.2021 г.
Согласована	Начальник УМО _____ И.В. Евсева Дата _____

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики **ПП.06.01** Производственная практика по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала является составной частью основной профессиональной образовательной программы, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала и соответствующих

### **профессиональных компетенций (ПК):**

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.

### **общих компетенций (ОК):**

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, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 10. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### **1.2.Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения производственной практики:**

Производственная практика направлена на углубление первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций.

Производственная практика осуществляется на функциональных рабочих местах в организациях общественного питания города Калининграда: ООО «Британика», ООО «Табаско», ресторан «Угли», ресторан «Дольче Вита», комплекс «Усадьба», ООО «Европейские кондитерские», АО «ПП «Русский хлеб».

**Целью** производственной практики является овладение видом деятельности организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала и приобретение практического опыта:

#### **иметь практический опыт:**

- разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептов 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.

### **Задачи производственной практики:**

1. Закрепление теоретических знаний студентов, полученных в процессе изучения МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала.

2. Участие студента в практической работе на функциональном рабочем месте в соответствии со специальностью 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3. Изучение конкретного опыта и практики оформления документов в соответствии с выполняемыми должностными обязанностями.

4. Овладение практическими навыками и методами, необходимыми для решения конкретных профессиональных задач.

### **1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:**

**Объем часов: 108 часов.**

Производственная практика проводится после освоения студентами; МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала.

### **1.4 Планирование и организация практики**

#### **1.4.1 Общие требования к организации образовательного процесса**

Организация производственной практики включает три этапа:

1. Первый этап – подготовительный, который предусматривает различные направления деятельности с профильными организациями (структурными подразделениями) и работу руководителя со студентами для организации практики.

2. Второй этап – текущая работа, осуществляемая в период практики студентов.

3. Третий этап – этап подведения итогов производственной практики.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала на основе договоров, заключаемых между Колледжем и организациями.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям образовательной программы к проведению практики.

В период прохождения практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Продолжительность практики для обучающихся в возрасте от 16 до 18 лет не более 36 часов в неделю (ст. 92 ТК РФ), в возрасте 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ).

Практика завершается дифференцированным зачетом.

В течение всего периода практики на студентов распространяются:

- правила внутреннего распорядка принимающей организации;
- требования охраны труда и техники безопасности;
- трудовое законодательство Российской Федерации.

Студент имеет право лично найти организацию и объект практики, представляющие интерес для практиканта, профиль работы которых отвечает приобретаемой специальности.

#### **1.4.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство производственной практикой:

17. Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от Колледжа и от организации.

18. Руководителями практики от Колледжа назначаются преподаватели ОПД и ПМ, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

19. Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

20. Руководителями производственной практики от организации, как правило, назначаются ведущие специалисты организаций, имеющие высшее профессиональное образование.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Объем производственной практики

Вид практической подготовки	Объем часов
Производственная практика всего, в т.ч.	108
<b>Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения практики. Знакомство с наставниками</b>	2
Ознакомление с Уставом организации питания, с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.	2
Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания, используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией	2
<b>Выполнение учебно-производственных заданий под руководством наставника:</b> <b>Виды работ:</b> 1.Ознакомление порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. 2.Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. 3.Участие в проведении инвентаризации на производстве. 4.Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. 5.Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию, фирменные блюда. 6.Разработка различных видов меню. 7.Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. 8.Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. 9.Оценка качества готовой продукции. 10.Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. 11.Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. 12.Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. 13.Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. 14.Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. 15.Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. 16.Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. 17.Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания.	96



<p>18.Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</p> <p>19.Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников.</p> <p>20.Составление графиков выхода на работу производственного персонала</p> <p>21. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</p> <p>22.Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.</p> <p>23.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.</p> <p>24.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.</p> <p>25.Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.</p> <p>26.Организация контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.</p> <p>27.Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.</p> <p>28.Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений.</p> <p>29.Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</p> <p>30.Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</p> <p>31.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.</p>	
<b>Сбор и систематизация материалов для отчета по практике</b>	4
<b>Дифференцированный зачет</b>	2

## 2.2. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование тем	Содержание практических работ		Объем часов
1	2		3
<b>Введение</b>	<b>Практические работы</b>		2
	1	Знакомство с наставниками. Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения практики.	
<b>Ознакомление с видами деятельности и общей структурой организации</b>	<b>Практические работы</b>		4
	2	Ознакомление с Уставом организации питания, с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания, используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией	
<b>Вид работ</b>	<b>Практические работы</b>		96
	3	1.Ознакомление порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. 2.Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.	6
		1.Участие в проведении инвентаризации на производстве. 2.Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.	6
		1.Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию, фирменные блюда. 2.Разработка различных видов меню.	6

	<p>1.Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.</p> <p>2.Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения</p>	6
	<p>1.Оценка качества готовой продукции.</p> <p>2.Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала</p>	6
	<p>1.Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.</p> <p>2.Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.</p>	6
	<p>1.Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>2.Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.</p>	6
	<p>1.Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.</p>	6
	<p>1.Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания.</p> <p>2..Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</p>	6
	<p>1.Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников.</p> <p>2.Составление графиков выхода на работу производственного персонала</p>	6
	<p>1. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</p> <p>2.Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.</p>	6

		<p>1.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.</p> <p>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.</p>	6
		<p>1.Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.</p> <p>2.Организация контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.</p> <p>3.Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.</p>	6
		<p>1.Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений.</p> <p>2.Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</p>	6
		<p>1.Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</p> <p>2.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.</p>	6
<b>Сбор и систематизация материалов для отчета по практике</b>	<b>Практические работы</b>		6
	4	<p>13. Систематизация документов и фотографий с практики</p> <p>14. Оформление дневника по практике</p> <p>15. Составление и оформление отчета по практике</p> <p>16. Подписание дневника и отчета</p>	
<b>Подведение итогов практики</b>	<b>Практические работы</b>		6
		Защита отчетов по практике. Выставление оценок	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Перечень оборудования и инструментов

№ п/п	Наименование оборудования	Ед.изм.	Кол-во
Группа 1 Приборы и оборудование			
1	Доска учебная	шт.	1
2	Наглядные пособия	шт.	1
3	стулья	шт.	30
4	столы	шт.	30
5	Мультимедийные пособия	шт.	1
6	Дидактический материал	шт.	5
7	Компьютер	шт.	1
8	Специализированная программа	шт.	1
9	Проектор	шт.	1
10.	Средства аудиовизуализации	шт.	1
11.	Шкаф для хранения муляжей (инвентаря)	шт.	1

#### 3.4 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд Колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы:

##### 3.4.1 Печатные издания

###### Печатные издания:

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

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».

4. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2015 г.)

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

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

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

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

9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
14. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
15. 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
16. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
17. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017.- 808с.
18. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
19. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»
20. ТР ТС 022/2011 ««Пищевая продукция в части ее маркировки»»

### **3.3 Электронные издания (ресурсы):**

1. Информационно-справочный ресурс. Технологию общепита. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html>
2. Информационно-справочный ресурс. Сборник рецептов. Система ХАССП. Режим доступа: <http://www.creative-chef.ru/>
3. Информационно-справочный ресурс. Технологию общепита. Режим доступа: <http://www.gastromag.ru/>
4. Информационно-справочный ресурс. Ресторан сегодня. Режим доступа: <http://www.frio.ru/news/1367/>.
5. Информационно-справочный ресурс. Управление персоналом: суть, задачи, основные принципы. Режим доступа: [http://www.uprperson.ru/upravlenie\\_personalom\\_](http://www.uprperson.ru/upravlenie_personalom_).

**3.4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Требования к результатам обучения (профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля результатов обучения
<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.</p>	<p>Наблюдение</p> <p>Собеседование с обучающимся и наставником</p> <p>Оценка компетенций</p> <p>Проверка и оценка ведения дневника</p> <p>Проверка и оценка отчета</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>

Формой отчетности студентов по производственной практике является отчет (прил. А), который выполняется в соответствии с требованиями ЕСКД и иллюстрируется схемами, эскизами, фотографиями, образцами производственной документации.

Отчет студента по практике должен максимально отражать его индивидуальную работу в период прохождения производственной практики.

Каждый студент должен самостоятельно отразить в отчете требования программы практики и своего индивидуального задания.

При оформлении отчета по производственной практике его материалы располагаются в следующей последовательности:

9. Титульный лист

10. Пояснительная записка: содержание, введение, основная часть, заключение, список используемых источников, приложения

Пояснительная записка содержит:

– теоретический (описательный) материал, который включает в себя (например, нормативно-правовую базу, технологию работ, схемы, таблицы, особенности ведения документации и т.д.);

– практический материал к теоретической части, оформленный в виде приложений (например, копии документов организации и (или) составленных практикантом самостоятельно).

