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

Подписан: Алукриева Алена Сергеевна
DN: C=RU, O=ГАУ КО ПОО КСТ, CN=Алукриева Алена Сергеевна, E=gauspo_kst@mail.ru
Местоположение: г. Калининград
Дата: 2025-06-15 17:25:46

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАУ КО ПОО КСТ

_____А. С. Алукриева

"_____"_____ 2025 г.

МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

рабочая программа дисциплины

Закреплена за **Среднее профессиональное образование**

Учебный план ПКД-11
Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Квалификация **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **36 часов**

Часов по учебному плану 36
в том числе:
контактная работа 32
самостоятельная работа 4

Виды контроля в семестрах:
зачет с оценкой 1

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1(1.1)		Итого	
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	24	24	24	24
Практические	8	8	8	8
Контактная работа	32	32	32	32
Сам. работа	4	4	4	4
Часы на контроль				
Итого	36	36	36	36

Разработчик(и):
Преподаватель Галаган Елена Юргисо _____

Рабочая программа дисциплины
МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

разработана в соответствии с ФГОС СПО:
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565)

составлена на основании учебного плана:
по специальности Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Рекомендована предметно-цикловой комиссией

Протокол от №
Срок действия программы: уч.г.
Председатель ПЦК _____/_____

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
В результате изучения студент должен освоить общие и профессиональные компетенции	
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	ПЦ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОК 1: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2: Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3: Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4: Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5: Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6: Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 7: Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9: Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10: Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
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 дисциплины обучающийся должен:

3.1	**Знать:**
3.1.1	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
3.1.2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
3.1.3	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
3.1.4	рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
3.1.5	способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
3.1.6	правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
3.1.7	правила составления заявок на продукты
3.2	**Уметь:**
3.2.1	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
3.2.2	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
3.2.3	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

3.2.4	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
3.2.5	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
3.2.6	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
3.2.7	использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
3.2.8	организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Примечание
	Раздел 1. МДК. 01.01.					
1. 1	Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента. /Лек/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10		
1. 2	Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья. Приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента. /Лек/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10		
1. 3	Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)/Пр/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10		
1. 4	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов/Лек/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 1.1.,ПК 1.2.,ПК 1.3.,ПК 1.4.		

1. 5	Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов./Лек/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 1.1.,ПК 1.2.,ПК 1.3.,ПК 1.4.		
1. 6	Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН. /Лек/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 1.1.,ПК 1.2.,ПК 1.3.,ПК 1.4.		
1. 7	Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения /Лек/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 1.1.,ПК 1.2.,ПК 1.3.,ПК 1.4.		
1. 8	Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов. /Лек/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10		
1. 9	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/Лек/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 1.1.,ПК 1.2.,ПК 1.3.,ПК 1.4.		
1. 10	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. /Лек/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 1.1.,ПК 1.2.,ПК 1.3.,ПК 1.4.		
1. 11	Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены./Лек/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10		

1. 12	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. /Лек/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10		
1. 13	Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)/Пр/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 1.1.,ПК 1.2.,ПК 1.3.,ПК 1.4.		
1. 14	Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). /Пр/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 1.1.,ПК 1.2.,ПК 1.3.,ПК 1.4.		
1. 15	Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов./Пр/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 1.1.,ПК 1.2.,ПК 1.3.,ПК 1.4.		

1. 16	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела./СР/	1	4	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10		
1. 17	Дифференцированный зачет по МДК.01.01/Лек/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10		

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ	
Прилагается.	
5.1. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"	
1	
5.2. Перечень программного обеспечения	
OS Windows, MS Office	
5.3. Перечень информационных справочных систем	

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

I Специализированная мебель и системы хранения
Основное оборудование
1 посадочные места по количеству обучающихся
2 доска учебная
3 дидактические пособия
4 программное обеспечение
5 видеофильмы по различным темам
6 рабочее место преподавателя
II Технические средства
Основное оборудование
1 видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель)
2 экран, проектор, магнитная доска
3 компьютеры
4 профессиональные компьютерные программы
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия
Основное оборудование
1 дидактические пособия

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными и электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия) по каждой дисциплине (модулю) из расчета одно печатное и(или) электронное учебное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося.
Образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).
Библиотека оснащена комплектом печатных изданий и электронных учебно-методических комплексов по компетенции «Поварское дело»,
Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся.

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАУ КО ПОО КСТ

_____А. С. Алукриева

"_____"_____ 2024 г.

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

рабочая программа дисциплины

Закреплена за **Среднее профессиональное образование**

Учебный план ПКД-11
Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Квалификация **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **76 часов**

Часов по учебному плану 76
в том числе:
контактная работа 70
самостоятельная работа 6

Виды контроля в семестрах:
зачет с оценкой 2

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**1(1.1)**		**2(1.2)**		Итого	
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Лекции	20	20	16	16	36	36
Лабораторные	4	4	8	8	12	12
Практические	10	10	12	12	22	22
Контактная работа	34	34	36	36	70	70
Сам. работа	4	4	2	2	6	6
Часы на контроль						
Итого	38	38	38	38	76	76

Разработчик(и):
Преподаватель Галаган Елена Юргисо _____

Рабочая программа дисциплины
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

разработана в соответствии с ФГОС СПО:
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565)

составлена на основании учебного плана:
по специальности Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Рекомендована предметно-цикловой комиссией

Протокол от №
Срок действия программы: уч.г.
Председатель ПЦК _____/_____

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
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

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	ПЦ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОК 1: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2: Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3: Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4: Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5: Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6: Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 7: Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9: Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10: Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
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 дисциплины обучающийся должен:

3.1	**Знать:**
3.1.1	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
3.1.2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
3.1.3	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
3.1.4	рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
3.1.5	способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
3.1.6	правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
3.1.7	правила составления заявок на продукты
3.2	**Уметь:**
3.2.1	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

3.2.2	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
3.2.3	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
3.2.4	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
3.2.5	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
3.2.6	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
3.2.7	использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
3.2.8	организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Примечание
	Раздел 1. МДК.01.02.					
1. 1	Презентация. Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов ово¬щей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения./Лек/	1	2			

1. 2	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 за¬висимости 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 гри¬бов. 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. /Лек/	1	2			
1. 3	Решение задач. Нахождение отходов (%) при обработке овощей. Работа со сборником рецептур. /Пр/	1	2			
1. 4	Составление ТК и сырьевой ведомости для приготовления п/ф из овощей, согласно СРБ. /Пр/	1	2			
1. 5	Конкурс-презентация. Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабулькии и других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и заморожен¬ном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции/Лек/	1	2			

1. 6	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. /Лек/	1	2			
1. 7	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./Лек/	1	2			
1. 8	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. /Лек/	1	2			
1. 9	Работа со сборником рецептур. Решение задач: нахождение отходов (%) при механической обработке и разделке рыбы и нерыбного водного сырья./Пр/	1	2			

1. 10	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./Лек/	1	2			
1. 11	Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снимание кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного. Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки./Лек/	1	2			
1. 12	Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт для приготовления п/ф из рыбы и нерыбного водного сырья ./Пр/	1	2			
1. 13	Работа с СРБ. Составление ТК. Расчёт сырья, составление сырьевой ведомости для приготовления п/ф из рыбной котлетной массы. /Пр/	1	2			
1. 14	Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья./Лаб/	1	4			

1. 15	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. /Лек/	1	2			
1. 16	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. /Лек/	1	2			

1. 17	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2.Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3.Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4.Составление последовательностей обработки редких и экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента. /СР/	1	4			
	Раздел 2. 2 семестр					
2. 1	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). /Лек/	2	2			
2. 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. /Лек/	2	2			

2. 3	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 /Лек/	2	2			
2. 4	Решение задач. Нахождение отходов (%) при обработке мяса. Расчёт сырья, числа порций п/ф, изготовляемых 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, изготовляемых из заданного количества массы, с учётом вида сырья и кондиции. Составление ТК на п/ф из мяса./Пр/	2	2			
2. 5	Составление сырьевой ведомости (ТК). Расчёт сырья для приготовления рубленой массы из мяса, числа порций п/ф, изготовляемых из заданного количества массы, с учётом вида сырья и кондиции. Составление ТК на п/ф из мяса./Пр/	2	2			
2. 6	Составление сырьевой ведомости (ТК). Расчёт сырья для приготовления рубленой массы из мяса, числа порций п/ф, изготовляемых из заданного количества массы, с учётом вида сырья и кондиции. Составление ТК на п/ф из мяса./Пр/	2	2			

2. 7	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./Лаб/	2	4			
2. 8	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. /Лек/	2	2			
2. 9	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./Лек/	2	2			
2. 10	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы. Конкурс-презентация. Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. /Лек/	2	2			
2. 11	Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения./Лек/	2	2			
2. 12	Расчёт сырья, числа порций п/ф, изготовляемых из пернатой дичи, филе птицы; котлетной массы из птицы заданного количества мяса, с учётом вида сырья и кондиции. Составление ТК и сырьевой ведомости./Пр/	2	2			
2. 13	Расчёт сырья, числа порций п/ф, изготовляемых из пернатой дичи, филе птицы; котлетной массы из птицы заданного количества мяса, с учётом вида сырья и кондиции. Составление ТК и сырьевой ведомости./Пр/	2	2			
2. 14	Составление ТК и сырьевой ведомости./Пр/	2	2			

2. 15	Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов)./Лаб/	2	4			
2. 16	Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация высокотехнологичного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. 6.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 7.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8.Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. /СР/	2	2			
2. 17	Дифференцированный зачет по МДК.01.02/Лек/	2	2			

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ

Прилагается.

5.1. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1	

5.2. Перечень программного обеспечения

5.3. Перечень информационных справочных систем

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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 1 Контейнер для льда из пищевого термоформованного пластика, стенки изолированные пенополиуретаном с высокой плотностью. Система водяного охлаждения. Ширина, мм 500
Глубина, мм 588

Высота, мм 720
Коптильный пистолет 3 Коптильный пистолет (окуриватель) PolyScience The Smoking Gun Pro. Длина коптильной трубки, см 11
Размер коптильной камеры, см12.2x4.6x4.6
Таймер Нет
Питание от батареек
Термопластик
Термомиксер 1 Термомикс Vorwerk Thermomix. объм чаши от 2, 2 л, температурный диапазон до 140 градусов, Мощность двигателя: 500 Вт.
Мощность нагревательного элемента: 1000 Вт.
Напряжение: 220 - 230 V
Настольный куттер 1 Robot Coupe Объём чаши, л 3.7
Мин. число порций 10
Макс. число порций 100
Производительность за операцию, кг 0.3 ... 2.5
Количество скоростей плавная регулировка
Скорость вращения, об/мин 100, 4500
Настольный бликсер 1 Robot Coupe Объем 3.7 л
Производительность от 0.3 до 2 кг за операцию
Количество скоростей 1
Напряжение 220 В
Мощность 0.75 кВт
Блендер погружной 10 Блендер ручной погружной объем чаши 0, 5л, мощность 1200 Вт. (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)
Профессиональный куттер-блендер с подогревом 1 Robot Coupe Объём чаши, л 3.7

Погружной термостат с контейнером и крышкой 3 Термостат погружной APACH. температурный режим от 18-95 градусов Цельсия, мощность 2,5 кВт
Настольная вакуумно-упаковочная машина 1 "Настольная вакуумно-упаковочная машина GASTRORAG TVS-DZ-260, Тип установки: настольный
Количество камер: 1 камера
Производительность насоса: 10 м3/ч
Размеры камеры: 390x260x50 мм
Напряжение: 220 В
Мощность: 0.37 кВт"
Термометр инфракрасный 2 Пирометр инфракрасный Benetech
Максимальная температура эксплуатации, °C 400
Минимальная температура эксплуатации, °C -50
Точность измерения, °C 0.5
Стол производственный (1800x600x850, с внутренней металлической полкой, глухой). 17 С внутренней металлической полкой, глухой. 1800x600x850.
Стол-подставка под пароконвектомат 5 Стол-подставка INLEKS под пароконвектомат Rational iCombi Classic 6-1/1 Ширина 850 мм
Глубина 842 мм
Пароконвектомат 5 Количество уровней 6
Способ образования пара бойлер
Тип гастроемкости GN 2/3, GN 1/2, GN 2/8, GN 1/1, GN 1/3
Размер гастроемкости (наруж./внутр.) 325x176 / 300x150 мм, 352x325 / 329x300 мм, 530x325 / 500x300 мм, 325x265 / 300x238 мм
Панель управления электронная
Температурный режим от 30 до 300 °C
Мощность 10.8 кВт
Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.
Весы настольные электронные 6 Весы настольные Модель CAS SWN
Наибольший предел взвешивания 3кг, наименьший предел взвешевния не более 5г

Дисплей ЖК
Плита индукционная (4 греющих поверхности) 5 Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности (заземление обязательно)
Плита индукционная (2 греющих поверхности) 1 Плита индукционная стационарная 2 греющих поверхности(заземление обязательно)
Планетарный миксер 5 Планетарный миксер VIATTO VA-SM5GR, Ширина, мм. 346 Глубина, мм, 271, Высота, мм, 312. Объем дежи 5 л, мощность 1 кВт, напряжение 220 В. Скоростей 6.
Насадка крюк для замешевания теста Венчик
Лопатка для смешивания.

Шкаф холодильный 7 Шкаф холодильный Бирюса-310. 580х640х1780 мм. 5 полок. Объем 310 л, мощность 145 Вт, напряжение 220 В. Дверь - стекло.
Стеллаж 4-х уровневый 7 800х500х1800
Мойка односекционная со столешницей 5 1000х600х850.
Блендер ручной погружной 5 Мощность от 1000Вт и выше.
Микроволновая печь от 0,7кВт 2 Мощность от 0,7кВт
Шкаф шоковой заморозки 2 Шкаф шоковой заморозки CR10-L POLAIR. 800х800х1670, Охлаждение от +90 до +3°С. Время охлаждения 90 минут. , замораживание от 90 до - 18 °С 240 мин.
"Два уровня на одного участника (10 уровней). GN 1/1
Морозильный ларь 2 Морозильный ларь SF135-L POLAIR, ДШВ 1200х600х840, объем 300 л, напряжение 220 В. -25...-18°С, корзины 505х238х250 мм
Фритюрница от 4 л. 3 Объем 4 литров.
Слайсер не менее 220мм 2 Диаметр режущего лезвия 220 мм.
Мясорубка 3 Производительность 20 кг в час.
Блендер стационарный 2 Объем чаши 2л.
Соковыжималка шнековая (не менее 200Вт) 1 Мощностью 200 Вт, шнекового типа
Настольная вакуумно-упаковочная машина 1 Настольная, камерная.
Сотейник для индукционных плит 0.6 л 10 Объемом 0,6л
Сотейник для индукционных плит 0.8 л 10 Объемом 0,8л
Набор кастрюль 15 Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
Сковорода для индукционных плит 24 см 15 Диаметром 24см
Сковорода для индукционных плит 28 см 10 Диаметром 28см
Гриль сковорода для индукционных плит 24 см 10 Диаметром 24см
Миски (нержавеющая сталь) 40 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) 4 Материал - керамика

Гастроемкость из нержавеющей стали GN 2/3 354х325х20 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 2/3 354х325х40 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/2 265х325х20 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/2 265х325х65 мм
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/3 176х325х20мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/3 176х325х40мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/3 176х325х65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/4 265х162х20мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/4 265х162х65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/6 176х162х65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/9 176х105х65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/1 530х325х150мм
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/1 530х325х200мм
Гастроемкость из нержавеющей стали 530х325х20 25 10 +общая площадка
Дегидратор 1 Мощность 500 Вт,

8 поддонов (2 из которых со съемной сеткой)
2 рабочих объема - 23 л и 30 л,
диаметр прозрачных поддонов 33 см, высота до 40 мм. Температурный диапазон 35 - 70 градусов.
Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли 5 Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли GEMLUX GL-PMZ-180. Размеры 25x20x14 см. Длина валков 180 мм, зазор между ними регулируется в пределах от 0,5 до 3 мм
Кофемолка 1 "Полуавтоматическая кофемолка ""Gemlux""Мощность, Вт
200. Емкость контейнера для кофе, г 70.Ротационный нож
Регулировка степени помола: Нет. Материал корпуса: Нержавеющая сталь, Пластик.Количество скоростей 1. Тип управления: Электронное"

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 маркеровкой 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.

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАУ КО ПОО КСТ

_____А. С. Алукриева

"_____"_____ 2024 г.

МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

рабочая программа дисциплины

Закреплена за **Среднее профессиональное образование**

Учебный план ПКД-11
Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Квалификация **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **36 часов**

Часов по учебному плану 36
в том числе:
контактная работа 32
самостоятельная работа 4

Виды контроля в семестрах:
зачет с оценкой 3

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**3(2.1)**		Итого	
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	22	22	22	22
Практические	10	10	10	10
Контактная работа	32	32	32	32
Сам. работа	4	4	4	4
Часы на контроль				
Итого	36	36	36	36

Разработчик(и):
Преподаватель Галаган Елена Юргисо _____

Рабочая программа дисциплины
МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

разработана в соответствии с ФГОС СПО:
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565)

составлена на основании учебного плана:
по специальности Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Рекомендована предметно-цикловой комиссией

Протокол от №
Срок действия программы: уч.г.
Председатель ПЦК _____/_____

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
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

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	ПЦ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОК 1: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2: Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3: Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4: Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5: Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6: Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 7: Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9: Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10: Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11: Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ПК 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, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.: Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

3.1	**Знать:**

3.1.1	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
3.1.2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
3.1.3	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
3.1.4	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
3.1.5	актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
3.1.6	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
3.1.7	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
3.1.8	виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок
3.2	**Уметь:**
3.2.1	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;
3.2.2	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
3.2.3	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
3.2.4	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
3.2.5	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
3.2.6	организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
3.2.7	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Примечание
	Раздел 1. Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента					

1. 1	Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления Содержание Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. «Технологии бережливого производства»: Принципы бережливого производства; Программы бережливого производства (по отраслям); Эффективное рабочее место; Условия успешного внедрения технологии бережливого производства на предприятии (по отраслям). Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания. /Лек/	3	2			
1. 2	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). /Лек/	3	2			
1. 3	Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе./Лек/	3	2			
1. 4	Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи./Пр/	3	2			

1. 5	Тема 1.2. 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. /Лек/	3	2			
1. 6	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). Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения. /Лек/	3	2			

1. 7	Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции. /Лек/	3	2			
1. 8	Практическое занятие. Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН) /Пр/	3	2			
1. 9	Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей. /Лек/	3	2			

1. 10	Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания). Правила, 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)./Лек/	3	2			
1. 11	Практическое занятие. Работа с нормативной и технологической документацией. /Пр/	3	2			
1. 12	Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента 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 /Лек/	3	2			

1. 13	Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. /Лек/	3	2			
1. 14	Практическое занятие Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции /Пр/	3	2			
1. 15	Практическое занятие Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции /Пр/	3	2			

1. 16	Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой (ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия; ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания; ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию). 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления различных видов горячей кулинарной продукции. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды (кухонной, столовой), новых видах сырья, продуктов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Решение ситуационных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 1 /СР/	3	4			
1. 17	Дифференцированный зачет по МДК.02.01/Лек/	3	2			

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ	
Прилагается.	
5.1. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"	
1	

5.2. Перечень программного обеспечения

5.3. Перечень информационных справочных систем

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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» технологическим оборудованием:
Оборудование Характеристика
Льдогенератор 1 Контейнер для льда из пищевого термоформованного пластика, стенки изолированные пенополиуретаном с высокой плотностью. Система водяного охлаждения. Ширина, мм 500
Глубина, мм 588
Высота, мм 720
Коптильный пистолет 3 Коптильный пистолет (окуриватель) PolyScience The Smoking Gun Pro. Длина коптильной трубки, см 11
Размер коптильной камеры, см12.2x4.6x4.6
Таймер Нет
Питание от батареек
Термопластик
Термомиксер 1 Термомикс Vorwerk Thermomix. объм чаши от 2, 2 л, температурный диапазон до 140 градусов, Мощность двигателя: 500 Вт.
Мощность нагревательного элемента: 1000 Вт.
Напряжение: 220 - 230 V
Настольный куттер 1 Robot Coupe Объёмчаши, л 3.7
Мин. число порций 10
Макс. число порций 100
Производительность за операцию, кг 0.3 ... 2.5
Количество скоростей плавная регулировка
Скорость вращения, об/мин 100, 4500
Настольный бликсер 1 Robot Coupe Объем 3.7 л
Производительность от 0.3 до 2 кг за операцию
Количество скоростей 1
Напряжение 220 В
Мощность 0.75 кВт
Блендер погружной 10 Блендер ручной погружной объем чаши 0, 5л, мощность 1200 Вт. (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)
Профессиональный куттер-блендер с подогревом 1 Robot Coupe Объёмчаши, л 3.7

Погружной термостат с контейнером и крышкой 3 Термостат погружной APACH. температурный режим от 18-95 градусов Цельсия, мощность 2,5 кВт
Настольная вакуумно-упаковочная машина 1 "Настольная вакуумно-упаковочная машина GASTRORAG TVS-DZ-260, Тип установки: настольный
Количество камер: 1 камера
Производительность насоса: 10 м3/ч
Размеры камеры: 390x260x50 мм

Напряжение: 220 В
Мощность: 0.37 кВт"
Термометр инфракрасный 2 Пирометр инфракрасный Benetech
Максимальная температура эксплуатации, °С 400
Минимальная температура эксплуатации, °С -50
Точность измерения, °С 0.5
Стол производственный (1800х600х850, с внутренней металлической полкой, глухой). 17 С внутренней металлической полкой, глухой. 1800х600х850.
Стол-подставка под пароконвектомат 5 Стол-подставка INLEKS под пароконвектомат Rational iCombi Classic 6-1/1 Ширина 850 мм
Глубина 842 мм
Пароконвектомат 5 Количество уровней 6
Способ образования пара бойлер
Тип гастроемкости GN 2/3, GN 1/2, GN 2/8, GN 1/1, GN 1/3
Размер гастроемкости (наруж./внутр.) 325х176 / 300х150 мм, 352х325 / 329х300 мм, 530х325 / 500х300 мм, 325х265 / 300х238 мм
Панель управления электронная
Температурный режим от 30 до 300 °С
Мощность 10.8 кВт
Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.
Весы настольные электронные 6 Весы настольные Модель CAS SWN
Наибольший предел взвешивания 3кг, наименьший предел взвешевния не более 5г
Дисплей ЖК
Плита индукционная (4 греющих поверхности) 5 Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности (заземление обязательно)
Плита индукционная (2 греющих поверхности) 1 Плита индукционная стационарная 2 греющих поверхности(заземление обязательно)
Планетарный миксер 5 Планетарный миксер VIATTO VA-SM5GR, Ширина, мм. 346 Глубина, мм, 271, Высота, мм, 312. Объем дежи 5 л, мощность 1 кВт, напряжение 220 В. Скоростей 6.
Насадка крюк для замешевания теста Венчик
Лопатка для смешивания.