В пояснительной записке должны быть отражены следующие вопросы:

25. Назначение организации, виды деятельности.

26. Схема управления организацией (структура).

27. Функциональные обязанности работников ...

28. Порядок выполнения работ и требования к ним

29. Документальное сопровождение работы

30. Выводы и предложения.

Материал отчета должен быть конкретным, изложен четко и ясно, его объем не должен превышать 10-15 страниц машинного текста, исключая графики, схемы, эскизы.

**К отчету прикладываются:**

11. Дневник о прохождении практики со штампом организации (прил. Б);

12. Аттестационный лист по итогам практики, включающий отзыв-характеристику руководителя практики от организации, заверенный печатью (прил. В). Проверка отчета по практике осуществляется руководителем по практике от Колледжа за два дня до промежуточной аттестации.

13. Оценка по итогам производственной практики выставляется руководителем по практике от Колледжа на основе оценки за отчет по практике, средней оценки по всем профессиональным компетенциям.

Студенты, не прошедшие учебную практику, не допускаются к экзамену по ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»



Приложение А

**Министерство образования Калининградской области  
Государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

**ОТЧЕТ**

**ПП.06.01 Производственная практика по ПМ.06**

**ПМ 06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ  
ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА**

**специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Выполнил студент гр. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. студента)

Руководитель практики от предприятия

\_\_\_\_\_  
(должность)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Руководитель практики от колледжа

\_\_\_\_\_  
(должность)

Калининград, 20 \_\_\_\_

**Министерство образования Калининградской области  
Государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

## ДНЕВНИК

ФИО обучающегося	
Курс	
Форма обучения	
Специальность / профессия	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
Группа	
Вид практики	производственная
Тип практики	производственная
Способ проведения практики	выездная
Форма проведения практики	сосредоточенная
Место прохождения практики	
Период прохождения практики	с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.
Реквизиты договора о прохождении практики (при проведении практики в профильной организации)	

Калининград, 20 \_\_\_\_

**Учет выполняемой работы**

№ п/п	Содержание работы	Дата выполнения	Отметка о выполнении
21.			
22.	Строк столько, сколько дней практика		

Дневник заполнил:  
обучающийся

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(И.О. Фамилия)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
(дата)

Дневник проверил:  
руководитель практики от Колледжа

\_\_\_\_\_

(уч. степень, уч. звание, должность)

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(И.О. Фамилия)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
(дата)

Дневник проверил (при проведении практики в профильной организации):  
наставник

\_\_\_\_\_

(уч. степень, уч. звание, должность)

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(И.О. Фамилия)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
(дата)

ГАУ КО ПОО «Колледж сервиса и туризма»

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ**

по производственной практике ПП 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

**ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

Студент(ка) \_\_\_\_\_

*ФИО*

\_\_\_ курса, группа \_\_\_\_\_ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Объем практики 108 час. Период проведения с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

**Виды и качество выполнения работ**

Профессиональные компетенции	Виды работ, выполненные обучающимся во время практики	Оценка
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. ПК6.3. Организовывать ресурсное	Знакомство с наставниками. Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения практики.	
	Ознакомление с Уставом организации питания, с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.	
	Ознакомление порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.	
	Участие в проведении инвентаризации на производстве. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.	
	Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию, фирменные блюда. Разработка различных видов меню.	
	Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения	
	Оценка качества готовой продукции. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.	

<p>обеспечение деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.</p>	<p>Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.</p>	
	<p>Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.</p>	
	<p>Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.</p>	
	<p>Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</p>	
	<p>Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников. Составление графиков выхода на работу производственного персонала</p>	
	<p>Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.</p>	
	<p>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.</p>	
	<p>Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. Организация контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.</p>	
	<p>Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</p>	
	<p>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.</p>	

*Примечание:* Качество выполнения работ оценивается по следующим критериям:

**«отлично»** - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика **без замечаний**.

**«хорошо»** - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика с **небольшими замечаниями.**

**«удовлетворительно»** - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием **с ошибками, проявил в период практики недобросовестность, безответственность, нарушал дисциплину.**

**«неудовлетворительно»** - студент **не выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и/или пропустил рабочие дни в количестве больше 50%.**

### Уровень сформированности общих компетенций и гибких навыков (soft skills)

Гибкие навыки	Общие компетенции	Уровень сформированности <sup>9</sup>
<b>Универсальные</b>		
<b>9. Персональная эффективность</b>		
9.1 Сбор информации и ее обработка	ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	
9.2 Саморефлексия и самоанализ	ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
9.3 Критическое мышление	ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
9.4 Креативное мышление		
9.5 Системное мышление		
9.6 Решение проблем и принятие решений		
9.7 Целеполагание		
9.8 Стрессоустойчивость	ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
9.9 Способность работать в условиях форс-мажора и неопределенности		
9.10 Способность быстро обучаться		
<b>10. Взаимодействие с людьми</b>		
10.1 Коммуникация	ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
10.2 Клиентоориентированность		
10.3 Ненасильственное общение	ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
10.4 Работа в команде		
10.5 Эмоциональный интеллект		
<b>Управленческие навыки</b>		
17. Наставничество		
18. Управление проектами и командами		

<sup>9</sup> Уровень сформированности: высокий, средний, низкий, отсутствует

19. Постановка и оценка задач		
20. Лидерство		

### Личные профессионально значимые качества

Личные качества	Уровень сформированности <sup>1</sup>
Дисциплинированность	
Ответственность	
Исполнительность	
Аккуратность	

### Характеристика

Аттестуемый продемонстрировал отличную/хорошую/удовлетворительную подготовку, высокий/средний уровень сформированности общих и профессиональных компетенций, наличие личных профессионально значимых качеств

Оценка содержания и оформления отчета по практике<sup>10</sup>:

\_\_\_\_\_

Заключение: Отметка по учебной практике<sup>2</sup> \_\_\_\_\_

Подпись руководителя практики от профильной организации

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

Подпись руководителя практики ГАУ КО ПОО КСТ \_\_\_\_\_/

\_\_\_\_\_

<sup>10</sup> Отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно, отсутствует



**Министерство образования Калининградской области  
государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

**СОГЛАСОВАНО**

Начальник УМО ГАУ КО ПОО КСТ

 И.В.Евсеева

«5» июня 2021 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

 А.С.Алукриева

2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ  
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ ПО  
ПРОФЕССИИ 12901 КОНДИТЕР**

Калининград

Программа профессионального модуля **ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»** 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 с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК)

Протокол заседания ПЦК № 10 от «26» мая 2021 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Есина Н.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b><i>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</i></b>	<b>4</b>
<b><i>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</i></b>	<b>7</b>
<b><i>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</i></b>	<b>15</b>
<b><i>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</i></b>	<b>18</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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).

## 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, применять стандарты антикоррупционного поведения
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.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

## 1.2.2. Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>
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 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.
ПК 7.6	Осуществлять адаптацию рецептов, готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

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

<b>Иметь практический опыт</b>	приготовления мучных кондитерских изделий;
<b>уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– определять их соответствие технологическим требованиям к мучным и кондитерским изделиям;</li> <li>– выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления мучных и кондитерских изделий;</li> <li>– использовать различные технологии приготовления и оформления мучных и кондитерских изделий;</li> <li>– оценивать качество готовых изделий;</li> <li>– демонстрировать вдохновение, гастрономический талант и инновационный потенциал в производстве и оформлении.</li> </ul>
<b>знать</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству мучных и кондитерских изделий;</li> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении мучных и кондитерских изделий;</li> <li>– правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении мучных и кондитерских изделий;</li> <li>– правила поведения бракеража;</li> <li>– способы отделки и варианты оформления мучных и кондитерских изделий;</li> <li>– правила хранения и требования к качеству мучных и кондитерских изделий;</li> <li>– виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</li> </ul>

**Требования в соответствии в WSR:**

**знать:** основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непредвиденных результатов;

**уметь:** демонстрировать вдохновение, гастрономический талант и инновационный потенциал в производстве и оформлении.

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

Всего часов – 286 часа

Из них на освоение МДК.07.01 – 88 часов

#### **Промежуточная аттестация экзамен по МДК.07.01**

на практики:

учебную 72

производственную 108

**Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю 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						Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики			
			Обучение по МДК, в час.						
			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 7.1.-7.5 ОК 01-11	<b>Раздел 1. Приготовление мучных и кондитерских изделий</b>	70	68	18пр./12лаб.	-		-	2	
	<b>Промежуточная аттестация экзамен по МДК.07.01</b>	18							
ПК 7.1-7.5 ОК 01-11	Учебная и производственная практика	180				72	108		
	<b>Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю</b>	18							
	<b>Всего:</b>	<b>286</b>	<b>68</b>	<b>30</b>	<b>*</b>	<b>72</b>	<b>108</b>	<b>2</b>	

### 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
<b>Раздел 1. Приготовление мучных и кондитерских изделий</b>		<b>88</b>
<b>МДК.07.01. Выполнение работ по профессии 12901 «Кондитер»</b>		88
<b>Тема 1.1.</b> Подготовка сырья и полуфабрикатов к приготовлению мучных кондитерских изделий.	<b>Содержание:</b> Организация труда кондитера и охрана труда. Основные виды сырья. Мука, сахар, яйцо, жиры. Вспомогательное сырьё. Публичная защита презентаций. Разрыхлители, пищевые добавки, вкусовые продукты: биологические, химические, механические. Пряности, орехи, какао, кофе, соль, вина. Желирующие (желатин, агар, агароид) и ароматические вещества. Основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непредвиденных результатов.	<b>4</b>  2  2
<b>Тема 1.2.</b> Замес теста и способы его разрыхления. Дрожжевое тесто и способы его разрыхления.	<b>Содержание:</b> Замес теста и способы его разрыхления : биологический, химический, механический. 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.	<b>4</b>  2  2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>



	<b>Практическое занятие 1.</b> Составление технологических карт по приготовлению изделий из дрожжевого теста.	2
	<b>Практическое занятие 2.</b> Составление технологических карт по приготовлению изделий из дрожжевого теста.	2
<b>Тема 1.3.</b> Бездрожжевое тесто.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>
	Викторина. Тесто для блинчиков, пряничного теста. Приготовление сдобного, вафельного теста и изделия из него.	2
	Приготовление песочного, бисквитного теста и изделия из него.	2
	Приготовление заварного, пресно-слоеного, воздушного, миндального теста и изделия из него.	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>
	<b>Практическое занятия 1.</b> Составление технологических карт для приготовления изделий из различных видов тест.	2
	<b>Практические занятия 2.</b> Составление технологических карт для приготовления изделий из различных видов тест.	2
	<b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление изделий из различных видов теста.	4
	<b>Лабораторная работа 2.</b> Практикум. Приготовление изделий из различных видов теста.	4
<b>Тема 1.4.</b> Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов.	<b>Содержание:</b>	<b>2</b>
	Публичная защита презентаций. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов.	2
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2. ПМ.07</b> 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.		<b>2</b>

4. Оформление отчетов и подготовка к их защите.		
<b>ИТОГО</b>	<b>1 семестр, в т.ч.</b>	<b>34</b>
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>16</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>8</b>
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>
<b>Тема 1.5.</b> Приготовление пирожных.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>
	Приготовление пирожных из песочного и бисквитного теста, требования к качеству.	2
	Приготовление пирожных из заварного и слоеного теста, требования к качеству.	2
	Приготовление пирожных из воздушного и миндального теста. Приготовление крошковых пирожных. Требования к качеству.	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>
	<b>Практическое занятие.</b> Составление технологических карт для приготовления изделий из различных видов тест.	2
	<b>Практическое занятие.</b> Составление технологических карт для приготовления изделий из различных видов тест.	2
	<b>Лабораторная работа 3.</b> Приготовление пирожных из различных видов тест.	4
<b>Тема 1.6.</b> Приготовление тортов.	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	Приготовление тортов из песочного и бисквитного теста, требования к качеству.	2
	Приготовление тортов из заварного и слоеного теста, требования к качеству.	2
	Приготовление тортов из воздушного и воздушно-орехового теста. Требования к качеству. Хранение и транспортировка изделий.	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>

	<b>Практическое занятие.</b> Составление технологических карт для приготовления изделий из различных видов тест.	2
	<b>Практическое занятие.</b> Составление технологических карт для приготовления изделий из различных видов тест.	2
<b>Тема 1.7.</b> Изделия пониженной калорийности. Национальные кондитерские изделия.	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	Публичная защита презентаций. Изделия пониженной калорийности. Национальные кондитерские изделия.	2
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие.</b> Составление технологических карт для приготовления изделий пониженной калорийности	2
<b>Консультации к экзамену по МДК.07.01</b>		<b>8</b>
1.Подготовка сырья и полуфабрикатов к приготовлению мучных кондитерских изделий. Замес теста и способы его разрыхления.		2
2. Дрожжевое тесто и способы его разрыхления. Бездрожжевое тесто.		2
3. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов. Приготовление пирожных. Приготовление тортов.		2
4. Изделия пониженной калорийности. Приготовление тортов. Стандартизация, контроль и качество продукции. Национальные кондитерские изделия.		2
<b>ИТОГО</b>	<b>2 семестр, в т.ч.</b>	<b>54</b>
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>14</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>4</b>
	<b>Консультации</b>	<b>8</b>
<b>Промежуточная аттестация экзамен по МДК.07.01</b>		<b>18</b>
<b>Учебная практика.</b> <b>Виды работ:</b> 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.		<b>72</b>

<p>Приготовление изделий из дрожжевого теста с несладкими фаршами: пирожки печеные с различными фаршами, пироги, кулебяки.</p> <p>Приготовление изделий из дрожжевого теста со сладкими начинками: пирожки, ватрушки, расстегаи, пироги, булочки, ромовая баба.</p> <p>Инструктаж по технике безопасности при выполнении работ по профессии «Кондитер».</p> <p>Приготовление изделий из бездрожжевого теста: сочни с творогом, кексы в ассортименте, рулет «Кремный».</p> <p>Приготовление пирожных в ассортименте с различными отделочными полуфабрикатами.</p> <p>Приготовление тортов бисквитных и песочных с различными отделочными полуфабрикатами.</p>	
<p><b>Производственная практика по модулю.</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Инструктаж по технике безопасности и охране труда, противопожарным мероприятиям при работе на технологическом оборудовании в кондитерском цехе.</li> <li>2. Приготовление пирожков из дрожжевого теста с различными фаршами, ватрушек с творогом, с повидлом, ватрушек «Любительских».</li> <li>3. Приготовление пирога «Московского» открытого, закрытого, полуоткрытого.</li> <li>4. Приготовление булочки с орехами, булочки «Российской», булочки «Ромашка», булочки «Бриошь»</li> <li>5. Приготовление расстегаев обычных, московских, закусовых.</li> <li>6. Приготовление кулебяк с различными фаршами.</li> <li>7. Приготовление рулета с маком, пропитанного сиропом, глазированной помадой.</li> <li>8. Приготовление кекса «Весеннего», ромовой бабы, кулича пасхального.</li> <li>9. Приготовление изделий из дрожжевого слоёного теста: булочка «Слойка детская», булочка «слойка с повидлом», булочка слоёная «Конверт».</li> <li>10. Приготовление булочки «Слойка свердловская», булочки «Слойка с изюмом», глазированная помадой, слойки «Венгерской», слойки с марципаном.</li> <li>11. Приготовление изделий, жареных во фритюре: пирожки, пончики «Московские», хворост.</li> <li>12. Приготовление песочного теста и изделий из него: печенье масляное, печенье «Круглое», печенье «Творожное», кекс «Столичный», кекс «Ореховый», кекс «Творожный».</li> </ol>	<p><b>108</b></p>

13. Приготовление бисквитного теста и изделий из него: рулет «Фруктовый», рулет «Экстра», рулет «Кремный», рулет «Лакомка», печенье «Ленинградское».	
14. Приготовление заварного теста и изделий из него: булочка со сливками, кольца воздушные.	
15. Приготовление пресного слоёного теста и изделий из него: пирожки с разными фаршами, курник, яблоки в слойке, батончики слоёные с орехами.	
16. Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него: ватрушки, сочни с творогом, печенье «Крендельки», хачапури.	
17. Приготовление пирожных бисквитных: пирожное бисквитно-кремовое, бисквитно-фруктовое, бисквитное с белковым кремом.	
18. Приготовление песочных пирожных.	
19. Приготовление слоёных пирожных.	
20. Приготовление заварных пирожных.	
21. Приготовление пирожных воздушных.	
22. Приготовление крошковых пирожных.	
23. Приготовление тортов массового производства.	
<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>18</b>
<b>Всего</b>	<b>286</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

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

**Мастерская по компетенции «Поварское дело», лаборатория технологии приготовления пищи, кондитерский цех.**

Оборудование мастерской по компетенции «Поварское дело», кондитерского цеха технологическим оборудованием:

Оборудование	Характеристика
Льдогенератор	
Коптильный пистолет	
Термомиксер	
Настольный куттер	
Настольный бликсер	
Блендер погружной	
Профессиональный куттер-блендер с подогревом	
Погружной термостат с контейнером и крышкой	
Термометр инфракрасный	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Стол производственный (1800x600x850, с внутренней металлической полкой, глухой).	Уx600x850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности от 3,6 до 5,4м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.
Стол-подставка под пароконвектомат	Размер зависит от модели пароконвектомата.

Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.
Весы настольные электронные	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.
Плита индукционная (4 греющих поверхности)	Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности (заземление обязательно)
Плита индукционная (2 греющих поверхности)	Плита индукционная стационарная 2 греющих поверхности(заземление обязательно)
Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста Венчик. Лопатка для смешивания
Шкаф холодильный	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло (допускается с глухой дверью).
Стеллаж 4-х уровневый	800x500x1800 , меньше размеры недопустимы.
Мойка односекционная со столешницей	1000x600x850. Характеристики позиции на усмотрение организаторов.
Блендер ручной погружной	Мощность от 1000Вт и выше.
Микроволновая печь от 0,7кВт	Мощность от 0,7кВт
Шкаф шоковой заморозки	Два уровня на одного участника (10 уровней). GN 1/1
Морозильный ларь	Объемом не менее 300л
Фритюрница от 4 л.	Объемом от 4 литров.
Слайсер не менее 220мм	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.
Мясорубка	Производительностью не менее 20 кг в час.
Блендер стационарный	Объем чаши не менее 2л.
Соковыжималка шнековая (не менее 200Вт)	Мощностью не менее 200 Вт, шнекового или центрифужного типа
Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная.
Сотейник для индукционных плит 0.6 л	Объемом 0,6л
Сотейник для индукционных плит 0.8 л	Объемом 0,8л
Набор кастрюль	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
Сковорода для индукционных плит 24 см	Диаметром 24см
Сковорода для индукционных плит 28 см	Диаметром 28см
Гриль сковорода для индукционных плит 24 см	Диаметром 24см
Миски (нержавеющая сталь)	Объем 0.3 л, диаметр 16 см
	Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см

	Объем: 1 л, диаметр: 20 см
	Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см
Комплект посуды (тарелки, соусники)	
	GN 2/3 354x325x20 мм.
	GN 2/3 354x325x40 мм.
	GN 1/2 265x325x20 мм.
	GN 1/2 265x325x65 мм
	GN 1/3 176x325x20мм.
	GN 1/3 176x325x40мм.
	GN 1/3 176x325x65мм.
	GN 1/4 265x162x20мм.
	GN 1/4 265x162x65мм.
	GN 1/6 176x162x65мм.
	GN 1/9 176x105x65мм.
	GN 1/1 530x325x150мм
	GN 1/1 530x325x200мм
Гастроемкость из нержавеющей стали 530x325x20	10 +общая площадка
Гастроемкость из нержавеющей стали 530x325x65	
Гомогенизатор: ipita.ru	
Дегидратор	

#### Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

- дежи,
- кастрюли,
- функциональные емкости из нержавеющей стали,
- венчик,
- лопатка,
- сито,
- скребок пластиковый, скребок металлический,
- мерный инвентарь,
- набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»),
- набор мерных ложек,
- нож,
- совки для сыпучих продуктов,
- корзина для мусора,
- скалки деревянные,
- резцы (фигурные) для теста и марципана,
- вырубки (выемки) для печенья, пряников



- кондитерские листы,
- противни перфорированные,
- формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов,
- круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см,
- трафареты для нанесения рисунка,
- нож,
- нож пилка (300 мм),
- паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см),
- кондитерские мешки,
- насадки для кондитерских мешков,
- ножницы,
- кондитерские гребенки,
- силиконовые коврики для макарун, эклеров,
- кисти силиконовые,
- силиконовые коврики для выпекания,
- прихватки,
- перчатки термостойкие,
- контейнеры для выпеченных изделий,
- дуршлаг,
- инструменты для упаковки,
- корзины для органических и неорганических отходов.

#### Расходные материалы:

- бумага пергаментная,
- кондитерские мешки полимерные (одноразовые),
- упаковочные материалы (бумажные пакеты, пленочный материал, термоусадочная обёрточная плёнка, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.).

Место для презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (презентационный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

В кабинетах оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Учебная практика проводится в ГАУ КО ПОО КСТ и направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля и может реализовываться концентрированно и рассредоточено в форме практической

подготовки.

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и проводится в форме практической подготовки на базе организаций питания общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: электрическая плита, протирочная машина, олендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.). В местах проведения практик имеются помещения: холодный и горячий цех, цех оформления и хранения готовой продукции, - которые оснащены тепловым, холодильным, весовым, нейтральным оборудованием.

## **30.2. 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.

### **30.2.1. Печатные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
31. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.- Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
32. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
33. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

34. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
35. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
36. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
37. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
38. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
39. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
40. 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.
41. 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:
42. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
43. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

44. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
45. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
46. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
47. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
48. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с
49. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
50. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с
51. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
52. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
53. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
54. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
55. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

56. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
57. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
58. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
59. Чаблин, Б.В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования/ Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов.-2-е изд. –Москва: Издательство Юрайт,2020.-695 с.
60. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/М.В. Володина, Т.А. Сопачева.-2-е изд.стер., -М.: Издательский центр «Академия»,2019.-192 с.
61. Ермилова С.В. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для среднего профессионального образования/ С.В. Ермилова.-5-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2020.-336 с.

#### **Основные источники:**

3. Бурчакова, Н.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий. - М.: Издательский центр "Академия", 2017. - 240 с.
4. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования: Учеб. Пособие для сред. Проф. Образования / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. -2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016 - 344 с.

#### **4.2.2. Электронные издания:**

9. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
10. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
11. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
12. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
13. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
14. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
15. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
16. <http://www.pitportal.ru/>

#### **4.2.3. Дополнительные источники:**

2. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

#### **3.3. Освоение отдельных элементов учебных дисциплин в форме практической подготовки:**

Практическая подготовка студентов по учебной дисциплине осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- лабораторных занятий;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации и направленности;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: уроки-выставки, конкурсы, экскурсии (виртуальные экскурсии), публичная защита презентаций,.

#### **3.4. Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)**

Изучение учебных дисциплин осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является edupage.

#### **3.5. Организация практики**

Учебная практика проводится в виде учебных занятий по 6 ак. часов в день/36 час. в неделю по установленным видам работ.

Производственная практика проводится в виде работы на предприятии/организации. По итогам производственной практики студенты составляют дневник, аттестуются и защищают отчет. Оформление документов и оценка по практике осуществляется в соответствии с Положением о практике.

#### **3.6 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

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

- наличие высшего профессионального образования по профилю модуля;
- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- стажировка в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года

## 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки
<p><b>ПК 7.1.</b> Организовывать подготовку рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов</b> в соответствии с инструкциями и регламентами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование средств производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствующих выполняемым работ (виду и способу приготовления хлебобулочных кондитерских изделий сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, и продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям (соблюдение температурного режима, товарного соседства в оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации техники оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весовых приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножов;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в продуктах;</li> </ul>
<p><b>ПК 7.2.</b> Осуществлять приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.</p> <p><b>ПК 7.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, печенье, пряников, коврижек.</p> <p><b>ПК 7.4.</b></p>	<p>Ведение процессов приготовления и оформления хлебобулочных кондитерских изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, числе ароматических, красящих веществ, точное определение количества недоброкачественных продуктов;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специальным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, вакуумным оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, количества выхода и т.д.) особенностям заказа;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации требованиям чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:             <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> </ul> </li> </ul>



<p>Осуществлять приготовление, и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.</p> <p><b>ПК 7.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• 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 (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте (холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инструментов, посуды;       <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее рецептуре, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды, отпуская, правильное использование пространства посуды, исполнение оформления изделия только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция);</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствию вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия требованиям рецептуре           <ul style="list-style-type: none"> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>
<p><b>ПК 7.6.</b> Осуществлять адаптацию рецептур, готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</li> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, ингредиентов, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по рецептуре;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей сезонности, формы обслуживания;</li> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов расчетов, соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готовой продукции действующим методикам;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов</li> </ul>

	(хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с разработкой и разработкой разработанной документации); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по производству хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; проведение мастер-класса для представления результатов разработки
<b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных ситуациях; – 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, своевременность реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению
<b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого круга источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с заданными параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по специальности; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности
<b>ОК. 05</b> 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
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию,	– понимание значимости своей профессии

<p>демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>
<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>
<p><b>ОК. 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний (на известных профессиональных темах);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (на планируемых темах);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или новые профессиональные темы.</li> </ul>
<p><b>ОК 11.</b> Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– знание финансовых понятий;</li> <li>– способность принимать эффективные решения в различных контекстах, направленные на рост финансового благополучия семьи</li> </ul>

Министерство образования Калининградской области  
Государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональной образовательной организации  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО ГАУ КО ПОО КСТ

 И.В.Евсеева

«15» июня 2021 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

 А.С.Алукриева

                     2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  
**УП.07.01 Учебная практика по ПМ.07**

**ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ**  
**ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ ПО**  
**ПРОФЕССИИ 12901 КОНДИТЕР**

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Уровень подготовки: базовый

Форма обучения: очная

Курс (семестр): I (1,2)

г. Калининград, 2021г.