Шкаф холодильный 7 Шкаф холодильный Бирюса-310. 580х640х1780 мм. 5 полок. Объем 310 л, мощность 145 Вт, напряжение 220 В. Дверь - стекло.
Стеллаж 4-х уровневый 7 800х500х1800
Мойка односекционная со столешницей 5 1000х600х850.
Блендер ручной погружной 5 Мощность от 1000Вт и выше.
Микроволновая печь от 0,7кВт 2 Мощность от 0,7кВт
Шкаф шоковой заморозки 2 Шкаф шоковой заморозки CR10-L POLAIR. 800х800х1670, Охлаждение от +90 до +3°С. Время охлаждения 90 минут. , замораживание от 90 до - 18 °С 240 мин.
"Два уровня на одного участника (10 уровней). GN 1/1
Морозильный ларь 2 Морозильный ларь SF135-L POLAIR, ДШВ 1200х600х840, объем 300 л, напряжение 220 В. -25...-18°С, корзины 505х238х250 мм
Фритюрница от 4 л. 3 Объем 4 литров.
Слайсер не менее 220мм 2 Диаметр режущего лезвия 220 мм.
Мясорубка 3 Производительность 20 кг в час.
Блендер стационарный 2 Объем чаши 2л.
Соковыжималка шнековая (не менее 200Вт) 1 Мощностью 200 Вт, шнекового типа
Настольная вакуумно-упаковочная машина 1 Настольная, камерная.
Сотейник для индукционных плит 0.6 л 10 Объемом 0,6л
Сотейник для индукционных плит 0.8 л 10 Объемом 0,8л
Набор кастрюль 15 Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
Сковорода для индукционных плит 24 см 15 Диаметром 24см
Сковорода для индукционных плит 28 см 10 Диаметром 28см

Гриль сковорода для индукционных плит 24 см 10 Диаметром 24см
Миски (нержавеющая сталь) 40 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) 4 Материал - керамика

Гастроемкость из нержавеющей стали GN 2/3 354x325x20 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 2/3 354x325x40 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/2 265x325x20 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/2 265x325x65 мм
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/3 176x325x20мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/3 176x325x40мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/3 176x325x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/4 265x162x20мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/4 265x162x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/6 176x162x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/9 176x105x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/1 530x325x150мм
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/1 530x325x200мм
Гастроемкость из нержавеющей стали 530x325x20 25 10 +общая площадка
Дегидратор 1 Мощность 500 Вт,
8 поддонов (2 из которых со съемной сеткой)
2 рабочих объема - 23 л и 30 л,
диаметр прозрачных поддонов 33 см, высота до 40 мм. Температурный диапазон 35 - 70 градусов.
Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли 5 Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли GEMLUX GL-PMZ-180. Размеры 25x20x14 см. Длина валков 180 мм, зазор между ними регулируется в пределах от 0,5 до 3 мм
Кофемолка 1 "Полуавтоматическая кофемолка ""Gemlux""Мощность, Вт
200. Емкость контейнера для кофе, г 70.Ротационный нож
Регулировка степени помола: Нет. Материал корпуса: Нержавеющая сталь, Пластик.Количество скоростей 1. Тип управления: Электронное"

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.
Мастерская «Ресторанный сервис»
Учебно-лабораторное оборудование
Наименование Количество, ед
Джигер 8
Мерный стакан 8
Комплект для льда 5
Барный коврик 8
Доска разделочная 8
Барный поднос 8
Кулер для льда 5
Подставка для кулера 5
Подсвечник 8
Набор разделочных досок 8
Декантер 5
Стеклянные миски (10, 20, 30 см.) 24
Металлические подносы 16
Набор тарелок 10
Набор бокалов 5
Темпер 2
Набор кувшинов (1 л., 250 мл.) 15
Ваза под цветы 8
Комплект мельниц и минажа для соли и перца 12
Поднос официанта 15
Хлебная корзина 8
Ramekin – разетки 20
Столовые приборы (ножи, вилки, ложки), комплект 6
Наборы для кофе (для эспрессе, для капучино) 15
Набор фарфоровой посуды 2
Питчер (150 мл., 300 мл., 500 мл.) 16
Комплект текстильных изделий 5
Барный органайзер 2
Шейкер классический 4
Шейкер Бостон 5
Смесительный стакан 5
Стрейнер 5
Мадлер 5
Барная ложка 15
Пинцет барный 5
Нарзанник 5
Сквизер 5
Нож барный 15
Рокс (олд фешенд) 10
Хайбол 20
Харикейн (бокал для Пино Колады) 10

Бокал для Мартини (коктейльная рюмка) 10
Гейзер 10
Сахарница 6
Молочник 6
Пара чайная 10
Набор ножей для фруктов 4

Учебно-производственное оборудование

Наименование Количество, ед
Стол (прямоугольный) банкетный складной 6
Стол коктейльный банкетный складной 5
Барная стойка 1
Пароконвектомат 1
Стеллажи кухонные 5
Холодильный шкаф-купе 1
Холодильный шкаф 1
Машина посудомоечная купольного типа 1
Стол предмоечный 2
Стойка ограждения под канат (с канатом) 2
Плита настольная индукционная 2
Льдогенератор 1
Кипятильник наливной 2
Стойка администратора 1
Банкетные стулья 20
Стеллаж (8 ячеек) 10
Ванна моечная 1
Стол производственный 10
Итальянская кофе-машина 1
Кофемолка электрическая 1
Аудиосистема с пультом 1
Микрофон 1
Микрофон 2
Подставка под пароконвектомат 10
Зонт вытяжной встраиваемый 1
Умягчитель воды 1
Графин стекло 150 1
Графин стекло 250 1
Стопка "Бостон шот" 50 мл 2

В кабинетах оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАУ КО ПОО КСТ

_____А. С. Алукриева

"_____"_____ 2024 г.

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

рабочая программа дисциплины

Закреплена за **Среднее профессиональное образование**

Учебный план ПКД-11
Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Квалификация **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **172 часов**

Часов по учебному плану 172

в том числе:

контактная работа 144

самостоятельная работа 10

часов на контроль 18

Виды контроля в семестрах:
экзамен 4
курсовая работа 4

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**3(2.1)**		**4(2.2)**		Итого	
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Лекции	28	28	20	20	48	48
Лабораторные	16	16	12	12	28	28
Практические	24	24	16	16	40	40
Контактная работа	68	68	76	76	144	144
Сам. работа	6	6	4	4	10	10
Часы на контроль			18	18	18	18
Итого	74	74	98	98	172	172

Разработчик(и):
Преподаватель Галаган Елена Юргисо _____

Рабочая программа дисциплины
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

разработана в соответствии с ФГОС СПО:
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565)

составлена на основании учебного плана:
по специальности Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Рекомендована предметно-цикловой комиссией

Протокол от №
Срок действия программы: уч.г.
Председатель ПЦК _____/_____

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
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

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	ПЦ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОК 1: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2: Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3: Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4: Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5: Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6: Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 7: Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9: Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10: Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11: Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ПК 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, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.: Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

3.1	**Знать:**

3.1.1	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
3.1.2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
3.1.3	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
3.1.4	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
3.1.5	актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
3.1.6	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
3.1.7	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
3.1.8	виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок
3.2	**Уметь:**
3.2.1	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;
3.2.2	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
3.2.3	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
3.2.4	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
3.2.5	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
3.2.6	организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
3.2.7	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Примечание
	Раздел 1. Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					

1. 1	Тема 2.1. 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 Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни /Лек/	3	2			
1. 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, равиолей, гренок запеченных, чипсов и др.) /Лек/	3	2			
1. 3	Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), щей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Региональные супы Калининградской области. Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи /Лек/	3	2			

1. 4	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/Лек/	3	2			
1. 5	Практическое занятие Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты) /Пр/	3	2			
1. 6	Практическое занятие Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты) /Пр/	3	2			
1. 7	Лабораторная работа Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)/Лаб/	3	4			
1. 8	Лабораторная работа Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)/Лаб/	3	4			

1. 9	Тема 2.2. 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 /Лек/	3	2			

1. 10	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов. Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Правила приготовления мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов. Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: - соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демигляс и др.; - масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарньез, шорон, яичного сладкого и др.; - соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных; - соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов. /Лек/	3	2			

1. 11	Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи. Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами. /Лек/	3	2			
1. 12	Практическое занятие Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты) /Пр/	3	2			
1. 13	Практическое занятие Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты) /Пр/	3	2			
1. 14	Практическое занятие Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты) /Пр/	3	2			
1. 15	Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента Содержание Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента. /Лек/	3	2			

1. 16	Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: пропускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протирание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов./Лек/	3	2			
1. 17	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататуя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порея фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленых в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос /Лек/	3	2			

1. 18	Практическое занятие Адаптация, разработка рецептур сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататуя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порея фаршированного Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты). /Пр/	3	2			
1. 19	Практическое занятие Адаптация, разработка рецептур сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленых в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты). /Пр/	3	2			
1. 20	Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента Содержание 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. 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. /Лек/	3	2			

1. 21	Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Методы приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова. Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов). Правила 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. /Лек/	3	2			
1. 22	Практическое занятие Адаптация рецептур холодных блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. /Пр/	3	2			
1. 23	Практическое занятие Адаптация рецептур холодных блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания /Пр/	3	2			

1. 24	Лабораторная работа 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, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности) /Лаб/	3	4			
1. 25	Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте. 5. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ. 6. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд. 7. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 8. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 9. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. /СР/	3	6			

1. 26	Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Методы приготовление: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом). Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др. /Лек/	3	2			

1. 27	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури и пр. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. /Лек/	3	2			
1. 28	Практическое занятие 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 /Пр/	3	2			

1. 29	Практическое занятие 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 /Пр/	3	2			
1. 30	Практическое занятие 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 /Пр/	3	2			
1. 31	Лабораторная работа Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц (яйца Бенидикт с голландским соусом, яйца су-вид с рукколой), творога, сыра, муки сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности) /Лаб/	3	4			

1. 32	Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления.	4	2			
1. 33	Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов./Лек/	4	2			

1. 34	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы: - рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками), - рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней); - рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке; - рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге; - рыбы, тушеной в горшочке и т.д. Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы. /Лек/	4	2			
1. 35	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных и 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. /Лек/	4	2			

1. 36	Практическое занятие Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН. /Пр/	4	2			
1. 37	Практическое занятие Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН. /Пр/	4	2			
1. 38	Лабораторная работа Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни. (Рыба су-вид с грибами и орехами, с соусом сливочно-зелёным. Судак с картофельными кнелями под соусом польским. Сибас с луком порей и соусом «Гунаги». Мусс из филе рыбы на пюре из брокколи. Суфле из судака с овощным жюльеном и сырными чипсами. Филе белой рыбы с сальсой, кориандром и зелёным гарниром. Дуэт рыбы с морепродуктами с лимонно-шафрановым соусом и хлебным чипсом). 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) /Лаб/	4	4			

1. 39	Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента Классификация и ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой. /Лек/	4	2			
1. 40	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./Лек/	4	2			

1. 41	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)./Лек/	4	2			
1. 42	Практическое занятие 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 /Пр/	4	2			
1. 43	Практическое занятие 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 /Пр/	4	2			

1. 44	Практическое занятие 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 /Пр/	4	2			
1. 45	Лабораторная работа Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (Мясо су-вид с ароматными травами и овощным гарниром. Говядина в соусе кьянти с запечённым картофелем. Говядина по-строгановски с клюквенным соусом и кнелями. Медальоны из свинины с клюквенным соусом на яблочном карпаччо. Стейк из говядины с шоколадным соусом и овощами вок. Свиная корейка и рататуй с фенхелем. Эскалоп с грибами, помидорами, соусом томатным на картофельном дранике, булгур с цуккини и морковью). Оформление технологической документации /Лаб/	4	4			
1. 46	Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента Классификация блюд из домашней птицы, дичи и кролика 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. /Лек/	4	2			

1. 47	Подбор пряностей и приправ при приготовлении данных блюд. Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: 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. /Лек/	4	2			
1. 48	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/Лек/	4	2			
1. 49	Практическое занятие Адаптация рецептур горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика 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 /Пр/	4	2			

1. 50	Практическое занятие Адаптация рецептур горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика 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 /Пр/	4	2			
1. 51	Практическое занятие Адаптация рецептур горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика 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 /Пр/	4	2			

1. 52	Лабораторная работа Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (Курица фаристьер с полентой, соус сливочно – грибной. Филе куриное су-вид, овощи припущенные, соус клюквенный. Куриное филе, фаршированное шпинатом и козьим сыром. Куриный рулет с грибами на пюре из зелёного горошка. Куриный шницель на ореховом креме с пёстрым салатом. Кролик с корнем сельдерея и лисичками. Котлеты из птицы, фаршированные орехами и черносливом, яблоки карамелизованные, овощи жареные гриль, соус из чернослива. Котлеты из филе птицы, фаршированные соусом молочным с грибами, картофель «дюшес», овощи карамелизованные, соус брусничный. Куриные грудки с грушей в красном вине с корицей, морковное пюре, жюльен грибной в сырной корзиночке, соус брусничный). 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. /Лаб/	4	4			

1. 53	Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте. 5. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ. 6. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из мяса, мясопродуктов. 7. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. 8. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 9. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 10.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. /СР/	4	4			
	Раздел 2. Курсовая работа					

2. 1	Тематика занятий: 1. Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы. 2. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе. 3. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы. 4. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции 5. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции. 6. Консультации по разработке практической части курсовой работы: - разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы), - разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической	4	20			

	проработки. 7. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников. Защита курсовой работы. /КРП/					
	Раздел 3. Консультации по МДК.02.02					
3. 1	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 оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента./Конс/	4	2			
3. 2	2. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента/Конс/	4	2			
3. 3	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. /Конс/	4	2			
3. 4	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./Конс/	4	2			

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ	
Прилагается.	
5.1. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"	
1	
5.2. Перечень программного обеспечения	
5.3. Перечень информационных справочных систем	

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ
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» технологическим оборудованием:
Оборудование Характеристика
Льдогенератор 1 Контейнер для льда из пищевого термоформованного пластика, стенки изолированные пенополиуретаном с высокой плотностью. Система водяного охлаждения. Ширина, мм 500
Глубина, мм 588
Высота, мм 720
Коптильный пистолет 3 Коптильный пистолет (окуриватель) PolyScience The Smoking Gun Pro. Длина коптильной трубки, см 11
Размер коптильной камеры, см12.2x4.6x4.6
Таймер Нет
Питание от батареек
Термопластик
Термомиксер 1 Термомикс Vorwerk Thermomix. объм чаши от 2, 2 л, температурный диапазон до 140 градусов, Мощность двигателя: 500 Вт.
Мощность нагревательного элемента: 1000 Вт.
Напряжение: 220 - 230 V
Настольный куттер 1 Robot Coupe Объёмчаши, л 3.7
Мин. число порций 10
Макс. число порций 100
Производительность за операцию, кг 0.3 ... 2.5
Количество скоростей плавная регулировка
Скорость вращения, об/мин 100, 4500
Настольный бликсер 1 Robot Coupe Объем 3.7 л
Производительность от 0.3 до 2 кг за операцию
Количество скоростей 1
Напряжение 220 В
Мощность 0.75 кВт
Блендер погружной 10 Блендер ручной погружной объем чаши 0, 5л, мощность 1200 Вт. (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)
Профессиональный куттер-блендер с подогревом 1 Robot Coupe Объёмчаши, л 3.7

Погружной термостат с контейнером и крышкой 3 Термостат погружной APACH. температурный режим от 18-95 градусов Цельсия, мощность 2,5 кВт
Настольная вакуумно-упаковочная машина 1 "Настольная вакуумно-упаковочная машина GASTRORAG TVS-DZ-260, Тип установки: настольный
Количество камер: 1 камера
Производительность насоса: 10 м3/ч
Размеры камеры: 390x260x50 мм
Напряжение: 220 В
Мощность: 0.37 кВт"
Термометр инфракрасный 2 Пирометр инфракрасный Benetech
Максимальная температура эксплуатации, °C 400
Минимальная температура эксплуатации, °C -50
Точность измерения, °C 0.5

Стол производственный (1800х600х850, с внутренней металлической полкой, глухой). 17 С внутренней металлической полкой, глухой. 1800х600х850.
Стол-подставка под пароконвектомат 5 Стол-подставка INLEKS под пароконвектомат Rational iCombi Classic 6-1/1 Ширина 850 мм
Глубина 842 мм
Пароконвектомат 5 Количество уровней 6
Способ образования пара бойлер
Тип гастроемкости GN 2/3, GN 1/2, GN 2/8, GN 1/1, GN 1/3
Размер гастроемкости (наруж./внутр.) 325х176 / 300х150 мм, 352х325 / 329х300 мм, 530х325 / 500х300 мм, 325х265 / 300х238 мм
Панель управления электронная
Температурный режим от 30 до 300 °С
Мощность 10.8 кВт
Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.
Весы настольные электронные 6 Весы настольные Модель CAS SWN
Наибольший предел взвешивания 3кг, наименьший предел взвешевния не более 5г
Дисплей ЖК
Плита индукционная (4 греющих поверхности) 5 Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности (заземление обязательно)
Плита индукционная (2 греющих поверхности) 1 Плита индукционная стационарная 2 греющих поверхности(заземление обязательно)
Планетарный миксер 5 Планетарный миксер VIATTO VA-SM5GR, Ширина, мм. 346 Глубина, мм, 271, Высота, мм, 312. Объем дежи 5 л, мощность 1 кВт, напряжение 220 В. Скоростей 6.
Насадка крюк для замешевания теста Венчик
Лопатка для смешивания.

Шкаф холодильный 7 Шкаф холодильный Бирюса-310. 580х640х1780 мм. 5 полок. Объем 310 л, мощность 145 Вт, напряжение 220 В. Дверь - стекло.
Стеллаж 4-х уровневый 7 800х500х1800
Мойка односекционная со столешницей 5 1000х600х850.
Блендер ручной погружной 5 Мощность от 1000Вт и выше.
Микроволновая печь от 0,7кВт 2 Мощность от 0,7кВт
Шкаф шоковой заморозки 2 Шкаф шоковой заморозки CR10-L POLAIR. 800х800х1670, Охлаждение от +90 до +3°С. Время охлаждения 90 минут. , замораживание от 90 до - 18 °С 240 мин.
"Два уровня на одного участника (10 уровней). GN 1/1
Морозильный ларь 2 Морозильный ларь SF135-L POLAIR, ДШВ 1200х600х840, объем 300 л, напряжение 220 В. -25...-18°С, корзины 505х238х250 мм
Фритюрница от 4 л. 3 Объем 4 литров.
Слайсер не менее 220мм 2 Диаметр режущего лезвия 220 мм.
Мясорубка 3 Производительность 20 кг в час.
Блендер стационарный 2 Объем чаши 2л.
Соковыжималка шнековая (не менее 200Вт) 1 Мощностью 200 Вт, шнекового типа
Настольная вакуумно-упаковочная машина 1 Настольная, камерная.
Сотейник для индукционных плит 0.6 л 10 Объемом 0,6л
Сотейник для индукционных плит 0.8 л 10 Объемом 0,8л
Набор кастрюль 15 Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
Сковорода для индукционных плит 24 см 15 Диаметром 24см
Сковорода для индукционных плит 28 см 10 Диаметром 28см
Гриль сковорода для индукционных плит 24 см 10 Диаметром 24см
Миски (нержавеющая сталь) 40 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) 4 Материал - керамика

Гастроемкость из нержавеющей стали GN 2/3 354х325х20 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 2/3 354х325х40 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/2 265х325х20 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/2 265х325х65 мм
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/3 176х325х20мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/3 176х325х40мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/3 176х325х65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/4 265х162х20мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/4 265х162х65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/6 176х162х65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/9 176х105х65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/1 530х325х150мм
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/1 530х325х200мм
Гастроемкость из нержавеющей стали 530х325х20 25 10 +общая площадка
Дегидратор 1 Мощность 500 Вт,
8 поддонов (2 из которых со съемной сеткой)
2 рабочих объема - 23 л и 30 л,
диаметр прозрачных поддонов 33 см, высота до 40 мм. Температурный диапазон 35 - 70 градусов.
Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли 5 Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли GEMLUX GL-PMZ-180. Размеры 25х20х14 см. Длина валков 180 мм, зазор между ними регулируется в пределах от 0,5 до 3 мм
Кофемолка 1 "Полуавтоматическая кофемолка ""Gemlux""Мощность, Вт
200. Емкость контейнера для кофе, г 70.Ротационный нож
Регулировка степени помола: Нет. Материал корпуса: Нержавеющая сталь, Пластик.Количество скоростей 1. Тип управления: Электронное"

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.
Мастерская «Ресторанный сервис»
Учебно-лабораторное оборудование
Наименование Количество, ед
Джигер 8
Мерный стакан 8
Комплект для льда 5
Барный коврик 8
Доска разделочная 8
Барный поднос 8
Кулер для льда 5
Подставка для кулера 5
Подсвечник 8
Набор разделочных досок 8
Декантер 5
Стеклянные миски (10, 20, 30 см.) 24
Металлические подносы 16
Набор тарелок 10
Набор бокалов 5
Темпер 2
Набор кувшинов (1 л., 250 мл.) 15
Ваза под цветы 8
Комплект мельниц и минажа для соли и перца 12
Поднос официанта 15
Хлебная корзина 8
Ramekin – разетки 20
Столовые приборы (ножи, вилки, ложки), комплект 6
Наборы для кофе (для эспрессе, для капучино) 15
Набор фарфоровой посуды 2
Питчер (150 мл., 300 мл., 500 мл.) 16
Комплект текстильных изделий 5
Барный органайзер 2
Шейкер классический 4
Шейкер Бостон 5
Смесительный стакан 5
Стрейнер 5
Мадлер 5
Барная ложка 15
Пинцет барный 5
Нарзанник 5
Сквизер 5
Нож барный 15
Рокс (олд фешенд) 10
Хайбол 20
Харикейн (бокал для Пино Колады) 10
Бокал для Мартини (коктейльная рюмка) 10
Гейзер 10
Сахарница 6
Молочник 6
Пара чайная 10
Набор ножей для фруктов 4

Учебно-производственное оборудование

Наименование Количество, ед
Стол (прямоугольный) банкетный складной 6
Стол коктейльный банкетный складной 5
Барная стойка 1
Пароконвектомат 1
Стеллажи кухонные 5
Холодильный шкаф-купе 1
Холодильный шкаф 1
Машина посудомоечная купольного типа 1
Стол предмоечный 2
Стойка ограждения под канат (с канатом) 2
Плита настольная индукционная 2
Льдогенератор 1
Кипятильник наливной 2
Стойка администратора 1
Банкетные стулья 20
Стеллаж (8 ячеек) 10
Ванна моечная 1
Стол производственный 10
Итальянская кофе-машина 1
Кофемолка электрическая 1
Аудиосистема с пультом 1
Микрофон 1
Микрофон 2
Подставка под пароконвектомат 10
Зонт вытяжной встраиваемый 1
Умягчитель воды 1
Графин стекло 150 1
Графин стекло 250 1
Стопка "Бостон шот" 50 мл 2

В кабинетах оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАУ КО ПОО КСТ

_____А. С. Алукриева

"_____"_____ 2024 г.

МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

рабочая программа дисциплины

Закреплена за **Среднее профессиональное образование**

Учебный план ПКД-11
Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Квалификация **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **32 часов**

Часов по учебному плану 32
в том числе:
контактная работа 32
самостоятельная работа 0

Виды контроля в семестрах:
зачет с оценкой 3

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**3(2.1)**		Итого	
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	22	22	22	22
Практические	10	10	10	10
Контактная работа	32	32	32	32
Сам. работа				
Часы на контроль				
Итого	32	32	32	32

Разработчик(и):
Преподаватель Овчинникова Инна Витальевна _____

Рабочая программа дисциплины
МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

разработана в соответствии с ФГОС СПО:
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565)

составлена на основании учебного плана:
по специальности Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Рекомендована предметно-цикловой комиссией

Протокол от №
Срок действия программы: уч.г.
Председатель ПЦК _____/_____

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
В результате изучения студент должен освоить общие и профессиональные компетенции	
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	ПЦ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОК 1: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2: Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3: Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4: Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5: Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6: Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 7: Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9: Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10: Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11: Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ПК 3.1.: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3.: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4.: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5.: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6.: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7.: Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

3.1	**Знать:**
3.1.1	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
3.1.2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

3.1.3	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
3.1.4	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
3.1.5	актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
3.1.6	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;
3.1.7	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
3.1.8	виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	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;
3.2.2	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
3.2.3	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
3.2.4	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
3.2.5	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
3.2.6	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
3.2.7	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Примечание
	Раздел 1. Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок					
1. 1	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления./Лек/	3	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11		
1. 2	Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок./Лек/	3	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11		

1. 3	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/Пр/	3	2	ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.		
1. 4	Тренинг - практикум 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/Пр/	3	2	ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.		
	Раздел 2. Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок					
2. 1	Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов./Лек/	3	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11		
2. 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/Лек/	3	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11		
2. 3	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»/Лек/	3	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11		
2. 4	Семинар. Комбинирование способов приготовления закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН/Лек/	3	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11		

2. 5	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок/Лек/	3	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11		
	Раздел 3. Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок					
3. 1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. /Лек/	3	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11		
3. 2	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними./Лек/	3	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11		
3. 3	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./Лек/	3	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11		
3. 4	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации. /Лек/	3	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11		
3. 5	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента/Пр/	3	2	ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.		
3. 6	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. /Пр/	3	2	ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.		

3. 7	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./Пр/	3	2	ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.		

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ

Прилагается.

5.1. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1	

5.2. Перечень программного обеспечения

OS Windows, MS Office

5.3. Перечень информационных справочных систем

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Кабинет для лекций
I Специализированная мебель и системы хранения
Основное оборудование
1 посадочные места по количеству обучающихся
2 доска учебная
3 дидактические пособия
4 программное обеспечение
5 видеофильмы по различным темам
6 рабочее место преподавателя
II Технические средства
Основное оборудование
1 видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель)
2 экран, проектор, магнитная доска
3 компьютеры
4 профессиональные компьютерные программы
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия
Основное оборудование
1 дидактические пособия

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»
Рабочее место преподавателя.
Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жарочный шкаф;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка или процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАУ КО ПОО КСТ

_____А. С. Алукриева

"_____"_____ 2024 г.

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

рабочая программа дисциплины

Закреплена за **Среднее профессиональное образование**

Учебный план ПКД-11
Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Квалификация **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **66 часов**

Часов по учебному плану 66
в том числе:
контактная работа 60
самостоятельная работа 6

Виды контроля в семестрах:
зачет с оценкой 3

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**3(2.1)**		Итого	
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	30	30	30	30
Лабораторные	12	12	12	12
Практические	18	18	18	18
Контактная работа	60	60	60	60
Сам. работа	6	6	6	6
Часы на контроль				
Итого	66	66	66	66

Разработчик(и):
Преподаватель Овчинникова Инна Витальевна _____

Рабочая программа дисциплины
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

разработана в соответствии с ФГОС СПО:
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565)

составлена на основании учебного плана:
по специальности Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Рекомендована предметно-цикловой комиссией

Протокол от №
Срок действия программы: уч.г.
Председатель ПЦК _____/_____

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
В результате изучения студент должен освоить общие и профессиональные компетенции	
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	ПЦ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОК 1: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2: Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3: Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4: Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5: Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6: Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 7: Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9: Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10: Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11: Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ПК 3.1.: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3.: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4.: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5.: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6.: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7.: Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

3.1	**Знать:**
3.1.1	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
3.1.2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

3.1.3	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
3.1.4	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
3.1.5	актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
3.1.6	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;
3.1.7	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
3.1.8	виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	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;
3.2.2	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
3.2.3	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
3.2.4	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
3.2.5	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
3.2.6	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
3.2.7	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Примечание
	Раздел 1. Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента					
1. 1	Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента/Лек/	3	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11		
	Раздел 2. Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента					
2. 1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи ./Лек/	3	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11		

2. 2	Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок./Лек/	3	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11		
2. 3	Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска/Лек/	3	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11		
2. 4	Практическая работа 1. Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт./Пр/	3	2	ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.7.		
2. 5	Практическая работа 2. Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт./Пр/	3	2	ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.7.		
2. 6	Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных. Приготовление и отпуск основных холодных соусов/Лаб/	3	2	ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.7.		
	Раздел 3. Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента					
3. 1	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента /Лек/	3	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11		
3. 2	Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача/Лек/	3	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11		
3. 3	Практическая работа 3. Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт./Пр/	3	2	ПК 3.1.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.7.		
3. 4	Практическая работа 4. Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт./Пр/	3	2	ПК 3.1.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.7.		

3. 5	Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, фингер - фудов, терринов, галантинов, тартара; несладкого мильфея; роллов; паштетов овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни с использованием витамикса, термомикса./Лаб/	3	2	ПК 3.1.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.7.		
	Раздел 4. Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента					
4. 1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила /Лек/	3	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11		
4. 2	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента /Лек/	3	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11		
4. 3	Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента/Лек/	3	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11		
4. 4	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд/Лек/	3	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11		
4. 5	Практическая работа 5. Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт./Пр/	3	2	ПК 3.1.,ПК 3.5.,ПК 3.7.		
4. 6	Практическая работа 6. Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт./Пр/	3	2	ПК 3.1.,ПК 3.5.,ПК 3.7.		
4. 7	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента/Лаб/	3	2	ПК 3.1.,ПК 3.5.,ПК 3.7.		
	Раздел 5. Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента					

5. 1	Тренинг. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд из мяса. /Лек/	3	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11		
5. 2	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента /Лек/	3	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11		
5. 3	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента /Лек/	3	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11		
5. 4	Тренинг. Правила оформления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента/Лек/	3	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11		
5. 5	Практическое занятие 7. Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт./Пр/	3	2	ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.6.,ПК 3.7.		
5. 6	Практическое занятие 8. Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт./Пр/	3	2	ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.6.,ПК 3.7.		
5. 7	Практическое занятие 9. Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт./Пр/	3	2	ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.6.,ПК 3.7.		
5. 8	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, приготовление ростбифа, муссов из ветчины, галантинов из мяса птицы, фромаж, куриные маффины, тар – тар из мяса с использованием техник быстрой заморозки cook and chill, су-вида, витамикса, компрессии продуктов./Лаб/	3	2	ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.6.,ПК 3.7.		
5. 9	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, приготовление ростбифа, муссов из ветчины, галантинов из мяса птицы, фромаж, куриные маффины, тар – тар из мяса с использованием техник быстрой заморозки cook and chill, су-вида, витамикса, компрессии продуктов./Лаб/	3	2	ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.6.,ПК 3.7.		

5. 10	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, приготовление ростбифа, муссов из ветчины, галантинов из мяса птицы, фромаж, куриные маффины, тар – тар из мяса с использованием техник быстрой заморозки cook and chill, су-вида, витамикса, компрессии продуктов./Лаб/	3	2	ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.6.,ПК 3.7.		
5. 11	5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного блюда в соответствии с заданием. Составление акта проработки. Подготовка и защита компьютерных презентаций, докладов по темам раздела./СР/	3	6	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11		
5. 12	Дифференцированный зачет /Лек/	3	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11		

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ

Прилагается.

5.1. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1	

5.2. Перечень программного обеспечения

OS Windows, MS Office

5.3. Перечень информационных справочных систем

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Кабинет для лекций
I Специализированная мебель и системы хранения
Основное оборудование
1 посадочные места по количеству обучающихся
2 доска учебная
3 дидактические пособия
4 программное обеспечение
5 видеофильмы по различным темам
6 рабочее место преподавателя
II Технические средства
Основное оборудование
1 видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель)
2 экран, проектор, магнитная доска
3 компьютеры
4 профессиональные компьютерные программы
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия
Основное оборудование

1 дидактические пособия

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»
Рабочее место преподавателя.
Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жарочный шкаф;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка или процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАУ КО ПОО КСТ

_____А. С. Алукриева

"_____"_____ 2024 г.

МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

рабочая программа дисциплины

Закреплена за **Среднее профессиональное образование**

Учебный план ПКД-11
Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Квалификация **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **34 часов**

Часов по учебному плану 34
в том числе:
контактная работа 32
самостоятельная работа 2

Виды контроля в семестрах:
зачет с оценкой 5

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**5(3.1)**		Итого	
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	20	20	20	20
Практические	12	12	12	12
Контактная работа	32	32	32	32
Сам. работа	2	2	2	2
Часы на контроль				
Итого	34	34	34	34

Разработчик(и):
Преподаватель Галаган Елена Юргисо _____

Рабочая программа дисциплины
МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

разработана в соответствии с ФГОС СПО:
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565)

составлена на основании учебного плана:
по специальности Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Рекомендована предметно-цикловой комиссией

Протокол от №
Срок действия программы: уч.г.
Председатель ПЦК _____/_____

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
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

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	ПЦ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОК 1: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2: Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3: Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4: Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5: Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6: Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 7: Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9: Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10: Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11: Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ПК 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 дисциплины обучающийся должен:

3.1	**Знать:**
3.1.1	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
3.1.2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

3.1.3	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
3.1.4	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
3.1.5	актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;
3.1.6	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;
3.1.7	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
3.1.8	виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков
3.2	**Уметь:**
3.2.1	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;
3.2.2	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
3.2.3	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
3.2.4	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
3.2.5	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
3.2.6	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
3.2.7	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Примечание
	Раздел 1. Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента **МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**					

1. 1	Тема 1.1. 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 /Лек/	5	2			
1. 2	Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей./Лек/	5	2			
1. 3	Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента. Методы обслуживания /Лек/	5	2			
1. 4	Практическое занятие 1. 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/Пр/	5	2			
1. 5	Практическое занятие 2. Адаптация рецептур горячих десертов, 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/Пр/	5	2			
1. 6	Практическое занятие 3. 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/Пр/	5	2			

1. 7	Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. /Лек/	5	2			
1. 8	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков. /Лек/	5	2			
1. 9	Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. /Лек/	5	2			
1. 10	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними./Лек/	5	2			
1. 11	Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос./Лек/	5	2			
1. 12	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации /Лек/	5	2			
1. 13	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента./Пр/	5	2			

1. 14	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. /Пр/	5	2			
1. 15	Практическое занятие 3. 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./Пр/	5	2			
1. 16	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. /СР/	5	2			
1. 17	Дифференцированный зачет МДК.04.01/Лек/	5	2			

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ	
Прилагается.	
5.1. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"	
1	

5.2. Перечень программного обеспечения

5.3. Перечень информационных справочных систем

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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 1 Контейнер для льда из пищевого термоформованного пластика, стенки изолированные пенополиуретаном с высокой плотностью. Система водяного охлаждения. Ширина, мм 500
Глубина, мм 588
Высота, мм 720
Коптильный пистолет 3 Коптильный пистолет (окуриватель) PolyScience The Smoking Gun Pro. Длина коптильной трубки, см 11
Размер коптильной камеры, см12.2x4.6x4.6
Таймер Нет
Питание от батареек
Термопластик
Термомиксер 1 Термомикс Vorwerk Thermomix. объм чаши от 2, 2 л, температурный диапазон до 140 градусов, Мощность двигателя: 500 Вт.
Мощность нагревательного элемента: 1000 Вт.
Напряжение: 220 - 230 V
Настольный куттер 1 Robot Coupe Объём чаши, л 3.7
Мин. число порций 10
Макс. число порций 100
Производительность за операцию, кг 0.3 ... 2.5
Количество скоростей плавная регулировка
Скорость вращения, об/мин 100, 4500
Настольный бликсер 1 Robot Coupe Объем 3.7 л
Производительность от 0.3 до 2 кг за операцию
Количество скоростей 1
Напряжение 220 В
Мощность 0.75 кВт
Блендер погружной 10 Блендер ручной погружной объем чаши 0, 5л, мощность 1200 Вт. (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)
Профессиональный куттер-блендер с подогревом 1 Robot Coupe Объём чаши, л 3.7

Погружной термостат с контейнером и крышкой 3 Термостат погружной APACH. температурный режим от 18-95 градусов Цельсия, мощность 2,5 кВт
Настольная вакуумно-упаковочная машина 1 "Настольная вакуумно-упаковочная машина GASTRORAG TVS-DZ-260, Тип установки: настольный

Количество камер: 1 камера
Производительность насоса: 10 м3/ч
Размеры камеры: 390х260х50 мм
Напряжение: 220 В
Мощность: 0.37 кВт"
Термометр инфракрасный 2 Пирометр инфракрасный Benetech
Максимальная температура эксплуатации, °С 400
Минимальная температура эксплуатации, °С -50
Точность измерения, °С 0.5
Стол производственный (1800х600х850, с внутренней металлической полкой, глухой). 17 С внутренней металлической полкой, глухой. 1800х600х850.
Стол-подставка под пароконвектомат 5 Стол-подставка INLEKS под пароконвектомат Rational iCombi Classic 6-1/1 Ширина 850 мм
Глубина 842 мм
Пароконвектомат 5 Количество уровней 6
Способ образования пара бойлер
Тип гастроемкости GN 2/3, GN 1/2, GN 2/8, GN 1/1, GN 1/3
Размер гастроемкости (наруж./внутр.) 325х176 / 300х150 мм, 352х325 / 329х300 мм, 530х325 / 500х300 мм, 325х265 / 300х238 мм
Панель управления электронная
Температурный режим от 30 до 300 °С
Мощность 10.8 кВт
Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.
Весы настольные электронные 6 Весы настольные Модель CAS SWN
Наибольший предел взвешивания 3кг, наименьший предел взвешевния не более 5г
Дисплей ЖК
Плита индукционная (4 греющих поверхности) 5 Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности (заземление обязательно)
Плита индукционная (2 греющих поверхности) 1 Плита индукционная стационарная 2 греющих поверхности(заземление обязательно)
Планетарный миксер 5 Планетарный миксер VIATTO VA-SM5GR, Ширина, мм. 346 Глубина, мм, 271, Высота, мм, 312. Объем дежи 5 л, мощность 1 кВт, напряжение 220 В. Скоростей 6.
Насадка крюк для замешевания теста Венчик
Лопатка для смешивания.

Шкаф холодильный 7 Шкаф холодильный Бирюса-310. 580х640х1780 мм. 5 полок. Объем 310 л, мощность 145 Вт, напряжение 220 В. Дверь - стекло.
Стеллаж 4-х уровневый 7 800х500х1800
Мойка односекционная со столешницей 5 1000х600х850.
Блендер ручной погружной 5 Мощность от 1000Вт и выше.
Микроволновая печь от 0,7кВт 2 Мощность от 0,7кВт
Шкаф шоковой заморозки 2 Шкаф шоковой заморозки CR10-L POLAIR. 800х800х1670, Охлаждение от +90 до +3°С. Время охлаждения 90 минут. , замораживание от 90 до - 18 °С 240 мин.
"Два уровня на одного участника (10 уровней). GN 1/1
Морозильный ларь 2 Морозильный ларь SF135-L POLAIR, ДШВ 1200х600х840, объем 300 л, напряжение 220 В. -25...-18°С, корзины 505х238х250 мм
Фритюрница от 4 л. 3 Объем 4 литров.
Слайсер не менее 220мм 2 Диаметр режущего лезвия 220 мм.
Мясорубка 3 Производительность 20 кг в час.
Блендер стационарный 2 Объем чаши 2л.
Соковыжималка шнековая (не менее 200Вт) 1 Мощностью 200 Вт, шнекового типа
Настольная вакуумно-упаковочная машина 1 Настольная, камерная.
Сотейник для индукционных плит 0.6 л 10 Объемом 0,6л
Сотейник для индукционных плит 0.8 л 10 Объемом 0,8л

Набор кастрюль 15 Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
Сковорода для индукционных плит 24 см 15 Диаметром 24см
Сковорода для индукционных плит 28 см 10 Диаметром 28см
Гриль сковорода для индукционных плит 24 см 10 Диаметром 24см
Миски (нержавеющая сталь) 40 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) 4 Материал - керамика

Гастроемкость из нержавеющей стали GN 2/3 354x325x20 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 2/3 354x325x40 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/2 265x325x20 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/2 265x325x65 мм
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/3 176x325x20мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/3 176x325x40мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/3 176x325x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/4 265x162x20мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/4 265x162x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/6 176x162x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/9 176x105x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/1 530x325x150мм
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/1 530x325x200мм
Гастроемкость из нержавеющей стали 530x325x20 25 10 +общая площадка
Дегидратор 1 Мощность 500 Вт,
8 поддонов (2 из которых со съемной сеткой)
2 рабочих объема - 23 л и 30 л,
диаметр прозрачных поддонов 33 см, высота до 40 мм. Температурный диапазон 35 - 70 градусов.
Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли 5 Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли GEMLUX GL-PMZ-180. Размеры 25x20x14 см. Длина валков 180 мм, зазор между ними регулируется в пределах от 0,5 до 3 мм
Кофемолка 1 "Полуавтоматическая кофемолка ""Gemlux""Мощность, Вт
200. Емкость контейнера для кофе, г 70.Ротационный нож
Регулировка степени помола: Нет. Материал корпуса: Нержавеющая сталь, Пластик.Количество скоростей 1. Тип управления: Электронное"

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 холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (презентационный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Мастерская «Ресторанный сервис»

Учебно-лабораторное оборудование

Наименование	Количество, ед
Джигер	8
Мерный стакан	8
Комплект для льда	5
Барный коврик	8
Доска разделочная	8
Барный поднос	8
Кулер для льда	5
Подставка для кулера	5
Подсвечник	8
Набор разделочных досок	8
Декантер	5
Стеклянные миски (10, 20, 30 см.)	24
Металлические подносы	16
Набор тарелок	10
Набор бокалов	5
Темпер	2
Набор кувшинов (1 л., 250 мл.)	15
Ваза под цветы	8
Комплект мельниц и минажа для соли и перца	12
Поднос официанта	15
Хлебная корзина	8
Ramekin – разетки	20
Столовые приборы (ножи, вилки, ложки), комплект	6
Наборы для кофе (для эспрессе, для капучино)	15
Набор фарфоровой посуды	2
Питчер (150 мл., 300 мл., 500 мл.)	16

Комплект текстильных изделий 5
Барный органайзер 2
Шейкер классический 4
Шейкер Бостон 5
Смесительный стакан 5
Стрейнер 5
Мадлер 5
Барная ложка 15
Пинцет барный 5
Нарзанник 5
Сквизер 5
Нож барный 15
Рокс (олд фешенд) 10
Хайбол 20
Харикейн (бокал для Пино Колады) 10
Бокал для Мартини (коктейльная рюмка) 10
Гейзер 10
Сахарница 6
Молочник 6
Пара чайная 10
Набор ножей для фруктов 4

Учебно-производственное оборудование
Наименование Количество, ед
Стол (прямоугольный) банкетный складной 6
Стол коктейльный банкетный складной 5
Барная стойка 1
Пароконвектомат 1
Стеллажи кухонные 5
Холодильный шкаф-купе 1
Холодильный шкаф 1
Машина посудомоечная купольного типа 1
Стол предмоечный 2
Стойка ограждения под канат (с канатом) 2
Плита настольная индукционная 2
Льдогенератор 1
Кипятильник наливной 2
Стойка администратора 1
Банкетные стулья 20
Стеллаж (8 ячеек) 10
Ванна моечная 1
Стол производственный 10
Итальянская кофе-машина 1
Кофемолка электрическая 1
Аудиосистема с пультом 1
Микрофон 1
Микрофон 2
Подставка под пароконвектомат 10
Зонт вытяжной встраиваемый 1
Умягчитель воды 1
Графин стекло 150 1
Графин стекло 250 1
Стопка "Бостон шот" 50 мл 2

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 питаний общественного питания. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: электрическая плита, протирочная машина, олендер, слаисер, 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.