Программа практики разработана на основе документов:	ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
	ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
	Профессиональные стандарты: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12 2016 г. № 1565
	Стандарт WSR по компетенции № 34 «Поварское дело»
Автор	преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ Макеева И.В.
Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК	ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК) Председатель ПЦК _____ / Есина Н.В. 26 мая 2021 г. Протокол № 10
Проверена	Методист _____ / Есина Н.В. Дата 26.05.2021 г.
Согласована	Начальник УМО _____ И.В. Евсева Дата _____

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## УП.05.01 Учебная практика по ПМ.05

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики УП.07.01 Учебная практика по ПМ.07 является составной частью основной профессиональной образовательной программы, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения вида профессиональной деятельности: Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по профессии 12901 Кондитер.

### 1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения модуля в рамках учебной практики:

Цели учебной практики:

#### 2. Приобретение первоначального **практического опыта**:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов 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;
- демонстрировать вдохновение, гастрономический талант и инновационный потенциал в производстве и оформлении.

Последующее освоение **общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК)**:

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, применять стандарты антикоррупционного поведения
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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

#### Перечень профессиональных компетенций:

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 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.
ПК 7.6	Осуществлять адаптацию рецептов, готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

#### Задачи учебной практики:

1. Закрепление теоретических знаний студентов, полученных в процессе изучения МДК.07.01 Выполнение работ по профессии 12901 «Кондитер»
2. Овладение практическими навыками и методами необходимыми для выполнения работ по виду деятельности кондитер.

#### 1.3. Количество часов на освоение программы практики:

Объем часов -72.

#### 1.4 Планирование и организация учебной практики

##### 1.4.1 Общие требования к организации образовательного процесса

Организация учебной практики включает три этапа:

1. **Подготовительный**, который предусматривает подготовку инструментов и оборудования, заключение договора с организацией по профилю подготовки, а также подготовку и/или актуализацию дидактических и нормативных материалов для проведения практических работ.

2. **Текущая работа**, осуществляемая в период учебной практики студентов.

Учебная практика проводится после освоения студентами МДК.07.01 Выполнение работ по профессии 12901 «Кондитер»

Учебная практика проводится в учебном кабинете или учебной мастерской «Кондитерский цех».

Учебная практика проводится в виде практических занятий, на которых студенты выполняют, а преподаватель оценивает практические работы.

Студенты, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям рабочей программы учебной практики.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

### **3. Этап подведения итогов учебной практики.**

Практика завершается дифференцированным зачетом в соответствии с Положением о промежуточной аттестации студентов ГАУ КО ПОО Колледж сервиса и туризма.

Отметка по учебной практике выставляется на основе оценки учебно-производственных заданий, практических заданий составленных в соответствии с видами работ.

### **1.4.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство учебной практикой:

Организацию и руководство практикой осуществляют преподаватели ПМ, имеющие высшее профессиональное образование по профилю подготовки. Преподаватели должны проходить повышение квалификации, в том числе в виде стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **2.1. Объем учебной практики**

<b>Вид практической подготовки</b>	<b>Объем часов</b>
Учебная практика всего, в т.ч.	72
<b>Ознакомление с правилами ТБ и ОТ, содержанием учебных занятий, требованиями к результатам практики, проведением аттестации по практике</b>	2



<p><b>Выполнение практических работ</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>1. 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.</p> <p>2. Приготовление изделий из дрожжевого теста с несладкими фаршами: пирожки печеные с различными фаршами, пироги, кулебяки.</p> <p>3. Приготовление изделий из дрожжевого теста со сладкими начинками: пирожки, ватрушки, расстегаи, пироги, булочки, ромовая баба</p> <p>4. Приготовление изделий из бездрожжевого теста: сочни с творогом, кексы в ассортименте.</p> <p>5. Приготовление изделий из бездрожжевого теста: рулеты в ассортименте.</p> <p>6. Приготовление пирожных в ассортименте с различными отделочными полуфабрикатами.</p> <p>7. Приготовление тортов бисквитных с различными отделочными полуфабрикатами.</p> <p>8. Приготовление тортов песочных с различными отделочными полуфабрикатами.</p>	68
<p><b>Дифференцированный зачет Выставление оценок</b></p>	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование тем	Содержание практических работ		Объем часов
1	2		3
<b>Введение</b>	<b>Практические работы</b>		6
	1	Цели и задачи учебной практики. Требования к результатам обучения. Организация практики и промежуточной аттестации. Правила техники безопасности, производственной санитарии и пожарной безопасности при выполнении работ по ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по профессии 12901 «Кондитер». Составление нормативной документации по заданию преподавателя (ТК) Разработка ассортимента кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
Подготовка сырья и полуфабрикатов к приготовлению мучных кондитерских изделий. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	2	Подготовка рабочего места, оборудования и инвентаря для приготовления мучных кондитерских изделий. Выполнение санитарно-гигиенических требований при подготовке рабочего места. Подготовка сырья к производству. Приготовление изделий из дрожжевого теста с несладкими фаршами: пирожки печеные с различными фаршами, пироги, кулебяки.	6
	3	Приготовление изделий из дрожжевого теста со сладкими начинками: пирожки, ватрушки, ромовая баба	6
		Приготовление булочек в ассортименте из дрожжевого теста, приготовленного безопасным способом.	6
		Приготовление булочек в ассортименте из дрожжевого теста, приготовленного опасным способом.	6
		Приготовление пирогов фигурных с различными фаршами.	6
Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него.	4	Приготовление изделий из бездрожжевого теста: сочни с творогом, кексы в ассортименте.	6
		Приготовление изделий из бездрожжевого теста: рулеты в ассортименте.	6

Приготовление и оформление пирожных, тортов разнообразного ассортимента.	5	Приготовление пирожных в ассортименте с различными отделочными полуфабрикатами.	6
		Приготовление тортов бисквитных с различными отделочными полуфабрикатами.	6
		Приготовление тортов песочных с различными отделочными полуфабрикатами.	6
		Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожные.	4
<b>Подведение итогов практики</b>		Дифференцированный зачет.	2

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная практика проводится в учебных кабинетах колледжа, Кондитерском цеху.

Перечень оборудования и инструментов.

№ п/п	Наименование оборудования	Ед.изм.	Кол-во
Группа 1 Приборы и оборудование ... назначения			
1	Пароконвектомат	шт.	1
2	Расстоечный шкаф	шт.	1
3	Взбивальная машина	шт.	3
4	Плита электрическая	шт.	1
5	Морозильная камера	шт.	1
6	Холодильник	шт.	1
7	Блендер	шт.	10
8	Плита индукционная	шт.	1
9	Шкаф жарочный	шт.	1
10	Миксер ручной	шт.	1
Набор измерительных инструментов и приспособлений			
1	Весы электронные	шт.	10
2	Термометр контактный	шт.	10
Дополнительные средства:			
1	Емкость металлическая	шт.	20
2	Сковорода	шт.	10
3	Скалка	шт.	13
4	Доска разделочная	шт.	8
5	Сотейник с толстым дном	шт.	12
6	Кастрюля	шт.	5
7	Нож-пилка	шт.	6
8	Нож поварской	шт.	10
9	Ложка	шт.	20
10	Вилка	шт.	10
11	Венчик	шт.	10
12	Противень	шт.	20
13	Лопатка деревянная	шт.	10
14	Лопатка силиконовая	шт.	2
15	Кисточка силиконовая	шт.	1
16	Скребок	шт.	5
17	Шпатель	шт.	5
18	Вырубка металлическая для печенья фигурная	шт.	20
19	Кольцо для выпекания тортов металлическое	шт.	4
20	Мешок кулинарный с насадками	шт.	2
21	Ацетатный материал	шт.	10*1м
22	Форма силиконовая для кексов	шт.	20
23	Сито пластиковое	шт.	5