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАУ КО ПОО КСТ

_____А. С. Алукриева

"_____"_____ 2024 г.

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

рабочая программа дисциплины

Закреплена за **Среднее профессиональное образование**

Учебный план ПКД-11
Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Квалификация **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **106 часов**

Часов по учебному плану 106
в том числе:
контактная работа 84
самостоятельная работа 4
часов на контроль 18

Виды контроля в семестрах:
экзамен 6

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**5(3.1)**		**6(3.2)**		Итого	
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Лекции	18	18	20	20	38	38
Лабораторные	8	8	4	4	12	12
Практические	16	16	10	10	26	26
Контактная работа	42	42	42	42	84	84
Сам. работа	2	2	2	2	4	4
Часы на контроль			18	18	18	18
Итого	44	44	62	62	106	106

Разработчик(и):
Преподаватель Галаган Елена Юргисо _____

Рабочая программа дисциплины
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

разработана в соответствии с ФГОС СПО:
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565)

составлена на основании учебного плана:
по специальности Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Рекомендована предметно-цикловой комиссией

Протокол от №
Срок действия программы: уч.г.
Председатель ПЦК _____/_____

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
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

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	ПЦ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОК 1: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2: Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3: Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4: Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5: Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6: Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 7: Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9: Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10: Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11: Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ПК 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 дисциплины обучающийся должен:

3.1	**Знать:**
3.1.1	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
3.1.2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

3.1.3	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
3.1.4	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
3.1.5	актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;
3.1.6	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;
3.1.7	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
3.1.8	виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков
3.2	**Уметь:**
3.2.1	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;
3.2.2	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
3.2.3	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
3.2.4	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
3.2.5	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
3.2.6	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
3.2.7	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Примечание
	Раздел 1. Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента					

1. 1	Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления./Лек/	5	2			
1. 2	Публичная защита презентаций. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование)/Лек/	5	2			
1. 3	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. /Лек/	5	2			
1. 4	Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента тирамису, чизкейка, рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами/Лек/	5	2			
1. 5	Публичная защита презентаций. Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента./Лек/	5	2			

1. 6	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	5	2			
1. 7	Практические занятия 1. Работа со сборником рецептур (таблица взаимозаменяемости). Составление технологических карт на фруктовые салаты. Сокращение потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. /Пр/	5	2			
1. 8	Практические занятия 2. Работа со сборником рецептур (таблица взаимозаменяемости). Составление технологических карт фруктово-ягодных десертов, фаршированных фруктов, ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса)	5	2			
1. 9	Практические занятия 3. Работа со сборником рецептур (таблица взаимозаменяемости). Составление технологических карт панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели. /Пр/	5	2			
1. 10	Практические занятия 4. Работа со сборником рецептур, составление технологических карт на парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д. Работа со сборником рецептур, составление технологических карт на соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. /Пр/	5	2			

1. 11	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже). Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами). /Лаб/	5	4			
1. 12	Тема 2.2. 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./Лек/	5	2			
1. 13	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./Лек/	5	2			
1. 14	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, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана), брауни, воздушного пирога, пудинга /Лек/	5	2			

1. 15	Практическое занятие 1. Работа со сборником рецептур (таблица взаимозаменяемости). Составление технологических карт на горячие десерты сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана)Работа со сборником рецептур (таблица взаимозаменяемости). Составление технологических карт на горячие десерты сложного ассортимента брауни, воздушного пирога, пудинга /Пр/	5	2			
1. 16	Практическое занятие 2. Работа со сборником рецептур (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»).	5	2			
1. 17	Практическое занятие 3. Работа со сборником рецептур (таблица взаимозаменяемости). Составление технологических карт на горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Составление технологических карт на холодные десерты сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).	5	2			

1. 18	Лабораторная работа 2. 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»). /Лаб/	5	4			
1. 19	Практическое занятие 4. 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 /Пр/	5	2			

1. 20	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. /СР/	5	2			
1. 21	Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»/Лек/	6	2			
1. 22	Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента./Лек/	6	2			

1. 23	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)./Лек/	6	2			
	Раздел 2. Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента					
2. 1	Тема 3.1 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./Лек/	6	2			
2. 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./Лек/	6	2			

2. 3	Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента./Лек/	6	2			
2. 4	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). /Лек/	6	2			
2. 5	Практическое занятие 1. Работа со сборником рецептур (таблица взаимозаменяемости). Составление технологических карт на (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, и т.д.). /Пр/	6	2			
2. 6	Практическое занятие 2. Работа со сборником рецептур (таблица взаимозаменяемости). Составление технологических карт на (лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас) /Пр/	6	2			
2. 7	Тема 3.2 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. /Лек/	6	2			

2. 8	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./Лек/	6	2			
2. 9	Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента./Лек/	6	2			
2. 10	Практическое занятие 1. Работа со сборником рецептур (таблица взаимозаменяемости). Составление технологических карт на горячие напитки сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад) /Пр/	6	2			
2. 11	Практическое занятие 2. Работа со сборником рецептур (таблица взаимозаменяемости). Составление технологических карт на горячие напитки сложного ассортимента горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.) /Пр/	6	2			
2. 12	Практическое занятие 3. 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. /Пр/	6	2			
2. 13	Лабораторная работа 3. Практикум. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента./Лаб/	6	4			

2. 14	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. /СР/	6	2			
	Раздел 3. Консультации к экзамену МДК. 04.02					
3. 1	1.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов./Конс/	6	2			

3. 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)./Конс/	6	2			
3. 3	3.Организация работы бариста. Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет)./Конс/	6	2			
3. 4	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)./Конс/	6	2			

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ

Прилагается.

5.1. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1	

5.2. Перечень программного обеспечения

5.3. Перечень информационных справочных систем

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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 1 Контейнер для льда из пищевого термоформованного пластика, стенки изолированные пенополиуретаном с высокой плотностью. Система водяного охлаждения. Ширина, мм 500
Глубина, мм 588

Высота, мм 720
Коптильный пистолет 3 Коптильный пистолет (окуриватель) PolyScience The Smoking Gun Pro. Длина коптильной трубки, см 11
Размер коптильной камеры, см12.2x4.6x4.6
Таймер Нет
Питание от батареек
Термопластик
Термомиксер 1 Термомикс Vorwerk Thermomix. объм чаши от 2, 2 л, температурный диапазон до 140 градусов, Мощность двигателя: 500 Вт.
Мощность нагревательного элемента: 1000 Вт.
Напряжение: 220 - 230 V
Настольный куттер 1 Robot Coupe Объём чаши, л 3.7
Мин. число порций 10
Макс. число порций 100
Производительность за операцию, кг 0.3 ... 2.5
Количество скоростей плавная регулировка
Скорость вращения, об/мин 100, 4500
Настольный бликсер 1 Robot Coupe Объем 3.7 л
Производительность от 0.3 до 2 кг за операцию
Количество скоростей 1
Напряжение 220 В
Мощность 0.75 кВт
Блендер погружной 10 Блендер ручной погружной объем чаши 0, 5л, мощность 1200 Вт. (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)
Профессиональный куттер-блендер с подогревом 1 Robot Coupe Объём чаши, л 3.7

Погружной термостат с контейнером и крышкой 3 Термостат погружной APACH. температурный режим от 18-95 градусов Цельсия, мощность 2,5 кВт
Настольная вакуумно-упаковочная машина 1 "Настольная вакуумно-упаковочная машина GASTRORAG TVS-DZ-260, Тип установки: настольный
Количество камер: 1 камера
Производительность насоса: 10 м3/ч
Размеры камеры: 390x260x50 мм
Напряжение: 220 В
Мощность: 0.37 кВт"
Термометр инфракрасный 2 Пирометр инфракрасный Benetech
Максимальная температура эксплуатации, °C 400
Минимальная температура эксплуатации, °C -50
Точность измерения, °C 0.5
Стол производственный (1800x600x850, с внутренней металлической полкой, глухой). 17 С внутренней металлической полкой, глухой. 1800x600x850.
Стол-подставка под пароконвектомат 5 Стол-подставка INLEKS под пароконвектомат Rational iCombi Classic 6-1/1 Ширина 850 мм
Глубина 842 мм
Пароконвектомат 5 Количество уровней 6
Способ образования пара бойлер
Тип гастроемкости GN 2/3, GN 1/2, GN 2/8, GN 1/1, GN 1/3
Размер гастроемкости (наруж./внутр.) 325x176 / 300x150 мм, 352x325 / 329x300 мм, 530x325 / 500x300 мм, 325x265 / 300x238 мм
Панель управления электронная
Температурный режим от 30 до 300 °C
Мощность 10.8 кВт
Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.
Весы настольные электронные 6 Весы настольные Модель CAS SWN
Наибольший предел взвешивания 3кг, наименьший предел взвешевния не более 5г

Дисплей ЖК
Плита индукционная (4 греющих поверхности) 5 Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности (заземление обязательно)
Плита индукционная (2 греющих поверхности) 1 Плита индукционная стационарная 2 греющих поверхности(заземление обязательно)
Планетарный миксер 5 Планетарный миксер VIATTO VA-SM5GR, Ширина, мм. 346 Глубина, мм, 271, Высота, мм, 312. Объем дежи 5 л, мощность 1 кВт, напряжение 220 В. Скоростей 6.
Насадка крюк для замешевания теста Венчик
Лопатка для смешивания.

Шкаф холодильный 7 Шкаф холодильный Бирюса-310. 580х640х1780 мм. 5 полок. Объем 310 л, мощность 145 Вт, напряжение 220 В. Дверь - стекло.
Стеллаж 4-х уровневый 7 800х500х1800
Мойка односекционная со столешницей 5 1000х600х850.
Блендер ручной погружной 5 Мощность от 1000Вт и выше.
Микроволновая печь от 0,7кВт 2 Мощность от 0,7кВт
Шкаф шоковой заморозки 2 Шкаф шоковой заморозки CR10-L POLAIR. 800х800х1670, Охлаждение от +90 до +3°С. Время охлаждения 90 минут. , замораживание от 90 до - 18 °С 240 мин.
"Два уровня на одного участника (10 уровней). GN 1/1
Морозильный ларь 2 Морозильный ларь SF135-L POLAIR, ДШВ 1200х600х840, объем 300 л, напряжение 220 В. -25...-18°С, корзины 505х238х250 мм
Фритюрница от 4 л. 3 Объем 4 литров.
Слайсер не менее 220мм 2 Диаметр режущего лезвия 220 мм.
Мясорубка 3 Производительность 20 кг в час.
Блендер стационарный 2 Объем чаши 2л.
Соковыжималка шнековая (не менее 200Вт) 1 Мощностью 200 Вт, шнекового типа
Настольная вакуумно-упаковочная машина 1 Настольная, камерная.
Сотейник для индукционных плит 0.6 л 10 Объемом 0,6л
Сотейник для индукционных плит 0.8 л 10 Объемом 0,8л
Набор кастрюль 15 Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
Сковорода для индукционных плит 24 см 15 Диаметром 24см
Сковорода для индукционных плит 28 см 10 Диаметром 28см
Гриль сковорода для индукционных плит 24 см 10 Диаметром 24см
Миски (нержавеющая сталь) 40 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) 4 Материал - керамика

Гастроемкость из нержавеющей стали GN 2/3 354х325х20 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 2/3 354х325х40 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/2 265х325х20 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/2 265х325х65 мм
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/3 176х325х20мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/3 176х325х40мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/3 176х325х65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/4 265х162х20мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/4 265х162х65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/6 176х162х65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/9 176х105х65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/1 530х325х150мм
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/1 530х325х200мм
Гастроемкость из нержавеющей стали 530х325х20 25 10 +общая площадка
Дегидратор 1 Мощность 500 Вт,

8 поддонов (2 из которых со съемной сеткой)
2 рабочих объема - 23 л и 30 л,
диаметр прозрачных поддонов 33 см, высота до 40 мм. Температурный диапазон 35 - 70 градусов.
Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли 5 Ручная машинка для
приготовления пасты и равиоли GEMLUX GL-PMZ-180. Размеры 25х20х14 см. Длина валков 180
мм, зазор между ними регулируется в пределах от 0,5 до 3 мм
Кофемолка 1 "Полуавтоматическая кофемолка ""Gemlux""Мощность, Вт
200. Емкость контейнера для кофе, г 70.Ротационный нож
Регулировка степени помола: Нет. Материал корпуса: Нержавеющая сталь, Пластик.Количество
скоростей 1. Тип управления: Электронное"

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 холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (презентационный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
Мастерская «Ресторанный сервис»
Учебно-лабораторное оборудование
Наименование Количество, ед
Джигер 8
Мерный стакан 8
Комплект для льда 5
Барный коврик 8
Доска разделочная 8
Барный поднос 8
Кулер для льда 5
Подставка для кулера 5
Подсвечник 8
Набор разделочных досок 8
Декантер 5
Стеклянные миски (10, 20, 30 см.) 24
Металлические подносы 16
Набор тарелок 10
Набор бокалов 5
Темпер 2
Набор кувшинов (1 л., 250 мл.) 15
Ваза под цветы 8
Комплект мельниц и минажа для соли и перца 12
Поднос официанта 15
Хлебная корзина 8
Ramekin – разетки 20
Столовые приборы (ножи, вилки, ложки), комплект 6
Наборы для кофе (для эспрессе, для капучино) 15
Набор фарфоровой посуды 2
Питчер (150 мл., 300 мл., 500 мл.) 16
Комплект текстильных изделий 5
Барный органайзер 2
Шейкер классический 4
Шейкер Бостон 5
Смесительный стакан 5
Стрейнер 5
Мадлер 5
Барная ложка 15
Пинцет барный 5
Нарзанник 5
Сквизер 5
Нож барный 15
Рокс (олд фешенд) 10
Хайбол 20
Харикейн (бокал для Пино Колады) 10
Бокал для Мартини (коктейльная рюмка) 10
Гейзер 10
Сахарница 6
Молочник 6
Пара чайная 10
Набор ножей для фруктов 4

Учебно-производственное оборудование
Наименование Количество, ед
Стол (прямоугольный) банкетный складной 6

Стол коктейльный банкетный складной 5
Барная стойка 1
Пароконвектомат 1
Стеллажи кухонные 5
Холодильный шкаф-купе 1
Холодильный шкаф 1
Машина посудомоечная купольного типа 1
Стол предмоечный 2
Стойка ограждения под канат (с канатом) 2
Плита настольная индукционная 2
Льдогенератор 1
Кипятильник наливной 2
Стойка администратора 1
Банкетные стулья 20
Стеллаж (8 ячеек) 10
Ванна моечная 1
Стол производственный 10
Итальянская кофе-машина 1
Кофемолка электрическая 1
Аудиосистема с пультом 1
Микрофон 1
Микрофон 2
Подставка под пароконвектомат 10
Зонт вытяжной встраиваемый 1
Умягчитель воды 1
Графин стекло 150 1
Графин стекло 250 1
Стопка "Бостон шот" 50 мл 2

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 питаний общественного питания.
Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: электрическая плита, протирочная машина, олендер, слаисер, 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.

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАУ КО ПОО КСТ

_____А. С. Алукриева

"_____"_____ 2024 г.

МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

рабочая программа дисциплины

Закреплена за **Среднее профессиональное образование**

Учебный план ПКД-11
Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Квалификация **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **32 часов**

Часов по учебному плану 32
в том числе:
контактная работа 32
самостоятельная работа 0

Виды контроля в семестрах:
зачет с оценкой 4

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**4(2.2)**		Итого	
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	20	20	20	20
Практические	12	12	12	12
Контактная работа	32	32	32	32
Сам. работа				
Часы на контроль				
Итого	32	32	32	32

Разработчик(и):
Преподаватель Галаган Елена Юргисо _____

Рабочая программа дисциплины
МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

разработана в соответствии с ФГОС СПО:
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565)

составлена на основании учебного плана:
по специальности Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Рекомендована предметно-цикловой комиссией

Протокол от №
Срок действия программы: уч.г.
Председатель ПЦК _____/_____

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
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

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	ПЦ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОК 1: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2: Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3: Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4: Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5: Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6: Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 7: Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9: Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10: Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11: Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ПК 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.: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.3.: Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4.: Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.: Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6.: Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

3.1	**Знать:**
3.1.1	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;
3.1.2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

3.1.3	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
3.1.4	актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
3.1.5	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;
3.1.6	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
3.1.7	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
3.1.8	правила разработки рецептур, составления заявок на продукты
3.1.9	Основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непредвиденных результатов.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	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;
3.2.2	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
3.2.3	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
3.2.4	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
3.2.5	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
3.2.6	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;
3.2.7	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности
3.2.8	Эффектно презентовать торты, пирожные и десерты в соответствии с требованиями мероприятия, местом и стилем подачи.
3.2.9	• Применение цветов, вкусовые комбинации и согласование текстур.

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Примечание
	Раздел 1. Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента					

1. 1	Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления 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./Лек/	4	2			
1. 2	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	4	2			
1. 3	Практическое занятие. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа/Пр/	4	2			
1. 4	Практическое занятие. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа/Пр/	4	2			
1. 5	Практическое занятие. Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр./Пр/	4	2			

1. 6	Практическое занятие. Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр./Лек/	4	2			
1. 7	Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. /Лек/	4	2			
1. 8	Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера./Лек/	4	2			
1. 9	Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. /Лек/	4	2			
1. 10	Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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. /Лек/	4	2			
1. 11	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/Лек/	4	2			
1. 12	Практическое занятие. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды/Пр/	4	2			

1. 13	Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе 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. /Лек/	4	2			
1. 14	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. /Лек/	4	2			
1. 15	Практическое занятие. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья/Пр/	4	2			
1. 16	Дифференцированный зачет по МДК.05.01/Пр/	4	2			

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ	
Прилагается.	
5.1. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"	
1	
5.2. Перечень программного обеспечения	
5.3. Перечень информационных справочных систем	

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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).
Кондитерский цех.
Оборудование кондитерского цеха технологическим оборудованием:
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

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 питаний общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: электрическая плита, протирочная машина, олендер, слаисер, 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.

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАУ КО ПОО КСТ

_____А. С. Алукриева

"_____"_____ 2024 г.

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

рабочая программа дисциплины

Закреплена за **Среднее профессиональное образование**

Учебный план ПКД-11
Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Квалификация **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **134 часов**

Часов по учебному плану 134
в том числе:
контактная работа 108
самостоятельная работа 8
часов на контроль 18

Виды контроля в семестрах:
экзамен 5

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**4(2.2)**		**5(3.1)**		Итого	
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Лекции	28	28	22	22	50	50
Лабораторные	12	12	8	8	20	20
Практические	16	16	14	14	30	30
Контактная работа	56	56	52	52	108	108
Сам. работа	4	4	4	4	8	8
Часы на контроль			18	18	18	18
Итого	60	60	74	74	134	134

Разработчик(и):
Преподаватель Галаган Елена Юргисо _____

Рабочая программа дисциплины
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

разработана в соответствии с ФГОС СПО:
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565)

составлена на основании учебного плана:
по специальности Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Рекомендована предметно-цикловой комиссией

Протокол от №
Срок действия программы: уч.г.
Председатель ПЦК _____/_____

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
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

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	ПЦ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОК 1: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2: Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3: Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4: Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5: Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6: Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 7: Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9: Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10: Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11: Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ПК 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.: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.3.: Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4.: Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.: Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6.: Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

3.1	**Знать:**
3.1.1	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;
3.1.2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

3.1.3	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
3.1.4	актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
3.1.5	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;
3.1.6	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
3.1.7	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
3.1.8	правила разработки рецептур, составления заявок на продукты
3.2	**Уметь:**
3.2.1	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;
3.2.2	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
3.2.3	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
3.2.4	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
3.2.5	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
3.2.6	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;
3.2.7	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Примечание
	Раздел 1. Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента					

1. 1	Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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 /Лек/	4	2			
1. 2	Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий./Лек/	4	2			
1. 3	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 /Лек/	4	2			
1. 4	Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения./Лек/	4	2			
1. 5	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/Лек/	4	2			

1. 6	Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Урок-викторина /Лек/	4	2			
1. 7	Практическое занятие. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов: сиропы, помада: (основная, сахарная, молочная, шоколадная), желе приготовленные на желатине, агаре, пектине, карамели./Пр/	4	2			
1. 8	Практическое занятие: 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)./Пр/	4	2			
1. 9	Практическое занятие. Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика./Пр/	4	2			
1. 10	Практическое занятие. Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика./Пр/	4	2			
1. 11	Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. /Лек/	4	2			

1. 12	Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. /Лек/	4	2			
1. 13	Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения/Лек/	4	2			
1. 14	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. /Лек/	4	2			
1. 15	Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба./Лек/	4	2			
1. 16	Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного	4	2			
1. 17	Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию/Лек/	4	2			
1. 18	Практическое занятие. Составление технико-технологических карт на изделия из сдобного теста на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. /Пр/	4	2			
1. 19	Практическое занятие. Составление технико-технологических карт на изделия из сдобного теста на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. /Пр/	4	2			
1. 20	Практическое занятие. Рисование элементов оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба./Пр/	4	2			
1. 21	Практическое занятие. Рисование элементов оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба./Пр/	4	2			

1. 22	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых./Лаб/	4	4			
1. 23	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых./Лаб/	4	4			
1. 24	Тема 2.3. 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/Лек/	4	2			
1. 25	Лабораторная работа: Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых./Лаб/	4	4			

1. 26	Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2. 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. /СР/	4	4			
1. 27	Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских 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. Урок-публичная защита презентации/Лек/	5	4			

1. 28	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. /Лек/	5	4			
1. 29	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./Лек/	5	2			
1. 30	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./Лек/	5	2			
1. 31	Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию. /Лек/	5	2			
1. 32	Практическое занятие. Составление технико-технологических карт на изделия бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно -миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий./Пр/	5	2			

1. 33	Практическое занятие. 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./Пр/	5	2			
1. 34	Практическое занятие. Рисование элементов оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента./Пр/	5	2			
1. 35	Лабораторная работа: Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых. Урок-конкурс./Лаб/	5	4			
1. 36	Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов. /Лек/	5	2			
1. 37	Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. /Лек/	5	2			
1. 38	Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления./Лек/	5	2			
1. 39	Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к	5	2			
1. 40	Практическое занятие. Составление технико-технологических карт на приготовления пирожных и тортов из различных видов теста./Пр/	5	2			

1. 41	Практическое занятие. Составление технико-технологических карт на приготовления пирожных и тортов из различных видов теста./Пр/	5	2			
1. 42	Практическое занятие. Рисование вариантов оформления пирожных и тортов сложного	5	2			
1. 43	Практическое занятие. Рисование вариантов оформления пирожных и тортов сложного	5	2			
1. 44	Лабораторная работа: Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых. Мастер- класс./Лаб/	5	4			
1. 45	Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2. 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. /СР/	5	4			
	Раздел 2. Консультации по МДК.05.01					

2. 1	1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий/Конс/	5	2			
2. 2	2. Приготовление и подготовка к 3. реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба /Конс/	5	2			
2. 3	4. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента/Конс/	5	2			
2. 4	Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента/Конс/	5	2			

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ

Прилагается.

5.1. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1	

5.2. Перечень программного обеспечения

5.3. Перечень информационных справочных систем

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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).
Кондитерский цех.
Оборудование кондитерского цеха технологическим оборудованием:
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

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.

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАУ КО ПОО КСТ

_____А. С. Алукриева

"_____"_____ 2024 г.

МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

рабочая программа дисциплины

Закреплена за **Среднее профессиональное образование**

Учебный план ПКД-11
Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Квалификация **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **138 часов**

Часов по учебному плану 138

в том числе:

контактная работа 112

самостоятельная работа 8

часов на контроль 18

Виды контроля в семестрах:

экзамен 6
курсовая работа 6

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**5(3.1)**		**6(3.2)**		Итого	
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Лекции	22	22	20	20	42	42
Практические	22	22	20	20	42	42
Контактная работа	44	44	68	68	112	112
Сам. работа	4	4	4	4	8	8
Часы на контроль			18	18	18	18
Итого	48	48	90	90	138	138

Разработчик(и):

Рабочая программа дисциплины
МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

разработана в соответствии с ФГОС СПО:
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565)

составлена на основании учебного плана:
по специальности Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Рекомендована предметно-цикловой комиссией

Протокол от №
Срок действия программы: уч.г.
Председатель ПЦК _____/_____

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
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

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	ПЦ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОК 1: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2: Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3: Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4: Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5: Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6: Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 7: Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9: Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10: Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11: Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ПК 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 дисциплины обучающийся должен:

3.1	**Знать:**
3.2	**Уметь:**

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ						
Код занятия	**Наименование разделов и тем /вид занятия/**	**Семестр / Курс**	**Часов**	**Компетен-ции**	**Литература**	**Примечание**
	Раздел 1. МДК. 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала					

1. 1	Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания Содержание 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. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питании различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования). /Лек/	5	2			
1. 2	Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования). Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции. /Лек/	5	2			
1. 3	Тренинг «Сравнительный анализ структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных»./Пр/	5	2			

1. 4	Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню Содержание 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. 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». /Лек/	5	2			

1. 5	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. 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, соптимизация меню, совершенствование ассортимента. /Лек/	5	2			
1. 6	1. Творческий отчет «Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей». /Пр/	5	2			
1. 7	2. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям)./Пр/	5	2			

1. 8	Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала Содержание Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных. 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. /Лек/	5	2			
1. 9	Диспут «Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом)». /Пр/	5	2			

1. 10	Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания Содержание 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).	5	2			
1. 11	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)./Лек/	5	2			

1. 12	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. 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 /Лек/	5	2			
1. 13	1. Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений./Пр/	5	2			
1. 14	2. Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»./Пр/	5	2			
1. 15	3. Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения. Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений./Пр/	5	2			
1. 16	4. Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными./Пр/	5	2			

1. 17	5. Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения./Пр/	5	2			
1. 18	Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала Содержание 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)». Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания. /Лек/	5	2			
1. 19	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». 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. /Лек/	5	2			

1. 20	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. 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. /Лек/	5	2			
1. 21	1. Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда. Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени/Пр/	5	2			
1. 22	2. Планирование производственного задания (программы)./Пр/	5	2			

1. 23	Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 1. Изучение направлений перспективного развития организаций питания. Изучение особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда. 2. Изучение отраслевых нормативных документов: - ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования; - ГОСТ 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». /СР/	5	4			
	Раздел 2. Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала					
2. 1	Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала Содержание 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. /Лек/	6	2			

2. 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.). /Лек/	6	2			
2. 3	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. /Лек/	6	2			
2. 4	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»./Лек/	6	2			
2. 5	Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциа¬ла (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа./Лек/	6	2			

2. 6	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. /Лек/	6	2			
2. 7	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./Лек/	6	2			
2. 8	1. Расчет производственной мощности./Пр/	6	2			
2. 9	2. Расчет товарооборота./Пр/	6	2			
2. 10	3. Решение ситуационных задач «Расчет производительности труда»./Пр/	6	2			
2. 11	4. Оформление документов: дневного заборного листа./Пр/	6	2			
2. 12	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/Пр/	6	2			
2. 13	Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха Содержание Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов. /Лек/	6	2			
2. 14	Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. /Лек/	6	2			
2. 15	Ролевая игра «Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте»./Лек/	6	2			

2. 16	Тренинг «Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря». /Пр/	6	2			
2. 17	Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося.)/Пр/	6	2			
2. 18	Решение кейсов «Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства./Пр/	6	2			
2. 19	Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета»./Пр/	6	2			
2. 20	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»./Пр/	6	2			

2. 21	Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 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). /СР/	6	4			

2. 22	Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовой работе. 1. Определение темы курсовой работы (проекта). Составления введения 2. Разработка характеристики исследуемой организации питания 3. Разработка миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания 4. Составление схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений 5. Разработка характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха) 6. Разработка расчетного плана-меню 7. Расчет основных производственных показателей 8. Разработка должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам 9. Разработка плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса) 10. Заключение /КРП/	6	20			
2. 23	Консультации по МДК.06.01 Содержание учебного материала 1. Отраслевые особенности организаций питания. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню. 2. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала. Управление персоналом в организациях питания. 3. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. 4. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха. /Конс/	6	8			

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ	
Прилагается.	
5.1. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"	
1	

5.2. Перечень программного обеспечения

5.3. Перечень информационных справочных систем

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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.

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАУ КО ПОО КСТ

_____А. С. Алукриева

"_____"_____ 2024 г.

МДК.07.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании

рабочая программа дисциплины

Закреплена за **Среднее профессиональное образование**

Учебный план ПКД-11
Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Квалификация **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **90 часов**

Часов по учебному плану 90
в том числе:
контактная работа 68
самостоятельная работа 4
часов на контроль 18

Виды контроля в семестрах:
экзамен 2

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**2(1.2)**		Итого	
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	30	30	30	30
Практические	30	30	30	30
Контактная работа	68	68	68	68
Сам. работа	4	4	4	4
Часы на контроль	18	18	18	18
Итого	90	90	90	90

Разработчик(и):
Преподаватель Галаган Елена Юргисо _____

Рабочая программа дисциплины
МДК.07.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании

разработана в соответствии с ФГОС СПО:
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565)

составлена на основании учебного плана:
по специальности Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Рекомендована предметно-цикловой комиссией

Протокол от №
Срок действия программы: уч.г.
Председатель ПЦК _____/_____

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующие ему профессиональные компетенции

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	ПЦ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

3.1	**Знать:**
3.1.1	- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;
3.1.2	- классификацию услуг общественного питания;
3.1.3	- этапы процесса обслуживания;
3.1.4	- особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
3.1.5	- специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;
3.1.6	- характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов;
3.1.7	- психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;
3.1.8	- требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
3.1.9	- информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;
3.1.10	- критерии и показатели качества обслуживания.
3.1.11	-планировочные решения баров,
3.1.12	-материально-техническое и информационное оснащение;
3.1.13	-правила безопасной эксплуатации оборудования;
3.1.14	- характеристику алкогольных и безалкогольных напитков:
3.1.15	-правила и последовательность подготовки к обслуживанию;
3.1.16	- технологию приготовления смешанных и горячих напитков;
3.1.17	-технологию приготовления простых закусок;
3.1.18	- правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации;
3.1.19	- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
3.1.20	- правила личной подготовки к обслуживанию;
3.1.21	- правила охраны труда;
3.1.22	- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена с гостями
3.2	**Уметь:**
3.2.1	- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;
3.2.2	- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и
3.2.3	рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом
3.2.4	и классом организации общественного питания;

3.2.5	- организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;
3.2.6	- применять приемы делового общения в профессиональной деятельности;
3.2.7	- регулировать конфликтные ситуации в организации;
3.2.8	- выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;
3.2.9	- составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;
3.2.10	- подготавливать бар к обслуживанию;
3.2.11	- обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
3.2.12	- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;
3.2.13	- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
3.2.14	- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
3.2.15	- готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;
3.2.16	- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов в баре, буфете;
3.2.17	- производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
3.2.18	- осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;
3.2.19	- оформлять необходимую отчетно-учетную документацию;
3.2.20	- соблюдать правила профессионального этикета;
3.2.21	- соблюдать правила личной гигиены;

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Примечание
	Раздел 1. МДК.07.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании					
1. 1	Типы и назначения предприятий общественного питания. Характеристика торговых и производственных помещений./Лек/	2	2			
1. 2	Сравнительная характеристика предприятий общественного питания. Составление схемы помещений./Пр/	2	2			
1. 3	Характеристика фарфоровой, фаянсовой посуды, емкость и назначение, санитарные требования к посуде. Характеристика хрустальной и стеклянной посуды, санитарные требования/Лек/	2	2			

1. 4	Идентификация ассортимента фарфоро-фаянсовой посуды. Идентификация ассортимента хрустальной и стеклянной посуды/Пр/	2	2			
1. 5	Характеристика металлической посуды, санитарные требования. Характеристика столовых приборов, санитарные требования/Лек/	2	2			
1. 6	Идентификация ассортимента металлической посуды. Идентификация ассортимента столовых приборов/Пр/	2	2			
1. 7	Характеристика столового белья, санитарные требования. Table box./Лек/	2	2			
1. 8	Виды складывания салфеток. Складывание Table box./Пр/	2	2			
1. 9	Просмотр мастер-классов по складыванию салфеток в интернете/СР/	2	1			
1. 10	Назначение и принципы составления меню. Виды меню/Лек/	2	2			
1. 11	Составить меню. Составить меню по видам/Пр/	2	2			
1. 12	Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап. Уборка торговых помещений, расстановка мебели в торговом зале. Работа с подносом./Лек/	2	2			
1. 13	Овладение приемами расстановки мебели в торговом зале. Овладение техникой работы с подносом./Пр/	2	2			
1. 14	Общие правила сервировки стола, сервировка стола к завтраку, обеду и ужину/Лек/	2	2			
1. 15	Отработка приемов сервировки стола к завтраку, обеду и ужину (минимальная и полная)/Пр/	2	2			
1. 16	Презентации «Сервировка к завтраку», «Сервировка к обеду», «Сервировка к ужину»/СР/	2	1			
1. 17	Основной и завершающий этапы организации обслуживания, основные элементы обслуживания. Встреча, размещение и проводы гостей. Прием и оформление заказа, счета/Лек/	2	2			
1. 18	Отработать правила встречи, размещения и проводов гостей. Отработать правила приема и оформления заказа, счета/Пр/	2	2			
1. 19	Последовательность и правила подачи холодных, горячих бдюд и закусок. Правила подачи первых блюд, вторых блюд, сладких блюд и кондитерских изделий. Правила подачи горячих, холодных	2	2			

1. 20	Отработать навыки подачи холодных, горячих закусок. Отработать навыки подачи первых блюд, вторых блюд, сладких блюд и кондитерских изделий./Пр/	2	2			
1. 21	Подготовка информационного сообщения/СР/	2	1			
1. 22	Виды приемов и банкетов. Прием заказа на банкет. Правила составление счет заказ на банкет. Правила составления меню на банкет./Лек/	2	2			
1. 23	Составление и решение ситуационных задач (кейсов)/Пр/	2	2			
1. 24	Проведение банкета за столом с полным обслуживанием официантами. Подготовка банкета за столом с частичным обслуживанием официантами./Лек/	2	2			
1. 25	Составить меню для банкета за столом с полным обслуживанием официантами. Отработать сервировку стола для банкета с частичным обслуживанием официантами/Пр/	2	2			
1. 26	Виды тематических банкетов/Лек/	2	2			
1. 27	Составить меню для тематического банкета Отработать сервировку стола для банкета /Пр/	2	2			
1. 28	Движение Ворлд скиллс. Стандарты Ворлд скиллс. Компетенция «Ресторанный сервис». Рабочее место конкурсанта./Лек/	2	2			
1. 29	Особенности сервировки модуля «Кафе», «Ресторан», идентификация специй и крепкого алкоголя./Лек/	2	2			
1. 30	Отработать сервировку для модуля «Кафе», «Ресторан», рабочее место конкурсанта/Пр/	2	2			
1. 31	Отработать идентификацию специй и крепкого алкоголя/Пр/	2	2			
1. 32	Модуль «Фуршет», фруктовое ассорти/Лек/	2	2			
1. 33	Отработать сервировку для модуля «Фуршет», фруктовое ассорти/Пр/	2	2			
1. 34	Подготовка информационного сообщения/СР/	2	1			

1. 35	1. Особенности сервировки модуля «Кафе», «Ресторан», идентификация специй и крепкого алкоголя. 2. Рабочее место конкурсанта. 3. Модуль «Фуршет», фруктовое ассорти 4. Характеристика столового белья, санитарные требования. Table box. /Конс/	2	8			

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ

Прилагается.

5.1. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1	

5.2. Перечень программного обеспечения

5.3. Перечень информационных справочных систем

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:
Кабинеты:
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»
Учебно-лабораторное оборудование
Наименование Количество, ед
Джигер 8
Мерный стакан 8
Комплект для льда 5
Барный коврик 8
Доска разделочная 8
Барный поднос 8
Кулер для льда 5
Подставка для кулера 5
Подсвечник 8
Набор разделочных досок 8
Декантер 5
Стеклянные миски (10, 20, 30 см.) 24
Металлические подносы 16
Набор тарелок 10
Набор бокалов 5
Темпер 2
Набор кувшинов (1 л., 250 мл.) 15
Ваза под цветы 8
Комплект мельниц и минажа для соли и перца 12
Поднос официанта 15
Хлебная корзина 8
Ramekin – разетки 20
Столовые приборы (ножи, вилки, ложки), комплект 6
Наборы для кофе (для эспрессе, для капучино) 15

Набор фарфоровой посуды 2
Питчер (150 мл., 300 мл., 500 мл.) 16
Комплект текстильных изделий 5
Барный органайзер 2
Шейкер классический 4
Шейкер Бостон 5
Смесительный стакан 5
Стрейнер 5
Мадлер 5
Барная ложка 15
Пинцет барный 5
Нарзанник 5
Сквизер 5
Нож барный 15
Рокс (олд фешенд) 10
Хайбол 20
Харикейн (бокал для Пино Колады) 10
Бокал для Мартини (коктейльная рюмка) 10
Гейзер 10
Сахарница 6
Молочник 6
Пара чайная 10
Набор ножей для фруктов 4

Учебно-производственное оборудование

Наименование Количество, ед
Стол (прямоугольный) банкетный складной 6
Стол коктейльный банкетный складной 5
Барная стойка 1
Пароконвектомат 1
Стеллажи кухонные 5
Холодильный шкаф-купе 1
Холодильный шкаф 1
Машина посудомоечная купольного типа 1
Стол предмоечный 2
Стойка ограждения под канат (с канатом) 2
Плита настольная индукционная 2
Льдогенератор 1
Кипятильник наливной 2
Стойка администратора 1
Банкетные стулья 20
Стеллаж (8 ячеек) 10
Ванна моечная 1
Стол производственный 10
Итальянская кофе-машина 1
Кофемолка электрическая 1
Аудиосистема с пультом 1
Микрофон 1
Микрофон 2
Подставка под пароконвектомат 10
Зонт вытяжной встраиваемый 1
Умягчитель воды 1
Графин стекло 150 1
Графин стекло 250 1
Стопка "Бостон шот" 50 мл 2

В кабинетах оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАУ КО ПОО КСТ

_____А. С. Алукриева

"_____"_____ 2024 г.

МДК.07.02 Технология приготовления коктейлей и напитков

рабочая программа дисциплины

Закреплена за **Среднее профессиональное образование**

Учебный план ПКД-11
Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Квалификация **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **88 часов**

Часов по учебному плану 88
в том числе:
контактная работа 64
самостоятельная работа 6
часов на контроль 18

Виды контроля в семестрах:
экзамен 1

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**1(1.1)**		Итого	
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	28	28	28	28
Практические	28	28	28	28
Контактная работа	64	64	64	64
Сам. работа	6	6	6	6
Часы на контроль	18	18	18	18
Итого	88	88	88	88

Разработчик(и):
Преподаватель Галаган Елена Юргисо _____

Рабочая программа дисциплины
МДК.07.02 Технология приготовления коктейлей и напитков

разработана в соответствии с ФГОС СПО:
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565)

составлена на основании учебного плана:
по специальности Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Рекомендована предметно-цикловой комиссией

Протокол от №
Срок действия программы: уч.г.
Председатель ПЦК _____/_____

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующие ему профессиональные компетенции	
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	ПЦ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

3.1	**Знать:**
3.1.1	- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;
3.1.2	- классификацию услуг общественного питания;
3.1.3	- этапы процесса обслуживания;
3.1.4	- особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
3.1.5	- специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;
3.1.6	- характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов;
3.1.7	- психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;
3.1.8	- требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
3.1.9	- информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;
3.1.10	- критерии и показатели качества обслуживания.
3.1.11	-планировочные решения баров,
3.1.12	-материально-техническое и информационное оснащение;
3.1.13	-правила безопасной эксплуатации оборудования;
3.1.14	- характеристику алкогольных и безалкогольных напитков:
3.1.15	-правила и последовательность подготовки к обслуживанию;
3.1.16	- технологию приготовления смешанных и горячих напитков;
3.1.17	-технологию приготовления простых закусок;
3.1.18	- правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации;
3.1.19	- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
3.1.20	- правила личной подготовки к обслуживанию;
3.1.21	- правила охраны труда;
3.1.22	- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена с гостями
3.2	**Уметь:**
3.2.1	- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;
3.2.2	- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и
3.2.3	рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом
3.2.4	и классом организации общественного питания;

3.2.5	- организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;
3.2.6	- применять приемы делового общения в профессиональной деятельности;
3.2.7	- регулировать конфликтные ситуации в организации;
3.2.8	- выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;
3.2.9	- составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;
3.2.10	- подготавливать бар к обслуживанию;
3.2.11	- обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
3.2.12	- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;
3.2.13	- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
3.2.14	- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
3.2.15	- готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;
3.2.16	- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов в баре, буфете;
3.2.17	- производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
3.2.18	- осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;
3.2.19	- оформлять необходимую отчетно-учетную документацию;
3.2.20	- соблюдать правила профессионального этикета;
3.2.21	- соблюдать правила личной гигиены;

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Примечание
	Раздел 1. МДК.07.02. Технология приготовления коктейлей и напитков					
1. 1	История возникновения бара, основы барного дела. Классификация баров Персонал и требования к нему. Типы баров и специфика их работы. Виды барных аксессуаров, их назначение. Хранение и подготовка их к работе, поддержание необходимого запаса барных аксессуаров посуды./Лек/	1	2			
1. 2	Общие требования к профессиям «бармен». виды работы. Идентификация барных аксессуаров. Оформление документации по хранению и запасу банных аксессуаров./Пр/	1	2			

1. 3	Рабочее место бармена. Правила и последовательность подготовки бара к работе, оформление барной стойки. Виды барной посуды, их назначение. Хранение и подготовка их к работе, поддержание необходимого запаса барной посуды./Лек/	1	2			
1. 4	Идентификация барной посуды. Оформление документации по хранению и запасу банной посуды. Подготовка бара к обслуживанию. Организация рабочего места./Пр/	1	2			
1. 5	Принципы формирования карты бара, карты вин, коктейльной карты ее актуализация. /Лек/	1	2			
1. 6	Оформление барной карты. Оформление коктейльной и винной карт./Пр/	1	2			
1. 7	Ассортимент и характеристика безалкогольных напитков, способы и температура их подачи. Методы приготовления смешанных напитков. Технология приготовления профессиональных заготовок (льда, гарниров, украшений и прочее). Классификация коктейлей. Тонизирующие и прохладительные напитки. Молочные коктейли и смешанные напитки. Коктейли с мороженым. Безалкогольные аперитивы и освежающие напитки. Фруктовые и овощные напитки /Лек/	1	2			
1. 8	Техника приготовления и правила подачи свежевыжатых соков, млочных коктейлей. Приготовление и контроль профессиональных заготовок, льда/Пр/	1	2			
1. 9	Сообщение «Соблюдение правил хранения льда» Презентация «Приготовление и контроль профессиональных заготовок, льда» /СР/	1	1			
1. 10	Технология приготовления горячих смешанных напитков. Технология приготовления холодных смешанных напитков и коктейлей на основе кофе. - горячие смешанные напитки (hot drinks), горячие и холодные смешанные напитки на основе кофе/Лек/	1	2			
1. 11	Разработка технологических карт и приготовление горячих смешанных напитков./Пр/	1	2			