24	Блюдо для подачи	шт.	20
25	Терка	шт.	3
26	Лопатка металлическая	шт.	5
27	Ножницы	шт.	1
28	Половник	шт.	3
29	Овощечистка	шт.	5
30	Емкости металлические	шт.	30
31	Стакан мерный	шт.	4
32	Формы металлические для кексов	шт.	11
33	Формы металлические для тарталеток	шт.	40
34	Формы металлические для корзинок	шт.	40
35	Формы металлические для тартов	шт.	15
36	Формы силиконовые для пудингов	шт.	6
37	Форма металлическая для трубочек	шт.	11
38	Вырубка для печенья круглая	шт.	6
39	Толкушка	шт.	5

### **3.5 Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд Колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы:

#### **3.5.1 Печатные издания**

##### **Учебники и учебные пособия**

31. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 416 с.
32. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.
33. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/М.В. Володина, Т.А. Сопачева.-2-е изд.стер., -М.: Издательский центр «Академия»,2019.-192 с.
34. Ермилова С.В. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для среднего профессионального образования/ С.В. Ермилова.-5-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2020.-336 с.
35. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.

36. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова – 5-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
37. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
38. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
39. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с.
40. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2015. – 336 с.
41. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (3-е изд.) учебник - М.: Академия, 103119365 2018
42. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания (3-е изд.) учебник 103119237 2018
43. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета (2-е изд., стер.) учебник - М.: Академия, 102119449 2019
44. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2015 – 373 с.
45. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
46. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 176 с.
47. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
48. Чаблин, Б.В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования/ Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов.-2-е изд. –Москва: Издательство Юрайт,2020.-695 с.

### **3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)**

3. 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].

### **3.2.3 Нормативно-правовые документы**

#### **Постановления Правительства РФ (если имеются)**

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].

#### **.Санитарные правила и нормы (если имеются)**

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
14. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»
15. ТР ТС 022/2011 ««Пищевая продукция в части ее маркировки»»

Режим доступа:

17. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>
18. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
19. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
20. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
21. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
22. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
23. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
24. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
25. <http://www.pitportal.ru/>

#### **Профессиональные стандарты**

3. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

#### **ГОСТ (если имеются)**

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

16. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
17. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
18. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
19. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
20. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
21. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

#### **3.2.4Дополнительные источники:**

7. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова – 5-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
8. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова – 3-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
9. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Текущий контроль результатов освоения практики осуществляется руководителем практики.

<b>Требования к результатам обучения</b>	<b>Формы и методы контроля результатов обучения</b>
--	---



<b>студенты должны иметь первоначальный практический опыт в:</b>	
- проверке органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	Наблюдение. Оценка компетенций. Выполнение практических работ в учебных кабинетах колледжа, кондитерском цеху. Оформление технологической документации и отчетности. Дифференцированный зачет.
- определении их соответствия технологическим требованиям к мучным и кондитерским изделиям;	
- выборе производственного инвентаря и оборудования для приготовления мучных и кондитерских изделий;	
- использовании различных технологий приготовления и оформления мучных и кондитерских изделий;	
- оценивании качества готовых изделий;	
- демонстрацию вдохновения, гастрономического таланта и инновационного потенциала в производстве и оформлении кондитерских изделий.	

Промежуточная аттестация по учебной практике проводится в форме дифференцированного зачета, оценка по которому выставляется на основе оценок за практические работы, как средняя с округлением по правилам математики.

### **Организация выполнения практических работ**

Все практические работы должны быть выполнены в полном объеме в тетради для практических работ и иметь оценку.

Практические работы выполняются индивидуально/в составе мини-групп. По итогам работы руководитель практики оценивает работу обучающегося/мини-группы.

Оценка каждому студенту в мини-группе выставляется в соответствии с его вкладом в работу, но не выше общей оценки мини-группы.

**Оценка практических работ** осуществляется в соответствии со следующими показателями:

<b>Отметка</b>	<b>Показатели</b>
<b>5</b>	Студенты правильно подготовили рабочее место. Студенты без ошибок составили ТК приготовления изделий. Студенты правильно произвели подбор и обработку основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Студенты приготовили изделие согласно ТК с соблюдением всех санитарных норм и ТБ. Студенты произвели творческое оформление и подачу приготовленных изделий. Студенты правильно произвели заключительные работы по уборке рабочего места и хранении неиспользованных продуктов в соответствии с санитарными нормами и ТБ.
<b>4</b>	То же, с небольшими ошибками, не влияющими на конечный результат.
<b>3</b>	То же, но есть грубые ошибки в процессе приготовления изделий

<b>2</b>	Студенты допускали грубые ошибки в процессе организации рабочего места, приготовления изделий и составления документов, конечный результат практической работы отсутствует.
----------	---

В случае отсутствия обучающегося на практическом занятии руководитель практики выдает ему задание, студент самостоятельно во внеурочное время выполняет работу и отправляет/сдает на проверку. На зачете и получает дополнительные вопросы по тем работам, на которых отсутствовал.

Практическая работа, сданная с нарушением сроков, оценивается на 1 балл ниже.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Студенты, не прошедшие учебную практику, не допускаются к экзамену квалификационному по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

**Министерство образования Калининградской области**  
**Государственное автономное учреждение**  
**Калининградской области**  
**профессиональная образовательная организация**  
**«Колледж сервиса и туризма»**  
**(ГАУ КО ПОО КСТ)**

**СОГЛАСОВАНО**

Начальник УМО ГАУ КО ПОО КСТ

 И.В.Евсеева

«15» июня 2021 г.



Директор ГАУ КО ПОО КСТ

 А.С.Алукриева

2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПП.07.01 Производственная практика по ПМ.07**

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

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Уровень подготовки: базовый

Форма обучения: очная

Курс (семестр): I (2)

г. Калининград, 2021г.

Программа практики разработана на основе документов:	ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
	ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
	Профессиональные стандарты: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12 2016 г. № 1565
	Стандарт WSR по компетенции № 34 «Поварское дело»
Автор	преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ Макеева И.В.
Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК	ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК) Председатель ПЦК _____ / Есина Н.В. 26 мая 2021 г. Протокол № 10
Проверена	Методист _____ / Есина Н.В. Дата 26.05.2021 г.
Согласована	Начальник УМО _____ И.В. Евсеева Дата _____

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## ПП.07.01 Производственная практика по ПМ.07

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики ПП.07.01 Производственная практика по ПМ.07 является составной частью основной профессиональной образовательной программы, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующих

#### профессиональных компетенций (ПК):

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 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.
ПК 7.6	Осуществлять адаптацию рецептур, готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

#### общих компетенций (ОК):

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, применять стандарты антикоррупционного поведения
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.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

## **1.2.Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения производственной практики:**

Производственная практика направлена на углубление первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций.

Производственная практика осуществляется на функциональных рабочих местах в организациях общественного питания города Калининграда: ООО «Британика», ООО «Табаско», ресторан «Угли», ресторан «Дольче Вита», комплекс «Усадьба», ООО «Европейские кондитерские», ООО «Пармезан», РК «Планета», ООО «Буше», ООО «Балттрейд», р-н «Мушкино».

**Целью** производственной практики является овладение видом деятельности Выполнение работ по профессии 12901 «Кондитер» и приобретение практического опыта:

- 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.

#### **Задачи производственной практики:**

1. Закрепление теоретических знаний студентов, полученных в процессе изучения МДК. 07.01 Выполнение работ по профессии 12901 «Кондитер».
2. Участие студента в практической работе на функциональном рабочем месте в соответствии со специальностью 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
3. Изучение конкретного опыта и практики оформления документов в соответствии с выполняемыми должностными обязанностями.
4. Овладение практическими навыками и методами, необходимыми для решения конкретных профессиональных задач.

#### **1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:**

Объем часов **108**.

Производственная практика проводится после освоения студентами МДК. 07.01 Выполнение работ по профессии 12901 «Кондитер».

#### **1.4 Планирование и организация практики**

##### **1.4.1 Общие требования к организации образовательного процесса**

Организация производственной практики включает три этапа:

1. Первый этап – подготовительный, который предусматривает различные направления деятельности с профильными организациями (структурными подразделениями) и работу руководителя со студентами для организации практики.

2. Второй этап – текущая работа, осуществляемая в период практики студентов.

3. Третий этап – этап подведения итогов производственной практики.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю профессионального модуля **ПМ.07** Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по профессии 12901 «Кондитер».

на основе договоров, заключаемых между Колледжем и организациями.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям образовательной программы к проведению практики.

В период прохождения практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Продолжительность практики для обучающихся в возрасте от 16 до 18 лет не более 36 часов в неделю (ст. 92 ТК РФ), в возрасте 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ).

Практика завершается дифференцированным зачетом.

В течение всего периода практики на студентов распространяются:

- правила внутреннего распорядка принимающей организации;
- требования охраны труда и техники безопасности;
- трудовое законодательство Российской Федерации.

Студент имеет право лично найти организацию и объект практики, представляющие интерес для практиканта, профиль работы которых отвечает приобретаемой специальности/профессии.



## 1.4.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство производственной практикой:

21. Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от Колледжа и от организации.

22. Руководителями практики от Колледжа назначаются преподаватели ОПД и ПМ, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

23. Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

24. Руководителями производственной практики от организации, как правило, назначаются ведущие специалисты организаций, имеющие высшее профессиональное образование.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Объем производственной практики

Вид практической подготовки	Объем часов
Производственная практика всего, в т.ч.	108
<b>Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения практики. Знакомство с наставниками</b>	2
<b>Ознакомление с видами деятельности и общей структурой организации:</b> – общие сведения о предприятии, учредительные документы, виды деятельности; – подразделения организации, производственная и организационная структура организации; – функциональные взаимосвязи подразделений и служб.	4
<b>Ознакомление с оргструктурой и функциональными обязанностями цеха (участка), ответственного за направление работы:</b> – построение организационной структуры цеха (участка); – ознакомление с функциональными обязанностями работников цеха (участка);	6

<p>– ознакомление с перечнем документов, которые ведет <b>цеха (участка)</b>, с используемыми средствами и методами выполнения работ.</p>	
<p><b>Выполнение учебно-производственных заданий под руководством наставника:</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>24. Инструктаж по технике безопасности и охране труда, противопожарным мероприятиям при работе на технологическом оборудовании в кондитерском цехе.</li> <li>25. Приготовление пирожков из дрожжевого теста с различными фаршами, ватрушек с творогом, с повидлом, ватрушек «Любительских».</li> <li>26. Приготовление пирога «Московского» открытого, закрытого, полукрытого.</li> <li>27. Приготовление булочки с орехами, булочки «Российской», булочки «Ромашка», булочки «Бриошь»</li> <li>28. Приготовление расстегаев обычных, московских, закусочных.</li> <li>29. Приготовление кулебяк с различными фаршами.</li> <li>30. Приготовление рулета с маком, пропитанного сиропом, глазированной помадой.</li> <li>31. Приготовление кекса «Весеннего», ромовой бабы, кулича пасхального.</li> <li>32. Приготовление изделий из дрожжевого слоёного теста: булочка «Слойка детская», булочка «слойка с повидлом», булочка слоёная «Конверт».</li> <li>33. Приготовление булочки «Слойка свердловская», булочки «Слойка с изюмом», глазированная помадой, слойки «Венгерской», слойки с марципаном.</li> <li>34. Приготовление изделий, жареных во фритюре: пирожки, пончики «Московские», хворост.</li> <li>35. Приготовление песочного теста и изделий из него: печенье масляное, печенье «Круглое», печенье «Творожное», кекс «Столичный», кекс «Ореховый», кекс «Творожный».</li> <li>36. Приготовление бисквитного теста и изделий из него: рулет «Фруктовый», рулет «Экстра», рулет «Кремовый», рулет «Лакомка», печенье «Ленинградское».</li> <li>37. Приготовление заварного теста и изделий из него: булочка со сливками, кольца воздушные.</li> <li>38. Приготовление пресного слоёного теста и изделий из него: пирожки с разными фаршами, курник, яблоки в слойке, батончики слоёные с орехами.</li> <li>39. Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него: ватрушки, сочни с творогом, печенье «Крендельки», хачапури.</li> <li>40. Приготовление пирожных бисквитных: пирожное бисквитно-кремовое, бисквитно-фруктовое, бисквитное с белковым кремом.</li> <li>41. Приготовление песочных пирожных.</li> <li>42. Приготовление слоёных пирожных.</li> </ol>	84

43. Приготовление заварных пирожных.	
44. Приготовление пирожных воздушных.	
45. Приготовление крошковых пирожных.	
46. Приготовление тортов массового производства.	
<b>Сбор и систематизация материалов для отчета по практике</b>	6
<b>Дифференцированный зачет</b>	6

## 2.2. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование тем	Содержание практических работ		Объем часов
<i>1</i>	<i>2</i>		<i>3</i>
Введение	1	Знакомство с наставниками. Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения практики.	2
		Изучение документов: <ul style="list-style-type: none"> <li>– общие сведения о предприятии, учредительные документы, виды деятельности;</li> <li>– подразделения организации, производственная и организационная структура организации;</li> <li>– функциональные взаимосвязи подразделений и служб.</li> </ul>	4
Подготовка сырья и полуфабрикатов к приготовлению мучных кондитерских изделий.	2	Подготовка рабочего места, оборудования и инвентаря для приготовления мучных кондитерских изделий. Выполнение санитарно-гигиенических требований при подготовке рабочего места. Подготовка сырья к производству.	6
Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	3	Приготовление пирожков из дрожжевого теста с различными фаршами, ватрушек с творогом, с повидлом, ватрушек «Любительских».	6
	4	Приготовление пирога «Московского» открытого, закрытого, полукрытого. Приготовление фигурных пирогов с различными начинками.	6
	5	Приготовление булочек в ассортименте из дрожжевого теста, приготовленного безопасным способом. Приготовление булочек в ассортименте из дрожжевого теста, приготовленного опасным способом.	6
	6	Приготовление расстегаев обычных, московских, закусовых. Приготовление рулета с маком, пропитанного сиропом, глазированного помадой.	6
	7	Приготовление кулебяк с различными фаршами.	6

	8	Приготовление кексов в ассортименте из дрожжевого теста. Приготовление булочек из дрожжевого слоеного теста	6
	9	Приготовление изделий, жареных во фритюре.	6
Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него.	10	Приготовление песочного теста и изделий из него: печенья и кексов в ассортименте. Приготовление бисквитного теста и изделий из него.	6
	11	Приготовление заварного теста и изделий из него. Приготовление пресного слоёного теста и изделий из него.	6
	12	Приготовление, творческое оформление, печенья, пряников, коврижек. Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него.	6
Приготовление и оформление пирожных разнообразного ассортимента	13	Приготовление пирожных бисквитных в ассортименте. Приготовление песочных пирожных в ассортименте.	6
	14	Приготовление слоёных пирожных в ассортименте. Приготовление заварных пирожных в ассортименте.	6
	15	Приготовление пирожных воздушных в ассортименте. Приготовление крошковых пирожных в ассортименте.	6
	16	Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожные.	6
	17	Приготовление тортов в ассортименте. Приготовление тортов массового производства в ассортименте.	6
		17. Систематизация документов и фотографий с практики 18. Оформление дневника по практике 19. Составление и оформление отчета по практике 20. Подписание дневника и отчета	6
<b>Подведение итогов практики</b>	18	Защита отчетов по практике. Дифференцированный зачет.	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Производственная практика осуществляется на функциональных рабочих местах в организациях общественного питания города Калининграда: ООО «Британика», ООО «Табаско», ресторан «Угли», ресторан «Дольче Вита», комплекс «Усадьба», ООО «Европейские кондитерские», АО «ПП «Русский хлеб»».

#### **3.6 Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд Колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы:

##### **3.6.1 Печатные издания**

###### **Учебники и учебные пособия**

49. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 416 с.
50. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.
51. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.
52. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
53. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
54. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
55. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с.

56. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2015. – 336 с.
57. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (3-е изд.) учебник - М.: Академия, 103119365 2018
58. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания (3-е изд.) учебник 103119237 2018
59. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета (2-е изд., стер.) учебник - М.: Академия, 102119449 2019
60. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования / С.Н. Радченко.- «Феникс», 2015 – 373 с.
61. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
62. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 176 с.
63. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
64. Чаблин, Б.В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования/ Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов.-2-е изд. – Москва: Издательство Юрайт, 2020.-695 с.
65. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ М.В. Володина, Т.А. Сопачева.-2-е изд. стер., -М.: Издательский центр «Академия», 2019.-192 с.
66. Ермилова С.В. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для среднего профессионального образования/ С.В. Ермилова.-5-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2020.-336 с.