1. 12	Работа с молоком и различными добавками при приготовлении кофе/Лек/	1	2			
1. 13	Разработка технологических карт и приготовление горячих смешанных напитков с добавлением молока/Пр/	1	2			
1. 14	Чай, смешанные напитки на основе чая . Особенности приготовления, использование специальной посуды - пунши, крюшоны, боули - глинтвейны, сангрия/Лек/	1	2			
1. 15	Приготовления холодных смешанных напитков и коктейлей на основе коф,чая- горячие смешанные напитки (hot drinks), горячие и холодные смешанные напитки на основе кофе,чая./Пр/	1	2			
1. 16	Подготовить доклад на тему: Оснащение бара кофемолками, кофеварочными аппаратами/СР/	1	1			
1. 17	Изучение напитков: Коньяк и Бренди. Апелласьоны Коньяка. Иерархия возраста коньяков, Арманьяк. Кальвадос. Изучение напитков:Виски. Шотландия. Ирландия. США. Канада. Япония Абсент/Лек/	1	2			
1. 18	Отработка навыков идентификации различных по классификации напитков –коньяк и бренди, арманьяк, кальвадос, виски, абсент/Пр/	1	2			
1. 19	Подготовить доклады на темы: Оснащение баров льдогенераторами , холодильниками Оснащение бара установками по розливу пива, соковыжималками и сокоохладителями /СР/	1	1			
1. 20	Изучение напитков: Ром. Типы ромов. Страны производители. Кашас. Изучение напитков: Пиво, сидр. Изучение напитков: Текила и Мескаль. Классификация/Лек/	1	2			
1. 21	Отработка навыков идентификации различных по классификации напитков: Ром, Кашаса, Пиво, сидр, Текила и Мескаль. /Пр/	1	2			
1. 22	Подготовить доклад на тему: Оснащение бара фильтрами для очистки воды и аппаратом для смешивания сиропов с газом и водой Составить и оформить карту вин, карту коктейлей /СР/	1	1			
1. 23	Изучение напитков: Джин, Граппа. Чача. Изучение напитков: Водка. Водка. Категории спирта. Настойки и бальзамы/Лек/	1	2			

1. 24	Отработка навыков идентификации различных по классификации напитков- Джин, Граппа. Чача Изучение напитков: Водка. Водка. Категории спирта. Настойки и бальзамы/Пр/	1	2			
1. 25	Изучение напитков: Ликеры, крема ,битеры, вермуты. Изучение напитков: Вино ,шампанское, игристые вина /Лек/	1	2			
1. 26	Отработка навыков идентификации различных по классификации напитков - Ликеры, крема, битеры, вермуты Изучение напитков: Вино ,шампанское, игристые вина /Пр/	1	2			
1. 27	Классификация коктейлей. Формула построения коктейлей. Основные методы приготовления коктейлей. Характеристика крепкоалкогольных , среднеалкогольных безалкогольных напитков и вспомогательных компонентов. Характеристика пряностей и приправ, фруктов и овощей используемых в приготовлении коктейлей./Лек/	1	2			
1. 28	Освоение приемов работы с шейкером, смесительным стаканов, в блендере и посуде подачи. Отработать технику откупоривания бутылок и правила розлива напитков./Пр/	1	2			
1. 29	Технология приготовления коктейлей аперитивов, физов, флипов, эг-ногов, молочных коктейлей, слоистых коктейлей. Приготовление алкогольных коктейлей: кулеры, джулепы, сангари, сауэр, кордиал./Лек/	1	2			
1. 30	Приобретение навыков приготовления аперитивов, физов, флипов, эг-ногов, молочных коктейлей, слоистых коктейлей, кулеров, джулепов, сангари, сауэр, кордиал./Пр/	1	2			
1. 31	Составление тестовых заданий и эталонов ответов к ним/СР/	1	2			
1. 32	Технология приготовления и оформления безалкогольных коктейлей с мороженым, коктейли со сливками коблеров и фраппе. Технология приготовления и оформления алкогольных коктейлей: аперитивы, хайболы, коллинзы , фиксы, коблеры, слоистые коктейли/Лек/	1	2			

1. 33	Приобретение навыков приготовления и оформления безалкогольных коктейлей с мороженым, коктейли со сливками коблеров и фраппе. Приготовление и оформления коктейлей: аперитивы, хайболы, коллинзы , фиксы, коблеры, слоистые коктейли/Пр/	1	2			
1. 34	1. Технология приготовления горячих смешанных напитков. Технология приготовления холодных смешанных напитков и коктейлей на основе кофе. - горячие смешанные напитки (hot drinks), горячие и холодные смешанные напитки на основе кофе 2. Личная подготовка бармена к работе и требования к форменной одежде 3. Правила составления и оформления меню бара, буфета 4. Классификация коктейлей. Формула построения коктейлей. Методы приготовления коктейлей. /Конс/	1	8			

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ

Прилагается.

5.1. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1	

5.2. Перечень программного обеспечения

5.3. Перечень информационных справочных систем

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:
Кабинеты:
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»
Учебно-лабораторное оборудование
Наименование Количество, ед
Джигер 8
Мерный стакан 8
Комплект для льда 5
Барный коврик 8
Доска разделочная 8
Барный поднос 8
Кулер для льда 5
Подставка для кулера 5
Подсвечник 8
Набор разделочных досок 8

Декантер 5
Стеклянные миски (10, 20, 30 см.) 24
Металлические подносы 16
Набор тарелок 10
Набор бокалов 5
Темпер 2
Набор кувшинов (1 л., 250 мл.) 15
Ваза под цветы 8
Комплект мельниц и минажа для соли и перца 12
Поднос официанта 15
Хлебная корзина 8
Ramekin – разетки 20
Столовые приборы (ножи, вилки, ложки), комплект 6
Наборы для кофе (для эспрессе, для капучино) 15
Набор фарфоровой посуды 2
Питчер (150 мл., 300 мл., 500 мл.) 16
Комплект текстильных изделий 5
Барный органайзер 2
Шейкер классический 4
Шейкер Бостон 5
Смесительный стакан 5
Стрейнер 5
Мадлер 5
Барная ложка 15
Пинцет барный 5
Нарзанник 5
Сквизер 5
Нож барный 15
Рокс (олд фешенд) 10
Хайбол 20
Харикейн (бокал для Пино Колады) 10
Бокал для Мартини (коктейльная рюмка) 10
Гейзер 10
Сахарница 6
Молочник 6
Пара чайная 10
Набор ножей для фруктов 4

Учебно-производственное оборудование

Наименование Количество, ед
Стол (прямоугольный) банкетный складной 6
Стол коктейльный банкетный складной 5
Барная стойка 1
Пароконвектомат 1
Стеллажи кухонные 5
Холодильный шкаф-купе 1
Холодильный шкаф 1
Машина посудомоечная купольного типа 1
Стол предмоечный 2
Стойка ограждения под канат (с канатом) 2
Плита настольная индукционная 2
Льдогенератор 1
Кипятильник наливной 2
Стойка администратора 1
Банкетные стулья 20

Стеллаж (8 ячеек) 10
Ванна моечная 1
Стол производственный 10
Итальянская кофе-машина 1
Кофемолка электрическая 1
Аудиосистема с пультом 1
Микрофон 1
Микрофон 2
Подставка под пароконвектомат 10
Зонт вытяжной встраиваемый 1
Умягчитель воды 1
Графин стекло 150 1
Графин стекло 250 1
Стопка "Бостон шот" 50 мл 2

В кабинетах оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Министерство образования Калининградской области

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____Алукриева А.С.

_____ 2023 г.

Учебная практика по ПМ.01

рабочая программа практики

Закреплена за **Среднее профессиональное образование**
Учебный план ПКД-11
Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный
Квалификация **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**
Форма обучения **очная**
Общая трудоемкость **72 часов**

Часов по учебному плану 72
в том числе:
контактная работа 72

Виды контроля в семестрах:
зачет с оценкой 1

Распределение часов практики по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**1(1.1)**		Итого	
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Практические	72	72	72	72
Контактная работа	72	72	72	72
Итого	72	72	72	72

Разработчик(и):
Преподаватель Галаган Елена Юргисо _____

Рабочая программа практики
Учебная практика по ПМ.01

разработана в соответствии с ФГОС СПО:
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565)

составлена на основании учебного плана:
по специальности Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Рекомендована предметно-цикловой комиссией

Протокол от №

Председатель ПЦК _____/_____

1. ЦЕЛИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ
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):

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	ПЦ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ
ОК 1: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2: Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3: Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4: Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5: Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6: Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 7: Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9: Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10: Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
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 прохождения практики обучающийся должен:

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПРАКТИКИ						
Код занятия	**Наименование разделов и тем /вид занятия/**	**Семестр / Курс**	**Часов**	**Компетен-ции**	**Литература**	**Примечание**

	Раздел 1. УП.01 Учебная практика по ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА					
1. 1	1. Цели и задачи учебной практики. Требования к результатам обучения. Организация практики и промежуточной аттестации. 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. 3. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. /Пр/	1	6			

1. 2	Задание № 1. Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов 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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. /Пр/	1	6			
1. 3	Задание № 3. Обработка различными методами, подготовка экзотических видов овощей, грибов. Подготовка овощей, грибов к фаршированию. /Пр/	1	6			
1. 4	Задание № 4. Обработка различными методами, подготовка рыбы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Приготовление из обработанной рыбы натуральных панированных и рубленых полуфабрикатов. /Пр/	1	6			
1. 5	Приготовление полуфабрикатов (региональных), для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции./Пр/	1	6			

1. 6	Задание № 5. Обработка различными методами, подготовка нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Приготовление из нерыбного сырья натуральных панированных и рубленых полуфабрикатов/Пр/	1	6			
1. 7	Приготовление полуфабрикатов (региональных), для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции./Пр/	1	6			
1. 8	Задание № 6. Обработка различными методами, подготовка мяса диких животных, кролика. Приготовление полуфабрикатов натуральных, панированных и рубленых./Пр/	1	6			
1. 9	Приготовление полуфабрикатов (региональных), для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции./Пр/	1	6			
1. 10	Задание № 7. Обработка различными методами птицы и пернатой дичи. Приготовление полуфабрикатов натуральных, панированных и рубленых. Приготовление полуфабрикатов (региональных), для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. /Пр/	1	6			

1. 11	Задание № 8. 1. Приготовление, порционирование (комплектование), упаковки на вынос, хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, готовых полуфабрикатов сложного ассортимента. 2. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. 3. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 4. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков. 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. 6. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. /Пр/	1	6			
1. 12	8. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии Дифференцированный зачет/Пр/	1	6			

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПРАКТИКИ	
Прилагается.	
5.1. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"	
1	
5.2. Перечень программного обеспечения	

5.3. Перечень информационных справочных систем

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

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 1 Контейнер для льда из пищевого термоформованного пластика, стенки изолированные пенополиуретаном с высокой плотностью. Система водяного охлаждения. Ширина, мм 500
Глубина, мм 588
Высота, мм 720
Коптильный пистолет 3 Коптильный пистолет (окуриватель) PolyScience The Smoking Gun Pro. Длина коптильной трубки, см 11
Размер коптильной камеры, см12.2x4.6x4.6
Таймер Нет
Питание от батареек
Термопластик
Термомиксер 1 Термомикс Vorwerk Thermomix. объм чаши от 2, 2 л, температурный диапазон до 140 градусов, Мощность двигателя: 500 Вт.
Мощность нагревательного элемента: 1000 Вт.
Напряжение: 220 - 230 V
Настольный куттер 1 Robot Coupe Объём чаши, л 3.7
Мин. число порций 10
Макс. число порций 100
Производительность за операцию, кг 0.3 ... 2.5
Количество скоростей плавная регулировка
Скорость вращения, об/мин 100, 4500
Настольный бликсер 1 Robot Coupe Объем 3.7 л
Производительность от 0.3 до 2 кг за операцию
Количество скоростей 1
Напряжение 220 В
Мощность 0.75 кВт
Блендер погружной 10 Блендер ручной погружной объем чаши 0, 5л, мощность 1200 Вт. (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)
Профессиональный куттер-блендер с подогревом 1 Robot Coupe Объём чаши, л 3.7

Погружной термостат с контейнером и крышкой 3 Термостат погружной APACH. температурный режим от 18-95 градусов Цельсия, мощность 2,5 кВт
Настольная вакуумно-упаковочная машина 1 "Настольная вакуумно-упаковочная машина GASTRORAG TVS-DZ-260, Тип установки: настольный
Количество камер: 1 камера
Производительность насоса: 10 м3/ч
Размеры камеры: 390x260x50 мм
Напряжение: 220 В
Мощность: 0.37 кВт"
Термометр инфракрасный 2 Пирометр инфракрасный Benetech
Максимальная температура эксплуатации, °C 400
Минимальная температура эксплуатации, °C -50
Точность измерения, °C 0.5
Стол производственный (1800x600x850, с внутренней металлической полкой, глухой). 17 С внутренней металлической полкой, глухой. 1800x600x850.
Стол-подставка под пароконвектомат 5 Стол-подставка INLEKS под пароконвектомат Rational iCombi Classic 6-1/1 Ширина 850 мм
Глубина 842 мм

Пароконвектомат 5 Количество уровней 6
Способ образования пара бойлер
Тип гастроемкости GN 2/3, GN 1/2, GN 2/8, GN 1/1, GN 1/3
Размер гастроемкости (наруж./внутр.) 325х176 / 300х150 мм, 352х325 / 329х300 мм, 530х325 / 500х300 мм, 325х265 / 300х238 мм
Панель управления электронная
Температурный режим от 30 до 300 °С
Мощность 10.8 кВт
Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.
Весы настольные электронные 6 Весы настольные Модель CAS SWN
Наибольший предел взвешивания 3кг, наименьший предел взвешевния не более 5г
Дисплей ЖК
Плита индукционная (4 греющих поверхности) 5 Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности (заземление обязательно)
Плита индукционная (2 греющих поверхности) 1 Плита индукционная стационарная 2 греющих поверхности(заземление обязательно)
Планетарный миксер 5 Планетарный миксер VIATTO VA-SM5GR, Ширина, мм. 346 Глубина, мм, 271, Высота, мм, 312. Объем дежи 5 л, мощность 1 кВт, напряжение 220 В. Скоростей 6.
Насадка крюк для замешевания теста Венчик
Лопатка для смешивания.

Шкаф холодильный 7 Шкаф холодильный Бирюса-310. 580х640х1780 мм. 5 полок. Объем 310 л, мощность 145 Вт, напряжение 220 В. Дверь - стекло.
Стеллаж 4-х уровневый 7 800х500х1800
Мойка односекционная со столешницей 5 1000х600х850.
Блендер ручной погружной 5 Мощность от 1000Вт и выше.
Микроволновая печь от 0,7кВт 2 Мощность от 0,7кВт
Шкаф шоковой заморозки 2 Шкаф шоковой заморозки CR10-L POLAIR. 800х800х1670, Охлаждение от +90 до +3°С. Время охлаждения 90 минут. , замораживание от 90 до - 18 °С 240 мин.
"Два уровня на одного участника (10 уровней). GN 1/1
Морозильный ларь 2 Морозильный ларь SF135-L POLAIR, ДШВ 1200х600х840, объем 300 л, напряжение 220 В. -25...-18°С, корзины 505х238х250 мм
Фритюрница от 4 л. 3 Объем 4 литров.
Слайсер не менее 220мм 2 Диаметр режущего лезвия 220 мм.
Мясорубка 3 Производительность 20 кг в час.
Блендер стационарный 2 Объем чаши 2л.
Соковыжималка шнековая (не менее 200Вт) 1 Мощностью 200 Вт, шнекового типа
Настольная вакуумно-упаковочная машина 1 Настольная, камерная.
Сотейник для индукционных плит 0.6 л 10 Объемом 0,6л
Сотейник для индукционных плит 0.8 л 10 Объемом 0,8л
Набор кастрюль 15 Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
Сковорода для индукционных плит 24 см 15 Диаметром 24см
Сковорода для индукционных плит 28 см 10 Диаметром 28см
Гриль сковорода для индукционных плит 24 см 10 Диаметром 24см
Миски (нержавеющая сталь) 40 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) 4 Материал - керамика

Гастроемкость из нержавеющей стали GN 2/3 354х325х20 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 2/3 354х325х40 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/2 265х325х20 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/2 265х325х65 мм

Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/3 176х325х20мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/3 176х325х40мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/3 176х325х65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/4 265х162х20мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/4 265х162х65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/6 176х162х65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/9 176х105х65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/1 530х325х150мм
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/1 530х325х200мм
Гастроемкость из нержавеющей стали 530х325х20 25 10 +общая площадка
Дегидратор 1 Мощность 500 Вт,
8 поддонов (2 из которых со съемной сеткой)
2 рабочих объема - 23 л и 30 л,
диаметр прозрачных поддонов 33 см, высота до 40 мм. Температурный диапазон 35 - 70 градусов.
Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли 5 Ручная машинка для
приготовления пасты и равиоли GEMLUX GL-PMZ-180. Размеры 25х20х14 см. Длина валков 180 мм, зазор между ними регулируется в пределах от 0,5 до 3 мм
Кофемолка 1 "Полуавтоматическая кофемолка ""Gemlux""Мощность, Вт
200. Емкость контейнера для кофе, г 70.Ротационный нож
Регулировка степени помола: Нет. Материал корпуса: Нержавеющая сталь, Пластик.Количество скоростей 1. Тип управления: Электронное"

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 маркеровкой 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
Группа 1 Приборы и оборудование
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
Набор измерительных инструментов и приспособлений
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
Дополнительные средства:
Нормативные документы шт. 25

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

Министерство образования Калининградской области

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____Алукриева А.С.

_____ 2023 г.

Учебная практика по ПМ.02

рабочая программа практики

Закреплена за **Среднее профессиональное образование**
Учебный план ПКД-11
Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный
Квалификация **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**
Форма обучения **очная**
Общая трудоемкость **36 часов**

Часов по учебному плану 36
в том числе:
контактная работа 36

Виды контроля в семестрах:
зачет с оценкой 3

Распределение часов практики по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**3(2.1)**		Итого	
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Практические	36	36	36	36
Контактная работа	36	36	36	36
Итого	36	36	36	36

Разработчик(и):
Преподаватель Пономаренко Анна Юрьевна _____

Рабочая программа практики
Учебная практика по ПМ.02

разработана в соответствии с ФГОС СПО:
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565)

составлена на основании учебного плана:
по специальности Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Рекомендована предметно-цикловой комиссией

Протокол от №

Председатель ПЦК _____/_____

1. ЦЕЛИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ
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.

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	ПЦ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ
ОК 1: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2: Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3: Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4: Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5: Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6: Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 7: Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9: Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10: Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11: Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ПК 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, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.: Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате прохождения практики обучающийся должен:

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПРАКТИКИ						
Код занятия	**Наименование разделов и тем /вид занятия/**	**Семестр / Курс**	**Часов**	**Компетен-ции**	**Литература**	**Примечание**

	Раздел 1. Учебная практика по ПМ.02					
1. 1	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. /Пр/	3	2			
1. 2	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. /Пр/	3	2			
1. 3	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. /Пр/	3	2			
1. 4	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./Пр/	3	2			

1. 5	8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда./Пр/	3	2			
1. 6	9. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос./Пр/	3	2			
1. 7	10. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче./Пр/	3	2			
1. 8	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./Пр/	3	2			
1. 9	12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов./Пр/	3	2			
1. 10	13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. /Пр/	3	2			
1. 11	14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования./Пр/	3	2			
1. 12	15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания./Пр/	3	2			
1. 13	16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. /Пр/	3	2			
1. 14	17. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок./Пр/	3	2			

1. 15	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)./Пр/	3	2			
1. 16	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./Пр/	3	2			
1. 17	20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:/Пр/	3	2			
1. 18	21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты/Пр/	3	2			

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПРАКТИКИ

Прилагается.

5.1. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1	

5.2. Перечень программного обеспечения

5.3. Перечень информационных справочных систем

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

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.

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

Министерство образования Калининградской области

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____Алукриева А.С.

_____ 2023 г.

Учебная практика по ПМ.03

рабочая программа практики

Закреплена за **Среднее профессиональное образование**
Учебный план ПКД-11
Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный
Квалификация **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**
Форма обучения **очная**
Общая трудоемкость **36 часов**

Часов по учебному плану 36
в том числе:
контактная работа 36

Виды контроля в семестрах:
зачет с оценкой 3

Распределение часов практики по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**3(2.1)**		Итого	
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Практические	36	36	36	36
Контактная работа	36	36	36	36
Итого	36	36	36	36

Разработчик(и):
Преподаватель Овчинникова Инна Витальевна _____

Рабочая программа практики
Учебная практика по ПМ.03

разработана в соответствии с ФГОС СПО:
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565)

составлена на основании учебного плана:
по специальности Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Рекомендована предметно-цикловой комиссией

Протокол от №

Председатель ПЦК _____/_____

1. ЦЕЛИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	
В результате изучения студент должен освоить общие и профессиональные компетенции	
2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	ПЦ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ
ОК 1: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2: Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3: Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4: Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5: Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6: Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 7: Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9: Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10: Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11: Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ПК 3.1.: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3.: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4.: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5.: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6.: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7.: Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате прохождения практики обучающийся должен:

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПРАКТИКИ						
Код занятия	**Наименование разделов и тем /вид занятия/**	**Семестр / Курс**	**Часов**	**Компетен-ции**	**Литература**	**Примечание**
	Раздел 1. УП 03					

1. 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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной/Пр/	3	6	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.		
1. 2	Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 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. 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./Пр/	3	6	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.		

1. 3	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. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче./Пр/	3	6	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.		
1. 4	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. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. /Пр/	3	6	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.		

1. 5	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок./Пр/	3	6	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.		
1. 6	6. 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). 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. 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/Пр/	3	6	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.		

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПРАКТИКИ	
Прилагается.	
5.1. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"	
1	
5.2. Перечень программного обеспечения	
OS Windows, MS Office	
5.3. Перечень информационных справочных систем	

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»
Рабочее место преподавателя.
Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жарочный шкаф;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка или процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

Министерство образования Калининградской области

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____Алукриева А.С.