### **3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)**

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].

### **3.2.3 Нормативно-правовые документы**

#### **Постановления Правительства РФ (если имеются)**

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].

#### **Санитарные правила и нормы (если имеются)**

16. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
4. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»
5. ТР ТС 022/2011 ««Пищевая продукция в части ее маркировки»»

#### **Профессиональные стандарты**

3. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с

#### **ГОСТ (если имеются)**

1. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.



2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

#### **3.2.4Дополнительные источники:**

3. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
4. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
3. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате освоения производственной практики обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Текущий контроль результатов освоения практики осуществляется руководителем практики от колледжа в процессе выполнения обучающимися работ в организациях, а также сдачи обучающимся отчета по практике.

<b>Требования к результатам обучения (профессиональные компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля результатов обучения</b>
ПК 7.1. – подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами; ПК 7.2. – осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, 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 рецептов, готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.	Наблюдение Собеседование с обучающимся и наставником Оценка компетенций Проверка и оценка ведения дневника Дифференцированный зачет

Формой отчетности студентов по производственной практике является отчет (прил. А), который выполняется в соответствии с требованиями ЕСКД и иллюстрируется схемами, эскизами, фотографиями, образцами производственной документации.

Отчет студента по практике должен максимально отражать его индивидуальную работу в период прохождения производственной практики.

Каждый студент должен самостоятельно отразить в отчете требования программы практики и своего индивидуального задания.

При оформлении отчета по производственной практике его материалы располагаются в следующей последовательности:

11. Титульный лист

12. Пояснительная записка: содержание, введение, основная часть, заключение, список используемых источников, приложения

Пояснительная записка содержит:

– теоретический (описательный) материал, который включает в себя (например, нормативно-правовую базу, технологию работ, схемы, таблицы, особенности ведения документации и т.д.);

– практический материал к теоретической части, оформленный в виде приложений (например, копии документов организации и (или) составленных практикантом самостоятельно).

В пояснительной записке должны быть отражены следующие вопросы:

31. Назначение организации, виды деятельности.

32. Схема управления организацией (структура).

33. Функциональные обязанности работников ...

34. Порядок выполнения работ и требования к ним

35. Документальное сопровождение работы

36. Выводы и предложения.

Материал отчета должен быть конкретным, изложен четко и ясно, его объем не должен превышать 10-15 страниц машинного текста, исключая графики, схемы, эскизы.

**К отчету прикладываются:**

14. Дневник о прохождении практики со штампом организации (прил. Б);

15. Аттестационный лист по итогам практики, включающий отзыв-характеристику руководителя практики от организации, заверенный печатью (прил.В)

Проверка отчета по практике осуществляется руководителем по практике от Колледжа за два дня до промежуточной аттестации.

Оценка по итогам производственной практики выставляется руководителем по практике от Колледжа на основе оценки за отчет по практике, средней оценки по всем профессиональным компетенциям.

Студенты, не прошедшие учебную практику, не допускаются к экзамену квалификационному по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Приложение А

**Министерство образования Калининградской области**  
**Государственное автономное учреждение**  
**Калининградской области**  
**профессиональная образовательная организация**  
**«Колледж сервиса и туризма»**  
**(ГАУ КО ПОО КСТ)**

**ОТЧЕТ**

**ПП.07.01 Производственная практика по ПМ.07**

**ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ  
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Выполнил студент гр. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. студента)

Руководитель практики от предприятия

\_\_\_\_\_  
(должность)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Руководитель практики от колледжа

\_\_\_\_\_  
(должность)

Калининград, 20 \_\_\_\_

**Министерство образования Калининградской области**  
**Государственное автономное учреждение**  
**Калининградской области**  
**профессиональная образовательная организация**  
**«Колледж сервиса и туризма»**  
**(ГАУ КО ПОО КСТ)**

## ДНЕВНИК

ФИО обучающегося	
Курс	
Форма обучения	
Специальность	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Группа	
Вид практики	производственная
Тип практики	ПП.07.01 Производственная практика по ПМ.07
Способ проведения практики	выездная
Форма проведения практики	сосредоточенная
Место прохождения практики	
Период прохождения практики	с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.
Реквизиты договора о прохождении практики (при проведении практики в профильной организации)	

Калининград, 20 \_\_\_\_

**Учет выполняемой работы**

№ п/п	Содержание работы	Дата выполнения	Отметка о выполнении
23.			
24.			
25.			
26.			
27.			
28.			
29.			

30.			
31.			
32.			
33.			
34.			
35.			
36.			
37.			
38.			
39.			
40.			

Дневник заполнил:

обучающийся

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(И.О. Фамилия)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

(дата)

Дневник проверил:

руководитель практики от Колледжа

\_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.



\_\_\_\_\_ (уч. степень, уч. звание, должность)

(подпись)

(И.О. Фамилия)

(дата)

Дневник проверил (при проведении практики в профильной организации):

наставник

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_ (уч. степень, уч. звание, должность)

(подпись)

(И.О. Фамилия)

(дата)

ГАУ КО ПОО «Колледж сервиса и туризма»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ №1

по производственной практике ПП.07.01

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

Студент(ка) \_\_\_\_\_

ФИО

\_\_\_ курса, группа \_\_\_\_\_ по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Объем практики 108 час. Период проведения с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

**Виды и качество выполнения работ**

Профессиональные компетенции	Виды работ, выполненные обучающимся во время практики	Оценка
<p>ПК 7.1. Организовывать подготовку рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 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);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> </ul>	
<p>ПК 7.2. Осуществлять приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 7.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, печенья, пряников, коврижек.</p> <p>ПК 7.4. Осуществлять приготовление, и использовать в оформлении</p>	<p>Ведение процессов приготовления и оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– 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);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> </ul>	

<p>простые и основные отделочные полуфабрикаты.</p> <p>ПК 7.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями 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);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном</li> </ul> </li> </ul>	
---	--	--

	<p>отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция);</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</li> </ul> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос.</p>	
<p>ПК 7.6. Осуществлять адаптацию рецептур, готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.</p>	<p>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы</li> </ul>	

	<p>обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации);</li> </ul> <p>демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>	
--	--	--

*Примечание:* Качество выполнения работ оценивается по следующим критериям:

**«отлично»** - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика **без замечаний**.

**«хорошо»** - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика **с небольшими замечаниями**.

**«удовлетворительно»** - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием **с ошибками, проявил в период практики недобросовестность, безответственность, нарушал дисциплину**.

**«неудовлетворительно»** - студент **не выполнил** вид и объем работ в соответствии с заданием **и/или пропустил рабочие дни в количестве больше 50%**.

#### **Уровень сформированности общих компетенций и гибких навыков (soft skills)**

<b>Гибкие навыки</b>	<b>Общие компетенции</b>	<b>Уровень сформированности<sup>11</sup></b>
<b>Универсальные</b>		
<b>11.Персональная эффективность</b>		

<sup>11</sup> Уровень сформированности: высокий, средний, низкий, отсутствует

11.1 Сбор информации и ее обработка	ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
	ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	
	ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	
11.2 Саморефлексия и самоанализ	ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
11.3 Критическое мышление	ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
11.4 Креативное мышление		
11.5 Системное мышление		
11.6 Решение проблем и принятие решений		
11.7 Целеполагание		
11.8 Стрессоустойчивость	ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
11.9 Способность работать в условиях форс-мажора и неопределенности		
11.10 Способность быстро обучаться		
<b>12. Взаимодействие с людьми</b>		
12.1 Коммуникация	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	
12.2 Клиентоориентированность		
12.3 Ненасильственное общение		
12.4 Работа в команде		
12.5 Эмоциональный интеллект		
<b>Управленческие навыки</b>		
21. Наставничество		

22. Управление проектами и командами		
23. Постановка и оценка задач		
24. Лидерство		

### Личные профессионально значимые качества

Личные качества	Уровень сформированности <sup>1</sup>
Дисциплинированность	
Ответственность	
Исполнительность	
Аккуратность	

### Характеристика

Аттестуемый продемонстрировал отличную/хорошую/удовлетворительную подготовку, высокий/средний уровень сформированности общих и профессиональных компетенций, наличие личных профессионально значимых качеств

Оценка содержания и оформления отчета по практике<sup>12</sup>: \_\_\_\_\_

Заключение: Отметка по производственной практике<sup>2</sup> \_\_\_\_\_

Подпись руководителя практики от профильной организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Подпись руководителя практики ГАУ КО ПОО КСТ \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

<sup>12</sup> Отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно, отсутствует