_____ 2023 г.

Учебная практика по ПМ.04

рабочая программа практики

Закреплена за **Среднее профессиональное образование**
Учебный план ПКД-11
Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный
Квалификация **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**
Форма обучения **очная**
Общая трудоемкость **72 часов**

Часов по учебному плану 72
в том числе:
контактная работа 72

Виды контроля в семестрах:
зачет с оценкой 5

Распределение часов практики по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**5(3.1)**		Итого	
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Практические	72	72	72	72
Контактная работа	72	72	72	72
Итого	72	72	72	72

Разработчик(и):
Преподаватель Галаган Елена Юргисо _____

Рабочая программа практики
Учебная практика по ПМ.04

разработана в соответствии с ФГОС СПО:
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565)

составлена на основании учебного плана:
по специальности Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Рекомендована предметно-цикловой комиссией

Протокол от №

Председатель ПЦК _____/_____

1. ЦЕЛИ ПРОХОЖДЕНИЯ 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 рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	ПЦ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ
ОК 1: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2: Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3: Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4: Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5: Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6: Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 7: Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9: Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10: Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11: Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ПК 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 прохождения практики обучающийся должен:

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПРАКТИКИ						
Код занятия	**Наименование разделов и тем /вид занятия/**	**Семестр / Курс**	**Часов**	**Компетен-ции**	**Литература**	**Примечание**
	Раздел 1. УП.04 Учебная практика по ПМ.04					

1. 1	Введение. 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)/Пр/	5	6			
1. 2	Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента. 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./Пр/	5	6			
1. 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./Пр/	5	6			
1. 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. /Пр/	5	6			
1. 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./Пр/	5	6			

1. 6	Приготовление пудинга в ассортименте. Оформление и отпуск, требования к качеству. 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. /Пр/	5	6			
1. 7	Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента. Выполнить работу похранению 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. /Пр/	5	6			
1. 8	Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента. 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./Пр/	5	6			
1. 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./Пр/	5	6			

1. 10	Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. 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./Пр/	5	6			
1. 11	Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Приготовление тартов, капкейков. Приготовление фирменных сладких блюд и напитков предприятий общественного питания г. Калининграда Требования к подаче./Пр/	5	6			
1. 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. /Пр/	5	5			
1. 13	Подведение итогов практики Выставление оценок/Пр/	5	1			

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПРАКТИКИ	
Прилагается.	
5.1. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"	
1	
5.2. Перечень программного обеспечения	
5.3. Перечень информационных справочных систем	

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ
Мастерская по компетенции «Поварское дело», лаборатория технологии приготовления пищи. Оборудование мастерской по компетенции «Поварское дело», лаборатории технологии приготовления пищи технологическим оборудованием:

Оборудование Характеристика
Льдогенератор 1 Контейнер для льда из пищевого термоформованного пластика, стенки изолированные пенополиуретаном с высокой плотностью. Система водяного охлаждения. Ширина, мм 500
Глубина, мм 588
Высота, мм 720
Коптильный пистолет 3 Коптильный пистолет (окуриватель) PolyScience The Smoking Gun Pro. Длина коптильной трубки, см 11
Размер коптильной камеры, см12.2x4.6x4.6
Таймер Нет
Питание от батареек
Термопластик
Термомиксер 1 Термомикс Vorwerk Thermomix. объм чаши от 2, 2 л, температурный диапазон до 140 градусов, Мощность двигателя: 500 Вт.
Мощность нагревательного элемента: 1000 Вт.
Напряжение: 220 - 230 V
Настольный куттер 1 Robot Coupe Объём чаши, л 3.7
Мин. число порций 10
Макс. число порций 100
Производительность за операцию, кг 0.3 ... 2.5
Количество скоростей плавная регулировка
Скорость вращения, об/мин 100, 4500
Настольный бликсер 1 Robot Coupe Объем 3.7 л
Производительность от 0.3 до 2 кг за операцию
Количество скоростей 1
Напряжение 220 В
Мощность 0.75 кВт
Блендер погружной 10 Блендер ручной погружной объем чаши 0, 5л, мощность 1200 Вт. (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)
Профессиональный куттер-блендер с подогревом 1 Robot Coupe Объём чаши, л 3.7

Погружной термостат с контейнером и крышкой 3 Термостат погружной APACH. температурный режим от 18-95 градусов Цельсия, мощность 2,5 кВт
Настольная вакуумно-упаковочная машина 1 "Настольная вакуумно-упаковочная машина GASTRORAG TVS-DZ-260, Тип установки: настольный
Количество камер: 1 камера
Производительность насоса: 10 м3/ч
Размеры камеры: 390x260x50 мм
Напряжение: 220 В
Мощность: 0.37 кВт"
Термометр инфракрасный 2 Пирометр инфракрасный Benetech
Максимальная температура эксплуатации, °C 400
Минимальная температура эксплуатации, °C -50
Точность измерения, °C 0.5
Стол производственный (1800x600x850, с внутренней металлической полкой, глухой). 17 С внутренней металлической полкой, глухой. 1800x600x850.
Стол-подставка под пароконвектомат 5 Стол-подставка INLEKS под пароконвектомат Rational iCombi Classic 6-1/1 Ширина 850 мм
Глубина 842 мм
Пароконвектомат 5 Количество уровней 6
Способ образования пара бойлер
Тип гастроемкости GN 2/3, GN 1/2, GN 2/8, GN 1/1, GN 1/3
Размер гастроемкости (наруж./внутр.) 325x176 / 300x150 мм, 352x325 / 329x300 мм, 530x325 / 500x300 мм, 325x265 / 300x238 мм
Панель управления электронная

Температурный режим от 30 до 300 °С
Мощность 10.8 кВт
Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.
Весы настольные электронные 6 Весы настольные Модель CAS SWN
Наибольший предел взвешивания 3кг, наименьший предел взвешевния не более 5г
Дисплей ЖК
Плита индукционная (4 греющих поверхности) 5 Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности (заземление обязательно)
Плита индукционная (2 греющих поверхности) 1 Плита индукционная стационарная 2 греющих поверхности(заземление обязательно)
Планетарный миксер 5 Планетарный миксер VIATTO VA-SM5GR, Ширина, мм. 346 Глубина, мм, 271, Высота, мм, 312. Объем дежи 5 л, мощность 1 кВт, напряжение 220 В. Скоростей 6.
Насадка крюк для замешевания теста Венчик
Лопатка для смешивания.

Шкаф холодильный 7 Шкаф холодильный Бирюса-310. 580х640х1780 мм. 5 полок. Объем 310 л, мощность 145 Вт, напряжение 220 В. Дверь - стекло.
Стеллаж 4-х уровневый 7 800х500х1800
Мойка односекционная со столешницей 5 1000х600х850.
Блендер ручной погружной 5 Мощность от 1000Вт и выше.
Микроволновая печь от 0,7кВт 2 Мощность от 0,7кВт
Шкаф шоковой заморозки 2 Шкаф шоковой заморозки CR10-L POLAIR. 800х800х1670, Охлаждение от +90 до +3°С. Время охлаждения 90 минут. , замораживание от 90 до - 18 °С 240 мин.
"Два уровня на одного участника (10 уровней). GN 1/1
Морозильный ларь 2 Морозильный ларь SF135-L POLAIR, ДШВ 1200х600х840, объем 300 л, напряжение 220 В. -25...-18°С, корзины 505х238х250 мм
Фритюрница от 4 л. 3 Объем 4 литров.
Слайсер не менее 220мм 2 Диаметр режущего лезвия 220 мм.
Мясорубка 3 Производительность 20 кг в час.
Блендер стационарный 2 Объем чаши 2л.
Соковыжималка шнековая (не менее 200Вт) 1 Мощностью 200 Вт, шнекового типа
Настольная вакуумно-упаковочная машина 1 Настольная, камерная.
Сотейник для индукционных плит 0.6 л 10 Объемом 0,6л
Сотейник для индукционных плит 0.8 л 10 Объемом 0,8л
Набор кастрюль 15 Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
Сковорода для индукционных плит 24 см 15 Диаметром 24см
Сковорода для индукционных плит 28 см 10 Диаметром 28см
Гриль сковорода для индукционных плит 24 см 10 Диаметром 24см
Миски (нержавеющая сталь) 40 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) 4 Материал - керамика

Гастроемкость из нержавеющей стали GN 2/3 354х325х20 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 2/3 354х325х40 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/2 265х325х20 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/2 265х325х65 мм
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/3 176х325х20мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/3 176х325х40мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/3 176х325х65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/4 265х162х20мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/4 265х162х65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/6 176х162х65мм.

Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/9 176х105х65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/1 530х325х150мм
Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/1 530х325х200мм
Гастроемкость из нержавеющей стали 530х325х20 25 10 +общая площадка
Дегидратор 1 Мощность 500 Вт,
8 поддонов (2 из которых со съемной сеткой)
2 рабочих объема - 23 л и 30 л,
диаметр прозрачных поддонов 33 см, высота до 40 мм. Температурный диапазон 35 - 70 градусов.
Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли 5 Ручная машинка для
приготовления пасты и равиоли GEMLUX GL-PMZ-180. Размеры 25х20х14 см. Длина валков 180 мм, зазор между ними регулируется в пределах от 0,5 до 3 мм
Кофемолка 1 "Полуавтоматическая кофемолка ""Gemlux""Мощность, Вт
200. Емкость контейнера для кофе, г 70.Ротационный нож
Регулировка степени помола: Нет. Материал корпуса: Нержавеющая сталь, Пластик.Количество скоростей 1. Тип управления: Электронное"

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 маркеровкой 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
Группа 1 Приборы и оборудование … назначения
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
Набор измерительных инструментов и приспособлений
1 Весы электронные шт.
Дополнительные средства:
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

Мастерская «Ресторанный сервис»
Учебно-лабораторное оборудование
Наименование Количество, ед
Джигер 8
Мерный стакан 8
Комплект для льда 5
Барный коврик 8
Доска разделочная 8
Барный поднос 8
Кулер для льда 5
Подставка для кулера 5
Подсвечник 8
Набор разделочных досок 8
Декантер 5
Стеклянные миски (10, 20, 30 см.) 24
Металлические подносы 16
Набор тарелок 10
Набор бокалов 5
Темпер 2
Набор кувшинов (1 л., 250 мл.) 15
Ваза под цветы 8
Комплект мельниц и минажа для соли и перца 12
Поднос официанта 15
Хлебная корзина 8
Ramekin – разетки 20
Столовые приборы (ножи, вилки, ложки), комплект 6
Наборы для кофе (для эспрессе, для капучино) 15
Набор фарфоровой посуды 2
Питчер (150 мл., 300 мл., 500 мл.) 16
Комплект текстильных изделий 5
Барный органайзер 2
Шейкер классический 4
Шейкер Бостон 5
Смесительный стакан 5
Стрейнер 5
Мадлер 5
Барная ложка 15
Пинцет барный 5
Нарзанник 5
Сквизер 5
Нож барный 15
Рокс (олд фешенд) 10
Хайбол 20
Харикейн (бокал для Пино Колады) 10
Бокал для Мартини (коктейльная рюмка) 10
Гейзер 10
Сахарница 6
Молочник 6
Пара чайная 10
Набор ножей для фруктов 4

Учебно-производственное оборудование
Наименование Количество, ед
Стол (прямоугольный) банкетный складной 6
Стол коктейльный банкетный складной 5
Барная стойка 1
Пароконвектомат 1
Стеллажи кухонные 5
Холодильный шкаф-купе 1
Холодильный шкаф 1
Машина посудомоечная купольного типа 1
Стол предмоечный 2
Стойка ограждения под канат (с канатом) 2
Плита настольная индукционная 2
Льдогенератор 1
Кипятильник наливной 2
Стойка администратора 1
Банкетные стулья 20
Стеллаж (8 ячеек) 10
Ванна моечная 1
Стол производственный 10
Итальянская кофе-машина 1
Кофемолка электрическая 1
Аудиосистема с пультом 1
Микрофон 1
Микрофон 2
Подставка под пароконвектомат 10
Зонт вытяжной встраиваемый 1
Умягчитель воды 1
Графин стекло 150 1
Графин стекло 250 1
Стопка "Бостон шот" 50 мл 2

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

Министерство образования Калининградской области

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____Алукриева А.С.

_____ 2023 г.

Учебная практика по ПМ.05

рабочая программа практики

Закреплена за **Среднее профессиональное образование**
Учебный план ПКД-11
Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный
Квалификация **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**
Форма обучения **очная**
Общая трудоемкость **72 часов**

Часов по учебному плану 72
в том числе:
контактная работа 72

Виды контроля в семестрах:
зачет с оценкой 4

Распределение часов практики по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**4(2.2)**		Итого	
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Практические	72	72	72	72
Контактная работа	72	72	72	72
Итого	72	72	72	72

Разработчик(и):
Преподаватель Галаган Елена Юрьевна _____

Рабочая программа практики
Учебная практика по ПМ.05

разработана в соответствии с ФГОС СПО:
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565)

составлена на основании учебного плана:
по специальности Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Рекомендована предметно-цикловой комиссией

Протокол от №

Председатель ПЦК _____/_____

1. ЦЕЛИ ПРОХОЖДЕНИЯ 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

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	ПЦ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ
ОК 1: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2: Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3: Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4: Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5: Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6: Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 7: Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9: Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10: Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11: Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ПК 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.: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.3.: Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4.: Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5.: Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6.: Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

В результате прохождения практики обучающийся должен:

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПРАКТИКИ						
Код занятия	**Наименование разделов и тем /вид занятия/**	**Семестр / Курс**	**Часов**	**Компетен-ции**	**Литература**	**Примечание**
	Раздел 1. УП.05 Учебная практика по ПМ.05					
1. 1	Введение. Цели и задачи учебной практики. Требования к результатам обучения. Организация практики и промежуточной аттестации. 1. 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. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. /Пр/	4	1			

1. 2	Подготовка рабочего места для обработки сырья, для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий 2 Задание №1 Подготовка рабочего места, оборудования и инвентаря для приготовления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий. Выполнение санитарно-гигиенических требований при подготовке рабочего места. 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 /Пр/	4	1			
1. 3	Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента 3 Задание №3 Приготовление дрожжевого теста и изделия из него./Пр/	4	6			
1. 4	Подготовка отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных мучных и кондитерских изделий 4 Задание № 4 Приготовление отделочных полуфабрикатов./Пр/	4	6			
1. 5	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 5 Задание № Приготовление изделий из сдобного пресного теста в творческом оформлении. /Пр/	4	6			
1. 6	Задание № 6 Приготовление изделий из пряничного теста в творческом оформлении./Пр/	4	6			
1. 7	Задание № 7 Приготовление пирожных из песочного теста, творческое оформление./Пр/	4	6			
1. 8	Задание № 8 Приготовление пирожных из заварного теста, творческое оформление./Пр/	4	6			
1. 9	Задание № 9 Приготовление пирожных из бисквитного теста, творческое оформление./Пр/	4	6			
1. 10	Задание №10 Приготовление пирожных из воздушного, слоеного теста, творческое оформление/Пр/	4	6			

1. 11	Задание №. 11 Приготовление тортов с применением бисквитного, воздушного полуфабриката, творческое оформление./Пр/	4	6			
1. 12	Задание № 12 Приготовление тортов с применением песочного полуфабриката, творческое оформление./Пр/	4	6			
1. 13	Задание № 13 Приготовление тортов с применением миндального, карамельного полуфабриката, творческое оформление /Пр/	4	6			
1. 14	Дифференцированный зачет. Выставление оценок/Пр/	4	4			

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПРАКТИКИ

Прилагается.

5.1. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1	

5.2. Перечень программного обеспечения

5.3. Перечень информационных справочных систем

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

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

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).

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

Министерство образования Калининградской области

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____Алукриева А.С.

_____ 2023 г.

Учебная практика по ПМ.07

рабочая программа практики

Закреплена за **Среднее профессиональное образование**
Учебный план ПКД-11
Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный
Квалификация **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**
Форма обучения **очная**
Общая трудоемкость **72 часов**
Часов по учебному плану 72
в том числе:
контактная работа 72
Виды контроля в семестрах:
зачет с оценкой 2

Распределение часов практики по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**1(1.1)**		**2(1.2)**		Итого	
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Практические	36	36	36	36	72	72
Контактная работа	36	36	36	36	72	72
Итого	36	36	36	36	72	72

Разработчик(и):
Преподаватель Галаган Елена Юргисо _____

Рабочая программа практики
Учебная практика по ПМ.07

разработана в соответствии с ФГОС СПО:
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565)

составлена на основании учебного плана:
по специальности Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Рекомендована предметно-цикловой комиссией

Протокол от №

Председатель ПЦК _____/_____

1. ЦЕЛИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Приобретение первоначального практического опыта:
-Сервировки модуля «Кафе», «Ресторан», идентификация специй и крепкого алкоголя.
- Работа с подносом.
- Организация рабочего места.
- Модуль «Фуршет», фруктовое ассорти
- Характеристика столового белья, санитарные требования. Table box.
- Организация рабочего места бармена. Оформление витрины бара. Личная подготовка бармена к работе.
- Приготовление горячих смешанных напитков. Приготовление холодных смешанных напитков и коктейлей на основе кофе. - горячие смешанные напитки (hot drinks), горячие и холодные смешанные напитки на основе кофе.
- Приготовление и оформления безалкогольных коктейлей с мороженым, коктейли со сливками коблеров и фраппе. Приготовление и оформление алкогольных коктейлей
- Приемы работы с шейкером, смесительным стаканом, блендером. Овладение приемами нарезки и карбования цитрусовых, фруктов
- Овладение приемами по рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов. Дать рекомендации по выбору вин, алкогольных напитков, их сочетание с блюдами.
- Овладение приемами работы на оборудовании бара (ледогенератор, кофемолка, кофемашина, миксер, соковыжималка). Приобретение навыков в приготовление горячих напитков: чай, кофе Последующее освоение общих (ОК) и профессиональных компетенций ПК)

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	ПЦ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

В результате прохождения практики обучающийся должен:

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПРАКТИКИ

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Примечание
	Раздел 1. УП.07.01 Учебная практика по ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ					

1. 1	Цели и задачи учебной практики. Требования к результатам обучения. Организация практики и промежуточной аттестации. 1. 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. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. /Пр/	1	6			
1. 2	Задание №1 Отработать сервировку модуля «Кафе» «Ресторан» по стандартам WSR компетенция «Ресторанный сервис» Задание №2. Провести идентификацию специй и крепкого алкоголя /Пр/	1	6			
1. 3	Задание №3 Отработать работу с подносом. Организовать рабочее место бармена. Задание № 4 Засервировать стол по модулю «фуршет», фруктовое ассорти. /Пр/	1	6			
1. 4	Задание № 5 Дать характеристику столовому белью. Задание № 6 Сложить Table box из 2х скатертей. Отработать навыки подачи блюд и напитков /Пр/	1	6			
1. 5	Задание № 7 Отработать подачу и приготовление горячих смешанных напитков./Пр/	1	6			

1. 6	Задание № 8. Приготовление холодных смешанных напитков и коктейлей на основе кофе. - горячие смешанные напитки (hot drinks), горячие и холодные смешанные напитки на основе кофе./Пр/	1	6			
1. 7	Задание № 9 Приготовление и оформления безалкогольных коктейлей с мороженым, коктейли со сливками коблеров и фраппе./Пр/	2	6			
1. 8	Задание №10 Составление технологических карт алкогольных коктейлей/Пр/	2	6			
1. 9	Задание №. 11 Отработать приемы работы с шейкером, смесительным стаканом, блендером. Овладение приемами нарезки и карбования цитрусовых, фруктов/Пр/	2	6			
1. 10	Задание № 12 Овладение приемами по рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов. Дать рекомендации по выбору вин, алкогольных напитков, их сочетание с блюдами./Пр/	2	6			
1. 11	Задание № 13 Овладение приемами работы на оборудовании бара (ледогенератор, кофемолка, кофемашина, миксер, соковыжималка). Приобретение навыков в приготовление горячих	2	6			
1. 12	Дифференцированный зачет. Выставление оценок/Пр/	2	6			

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПРАКТИКИ

Прилагается.

5.1. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1	

5.2. Перечень программного обеспечения

5.3. Перечень информационных справочных систем

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

Учебная практика проводится в учебных кабинетах
Кабинеты:
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»
Учебно-лабораторное оборудование
Наименование Количество, ед
Джигер 8
Мерный стакан 8

Комплект для льда 5
Барный коврик 8
Доска разделочная 8
Барный поднос 8
Кулер для льда 5
Подставка для кулера 5
Подсвечник 8
Набор разделочных досок 8
Декантер 5
Стеклянные миски (10, 20, 30 см.) 24
Металлические подносы 16
Набор тарелок 10
Набор бокалов 5
Темпер 2
Набор кувшинов (1 л., 250 мл.) 15
Ваза под цветы 8
Комплект мельниц и минажа для соли и перца 12
Поднос официанта 15
Хлебная корзина 8
Ramekin – разетки 20
Столовые приборы (ножи, вилки, ложки), комплект 6
Наборы для кофе (для эспрессе, для капучино) 15
Набор фарфоровой посуды 2
Питчер (150 мл., 300 мл., 500 мл.) 16
Комплект текстильных изделий 5
Барный органайзер 2
Шейкер классический 4
Шейкер Бостон 5
Смесительный стакан 5
Стрейнер 5
Мадлер 5
Барная ложка 15
Пинцет барный 5
Нарзанник 5
Сквизер 5
Нож барный 15
Рокс (олд фешенд) 10
Хайбол 20
Харикейн (бокал для Пино Колады) 10
Бокал для Мартини (коктейльная рюмка) 10
Гейзер 10
Сахарница 6
Молочник 6
Пара чайная 10
Набор ножей для фруктов 4

Учебно-производственное оборудование

Наименование Количество, ед
Стол (прямоугольный) банкетный складной 6
Стол коктейльный банкетный складной 5
Барная стойка 1
Пароконвектомат 1
Стеллажи кухонные 5
Холодильный шкаф-купе 1
Холодильный шкаф 1

Машина посудомоечная купольного типа 1
Стол предмоечный 2
Стойка ограждения под канат (с канатом) 2
Плита настольная индукционная 2
Льдогенератор 1
Кипятильник наливной 2
Стойка администратора 1
Банкетные стулья 20
Стеллаж (8 ячеек) 10
Ванна моечная 1
Стол производственный 10
Итальянская кофе-машина 1
Кофемолка электрическая 1
Аудиосистема с пультом 1
Микрофон 1
Микрофон 2
Подставка под пароконвектомат 10
Зонт вытяжной встраиваемый 1
Умягчитель воды 1
Графин стекло 150 1
Графин стекло 250 1
Стопка "Бостон шот" 50 мл 2

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.

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____Алукриева А.С.
_____ 2023 г.

Производственная практика по ПМ.01

рабочая программа практики

Закреплена за **Среднее профессиональное образование**
Учебный план ПКД-11
Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный
Квалификация **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**
Форма обучения **очная**
Общая трудоемкость **72 часов**

Часов по учебному плану 72
в том числе:
практические 72

Виды контроля в семестрах:
зачет с оценкой 2

Распределение часов практики по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**2(1.2)**		Итого	
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Практические	72	72	72	72
Итого	72	72	72	72

Разработчик(и):
Преподаватель Галаган Елена Юргисо _____

Рабочая программа практики
Производственная практика по ПМ.01

разработана в соответствии с ФГОС СПО:
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565)

составлена на основании учебного плана:
по специальности Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Рекомендована предметно-цикловой комиссией

Протокол от №

Председатель ПЦК _____/_____

1. ЦЕЛИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ
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.
2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
Цикл (раздел) ОП: ПЦ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ
ОК 1: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2: Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3: Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4: Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5: Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6: Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 7: Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9: Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10: Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
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 прохождения практики обучающийся должен:

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПРАКТИКИ						
Код занятия	**Наименование разделов и тем /вид занятия/**	**Семестр / Курс**	**Часов**	**Компетен-ции**	**Литература**	**Примечание**

	Раздел 1. ПП.01 Производственная практика по ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА					
1. 1	Знакомство с наставниками. Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения практики. /Пр/	2	2			
1. 2	Изучение документов: − общие сведения о предприятии, учредительные документы, виды деятельности; − подразделения организации, производственная и организационная структура организации; − функциональные взаимосвязи подразделений и служб. 1. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. 2. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 3. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. /Пр/	2	4			
1. 3	1. Приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов овощей и грибов; 2. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов; 3. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами и стандартами организации. 4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. /Пр/	2	6			

1. 4	5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). /Пр/	2	6			
1. 5	1. Приготовление полуфабрикатов натуральных, панированных, рубленных из рыбы. 2. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья. 3. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 4. Обработка различными способами редких и экзотических видов рыбы и нерыбного водного сырья в соответствии заказа. 5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. /Пр/	2	6			

1. 6	6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе рыбных полуфабрикатов, в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос; /Пр/	2	6			
1. 7	1. Приготовление полуфабрикатов натуральных, панированных и рубленых из мяса говядины, оленины, лосятины. 2. Приготовление полуфабрикатов натуральных, панированных и рубленых из мяса свинины, дикого кабана. 3. Приготовление полуфабрикатов натуральных, панированных и рубленых из мяса баранины, диких коз. 4. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. /Пр/	2	6			

1. 8	5. Обработка различными способами редких и экзотических видов мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. 6. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. 7. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 8. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции /Пр/	2	6			
1. 9	9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). 10. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 11. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции 12. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). /Пр/	2	6			

1. 10	1. Приготовление полуфабрикатов целых тушек, порционных, мелкокусковых и рубленых из домашней птицы. 2. Приготовление полуфабрикатов из дичи. 3. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 4. Обработка различными способами редких и экзотических птицы, дичи в соответствии заказа. /Пр/	2	6			
1. 11	5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов домашней птицы, дичи с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). /Пр/	2	6			
1. 12	1. Систематизация документов и фотографий с практики 2. Оформление дневника по практике 3. Составление и оформление отчета по практике 4. Подписание дневника и отчета /Пр/	2	6			
1. 13	Защита отчетов по практике. Выставление оценок/Пр/	2	6			

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПРАКТИКИ	
Прилагается.	
5.1. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"	
1	

5.2. Перечень программного обеспечения
5.3. Перечень информационных справочных систем

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ
Производственная практика осуществляется на функциональных рабочих местах в организациях общественного питания города Калининграда: ООО «Британика», ООО «Табаско», ресторан «Угли», ресторан «Дольче Вита», комплекс «Усадьба».

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____Алукриева А.С.
_____ 2023 г.

Производственная практика по ПМ.02

рабочая программа практики

Закреплена за **Среднее профессиональное образование**
Учебный план ПКД-11
Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный
Квалификация **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**
Форма обучения **очная**
Общая трудоемкость **180 часов**

Часов по учебному плану 180
в том числе:
практические 180

Виды контроля в семестрах:
зачет с оценкой 4

Распределение часов практики по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**4(2.2)**		Итого	
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Практические	180	180	180	180
Итого	180	180	180	180

Разработчик(и):
Преподаватель Пономаренко Анна Юрьевна _____

Рабочая программа практики
Производственная практика по ПМ.02

разработана в соответствии с ФГОС СПО:
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565)

составлена на основании учебного плана:
по специальности Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Рекомендована предметно-цикловой комиссией

Протокол от №

Председатель ПЦК _____/_____

1. ЦЕЛИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Целью производственной практики является овладение видом 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 приобретение практического опыта:
– разработки ассортимента горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента 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 горячих 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, согласно требованиям ХАССП.
– контроля хранения (СанПиН) и расхода продуктов согласно технологической документации.

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	ПЦ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

ОК 1: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 2: Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 3: Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4: Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5: Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6: Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.

ОК 7: Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 9: Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10: Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11: Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

ПК 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, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.: Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате прохождения практики обучающийся должен:

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПРАКТИКИ

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Примечание
	Раздел 1. Производственная практика по ПМ.02					
1. 1	Введение Практические работы 1 Знакомство с наставниками. Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения практики. /Пр/	4	2			
1. 2	Ознакомление с видами деятельности и общей структурой организации Практические работы 2 Изучение документов: − общие сведения о предприятии, учредительные документы, виды деятельности; − подразделения организации, производственная и организационная структура организации; − функциональные взаимосвязи подразделений и служб. /Пр/	4	4			
1. 3	1. Инструктаж по технике безопасности при организации процесса приготовления и при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции. Приготовление бульонов: мясного, куриного, рыбного, грибного. /Пр/	4	6			
1. 4	2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда)./Пр/	4	6			

1. 5	3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов./Пр/	4	6			
1. 6	4. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги./Пр/	4	6			
1. 7	5. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана/Пр/	4	6			
1. 8	6. Приготовление заправочных супов: щей, борщей, рассольников, солянок. Правила подачи./Пр/	4	6			
1. 9	7. Приготовление и подача супов – пюре, суп лапша домашняя, супа харчо./Пр/	4	6			
1. 10	8. Приготовление соусов: красного основного и его производных. Приготовление соуса белого и его производных./Пр/	4	6			
1. 11	9. Приготовление соусов: молочного, сметанного, грибного и их производных./Пр/	4	6			
1. 12	10. Приготовление и подача блюд и гарниров из овощей отварных: картофель отварной в молоке, картофельное пюре, спаржа отварная пюре из шпината с яйцом; блюд из припущенных овощей: морковь с зеленым горошком в молочном соусе капуста белокочанная с соусом./Пр/	4	6			
1. 13	11. Приготовление и подача блюд из овощной массы: зразы картофельные, крокеты картофельные, шницель из капусты./Пр/	4	6			
1. 14	12. Приготовление и подача блюд из рыбы отварной: рыба отварная, соус польский, рыба, припущенная с соусом паровым способом./Пр/	4	6			

1. 15	13. Приготовление и подача блюд из рыбной массы жаренных во фритюре: тельное из рыбы; котлета балтийская. Приготовление сложных гарниров. Приготовление фирменных блюд предприятия. /Пр/	4	6			
1. 16	14. Приготовление и подача блюд из рыбной массы: зразы рыбные счернослив по–российски; котлеты рыбные, фаршированные грибами; тефтели рыбные./Пр/	4	6			
1. 17	15. Организация процесса приготовления и приготовлении сложной горячей кулинарной продукции. Приготовление и подача отварных и жаренных мясных блюд: грудинка фаршированная кашей; эскалоп с гарниром; бефстроганов с гарниром; антрекот с гарниром./Пр/	4	6			
1. 18	16. Приготовление и подача тушенных и запеченных мясных блюд: азу, плов, запеканка картофельная с мясом, голубцы с мясом и рисом./Пр/	4	6			
1. 19	17. Приготовление и подача блюд из котлетной массы: зразы рубленные с гарниром, тефтели с гарниром, рулет мясной с грибами и луком. Приготовление фирменных мясных блюд./Пр/	4	6			
1. 20	18. Приготовление и подача блюд из субпродуктов: язык отварной с соусом и гарниром почки по-русски, печень по-строгоновски./Пр/	4	6			
1. 21	19. Приготовление и подача блюд из птицы: куры, цыплята жаренные с гарниром; цыплята табака с гарниром./Пр/	4	6			
1. 22	20. Приготовление и подача блюд из птицы: куры, цыплята жаренные с гарниром; цыплята табака с гарниром./Пр/	4	6			
1. 23	21. Приготовление и подача блюд из филе птицы: птица по-столичному, котлета по-киевски, котлеты натуральные. Приготовление сложных гарниров./Пр/	4	6			
1. 24	22. Приготовление фирменных блюд из домашней птицы./Пр/	4	6			
1. 25	23. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения./Пр/	4	6			

1. 26	24. 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.)/Пр/	4	6			
1. 27	25. 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./Пр/	4	6			
1. 28	26. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска./Пр/	4	6			
1. 29	27. 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/Пр/	4	6			
1. 30	Сбор и систематизация материалов для отчета по практике Практические работы 1. Систематизация документов и фотографий с практики 2. Оформление дневника по практике 3. Составление и оформление отчета по практике 4. Подписание дневника и отчета /Пр/	4	6			

1. 31	Подведение итогов практики Практические работы 8 Защита отчетов по практике. Выставление оценок /Пр/	4	6			

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПРАКТИКИ

Прилагается.

5.1. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1	

5.2. Перечень программного обеспечения

5.3. Перечень информационных справочных систем

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

Производственная практика осуществляется на функциональных рабочих местах в организациях общественного питания города Калининграда
Перечень оборудования и инструментов
№ п/п Наименование оборудования Ед.изм. Кол-во
Группа 1 Приборы и оборудование …
1 Столы производственные шт. 14
Плиты индукционные 4-х секц шт. 3
… Плиты 6-ти секционные шт. 2
Ванны моечные шт. 6
Слайстер шт. 1
Холодильник шт. 3
Вытяжки шт. 3
Мясорубки шт. 2
Стеллажи шт. 4
Пароконвектоматы шт. 2
Духовые шкафы шт. 2
Блендеры погружные шт. 5
Блендеры стационарные шт. 2
Гастроемкости шт. 30
Кастрюли, сковороды шт. По15шт
Коврики антискользящие шт. 4
Набор измерительных инструментов и приспособлений
1 Весы настольные шт. 5
… Термощупы шт. 3
Разделочные доски шт. 25
Ножи поварские шт. 60
Тарелки в ассортименте шт. 30
Приборы сервировочные шт. 25
Прихватки шт.
Дополнительные средства:
Нормативные документы шт. 25

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____Алукриева А.С.
_____ 2023 г.

Производственная практика по ПМ.03

рабочая программа практики

Закреплена за **Среднее профессиональное образование**
Учебный план ПКД-11
Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный
Квалификация **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**
Форма обучения **очная**
Общая трудоемкость **144 часов**

Часов по учебному плану 144
в том числе:
практические 144

Виды контроля в семестрах:
зачет с оценкой 3

Распределение часов практики по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**3(2.1)**		Итого	
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Практические	144	144	144	144
Итого	144	144	144	144

Разработчик(и):
Преподаватель Овчинникова Инна Витальевна _____

Рабочая программа практики
Производственная практика по ПМ.03

разработана в соответствии с ФГОС СПО:
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565)

составлена на основании учебного плана:
по специальности Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Рекомендована предметно-цикловой комиссией

Протокол от №

Председатель ПЦК _____/_____

1. ЦЕЛИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	
В результате изучения студент должен освоить общие и профессиональные компетенции	
2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	ПЦ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ
ОК 1: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2: Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3: Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4: Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5: Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6: Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 7: Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9: Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10: Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11: Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ПК 3.1.: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3.: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4.: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5.: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6.: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7.: Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате прохождения практики обучающийся должен:

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПРАКТИКИ						
Код занятия	**Наименование разделов и тем /вид занятия/**	**Семестр / Курс**	**Часов**	**Компетен-ции**	**Литература**	**Примечание**
	Раздел 1. ПП 03					

1. 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./Пр/	3	6	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.		
1. 2	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики./Пр/	3	6	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.		
1. 3	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда)./Пр/	3	6	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.		
1. 4	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов./Пр/	3	6	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.		
1. 5	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./Пр/	3	6	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.		

1. 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./Пр/	3	6	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.		
1. 7	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, кулина/Пр/	3	6	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.		
1. 8	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, кулина/Пр/	3	6	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.		
1. 9	Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания./Пр/	3	6	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.		
1. 10	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания./Пр/	3	6	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.		

1. 11	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания./Пр/	3	6	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.		
1. 12	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из нерыбного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания./Пр/	3	6	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.		
1. 13	Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания./Пр/	3	6	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.		
1. 14	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания./Пр/	3	6	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.		
1. 15	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания./Пр/	3	6	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.		

1. 16	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания./Пр/	3	6	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.		
1. 17	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из нерыбного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания./Пр/	3	6	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.		
1. 18	Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания./Пр/	3	6	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.		
1. 19	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания./Пр/	3	6	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.		
1. 20	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания./Пр/	3	6	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.		

1. 21	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из нерыбного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания./Пр/	3	6	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.		
1. 22	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания/Пр/	3	6	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.		
1. 23	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./Пр/	3	6	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.		
1. 24	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания./Пр/	3	6	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.		

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПРАКТИКИ

Прилагается.

5.1. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1	

5.2. Перечень программного обеспечения

OS Windows, MS Office

5.3. Перечень информационных справочных систем

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____Алукриева А.С.
_____ 2023 г.

Производственная практика по ПМ.04

рабочая программа практики

Закреплена за **Среднее профессиональное образование**
Учебный план ПКД-11
Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный
Квалификация **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**
Форма обучения **очная**
Общая трудоемкость **180 часов**

Часов по учебному плану 180
в том числе:
практические 180

Виды контроля в семестрах:
зачет с оценкой 6

Распределение часов практики по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**6(3.2)**		Итого	
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Практические	180	180	180	180
Итого	180	180	180	180

Разработчик(и):
Преподаватель Галаган Елена Юргисо _____

Рабочая программа практики
Производственная практика по ПМ.04

разработана в соответствии с ФГОС СПО:
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565)

составлена на основании учебного плана:
по специальности Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Рекомендована предметно-цикловой комиссией

Протокол от №

Председатель ПЦК _____/_____

1. ЦЕЛИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

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 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.

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	ПЦ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

ОК 1: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 2: Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 3: Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4: Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5: Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6: Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.

ОК 7: Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 9: Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10: Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11: Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

ПК 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 прохождения практики обучающийся должен:

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПРАКТИКИ						
Код занятия	**Наименование разделов и тем /вид занятия/**	**Семестр / Курс**	**Часов**	**Компетен-ции**	**Литература**	**Примечание**
	Раздел 1. ПП.04.01 Производственная практика по ПМ.04					
1. 1	Знакомство с наставниками. Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения практики. /Пр/	6	2			
1. 2	Введение. Изучение документов: − общие сведения о предприятии, учредительные документы, виды деятельности; − подразделения организации, производственная и организационная структура организации; − функциональные взаимосвязи подразделений и служб. /Пр/	6	4			
1. 3	Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. 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. /Пр/	6	6			
1. 4	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./Пр/	6	6			

1. 5	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)/Пр/	6	6			
1. 6	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. Приготовление и отпуск желированных фирменных десертов в ассортименте. /Пр/	6	6			
1. 7	Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. Приготовление и отпуск сладких желированных холодных десертов: муссов в ассортименте /Пр/	6	6			
1. 8	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./Пр/	6	6			
1. 9	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./Пр/	6	6			

1. 10	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: паннакотты, бланманже, веррины. Правила подачи. /Пр/	6	6			
1. 11	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./Пр/	6	6			
1. 12	Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. Приготовление и отпуск: крема нежелированные. Оформление и подача./Пр/	6	6			
1. 13	Приготовление и отпуск замороженных десертов: мороженое, сорбет, граниты, кассата, торт-мороженое в ассортименте. Правила подачи./Пр/	6	6			
1. 14	Приготовление и отпуск комбинированных холодных десертов: корзиночки с различными наполнителями, тирамису, мильфей, десерты фило сложных десертов, фирменных комбинированных холодных десертов./Пр/	6	6			
1. 15	Приготовление сладких соусов в ассортименте, оформление десертов./Пр/	6	6			
1. 16	Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов. Приготовление горячих десертов: жареные (обжаренные) десерты-теплые салаты, жареное и запеченное мороженое. Требования к качеству, правила отпуска./Пр/	6	6			

1. 17	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./Пр/	6	6			
1. 18	Приготовление запеченных, выпеченных горячих десертов сложного ассортимента: суфле в ассортименте, воздушные пироги. Требования к отпуску./Пр/	6	6			
1. 19	Приготовление горячих десертов: фондан, кексы ягодные и овощные в ассортименте. Требования к подачи. /Пр/	6	6			
1. 20	Приготовление комбинированных горячих десертов: фондю в ассортименте, фламбе, десерты с «обжигом», фирменные комбинированные десерты. Подача с приемами молекулярной кухни./Пр/	6	6			
1. 21	Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков в ассортименте 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./Пр/	6	6			
1. 22	Приготовление холодных напитков: фруктово-ягодные напитки, ласси. Оформление и отпуск, требования к качеству./Пр/	6	6			
1. 23	Приготовление холодных напитков: морсов, лимонады, фреши, смузи. Оформление и отпуск, требования к качеству./Пр/	6	6			
1. 24	Приготовление холодных напитков: квас, молочные коктейли, коктейли на основе соков, коктейли с добавлением яиц. Оформление и отпуск, требования к качеству./Пр/	6	6			
1. 25	Приготовление холодных напитков: слоистые коктейли, напитки на основе чая и кофе, пунши (холодные), крюшоны. Оформление и отпуск, требования к качеству./Пр/	6	6			
1. 26	Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков в ассортименте. Приготовление горячих напитков: чая, кофе в ассортименте, сбитень, взвар. Оформление методом латте -арт и отпуск, требования к качеству./Пр/	6	6			

1. 27	Приготовление горячих напитков: какао, горячего шоколада, горячий пунш, глинтвейн, грог. Оформление методом и отпуск, требования к качеству./Пр/	6	6			
1. 28	Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. 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. Приготовление десерты-гибриды, вегенские десерты, десерты предприятий г. Калининграда и Калининградской области./Пр/	6	6			
1. 29	Приготовление десертов с различными выпеченными полуфабрикатами: капкейки, маффины, макаруны, брауни, тарты. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологииПоддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос/Пр/	6	6			
1. 30	Сбор и систематизация материалов для отчета по практике/Пр/	6	6			
1. 31	Дифференцированный зачет. 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/Пр/	6	5			
1. 32	Подведение итогов практики Выставление оценок/Пр/	6	1			

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПРАКТИКИ

Прилагается.

5.1. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1	

5.2. Перечень программного обеспечения

5.3. Перечень информационных справочных систем

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

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».

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.

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____Алукриева А.С.
_____ 2023 г.

Производственная практика по ПМ.05

рабочая программа практики

Закреплена за **Среднее профессиональное образование**
Учебный план ПКД-11
Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный
Квалификация **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**
Форма обучения **очная**
Общая трудоемкость **108 часов**
Часов по учебному плану 108 Виды контроля в семестрах:
в том числе: зачет с оценкой 5
практические 108

Распределение часов практики по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**4(2.2)**		**5(3.1)**		Итого	
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Практические	72	72	36	36	108	108
Итого	72	72	36	36	108	108

Разработчик(и):
Преподаватель Козлова Ирина Геннадьевна _____

Рабочая программа практики
Производственная практика по ПМ.05

разработана в соответствии с ФГОС СПО:
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565)

составлена на основании учебного плана:
по специальности Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Рекомендована предметно-цикловой комиссией

Протокол от №

Председатель ПЦК _____/_____

1. ЦЕЛИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ
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
2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
Цикл (раздел) ОП: ПЦ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ
ОК 1: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2: Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3: Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4: Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5: Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6: Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 7: Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9: Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10: Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11: Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ПК 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.: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.3.: Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.4.: Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.: Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6.: Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

В результате прохождения практики обучающийся должен:

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПРАКТИКИ						
Код занятия	**Наименование разделов и тем /вид занятия/**	**Семестр / Курс**	**Часов**	**Компетен-ции**	**Литература**	**Примечание**
	Раздел 1. 1-2 неделя					
1. 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 "Изучение документов: общие сведения о предприятии, учредительные документы, виды деятельности; подразделения организации, производственная и организационная структура организации; функциональные взаимосвязи подразделений и служб."/Пр/	4	6			
1. 2	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. /Пр/	4	6			
1. 3	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). /Пр/	4	6			
1. 4	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. /Пр/	4	6			

1. 5	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. /Пр/	4	6			
1. 6	Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных изделий творческого оформления. Упаковка готовых хлебобулочных изделий, на вынос и для транспортирования. /Пр/	4	6			
1. 7	Приготовление, творческое оформление и подготовку изделий без дрожжевого теста с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. /Пр/	4	6			
1. 8	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий (на заказ) сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. /Пр/	4	6			
1. 9	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации пирожных сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. /Пр/	4	6			
1. 10	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. /Пр/	4	6			
1. 11	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации тортов (на заказ) сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания /Пр/	4	6			

1. 12	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. /Пр/	4	6			
	Раздел 2. 3 неделя					
2. 1	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур пирожных, тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. /Пр/	5	6			
2. 2	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. /Пр/	5	6			
2. 3	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. /Пр/	5	6			
2. 4	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.). /Пр/	5	6			
2. 5	Сбор и систематизация материалов для отчета по практике /Пр/	5	6			
2. 6	Защита отчетов по практике. Выставление оценок /Пр/	5	6			

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПРАКТИКИ

Прилагается.

5.1. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1	

5.2. Перечень программного обеспечения

5.3. Перечень информационных справочных систем

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____Алукриева А.С.
_____ 2023 г.

Производственная практика по ПМ.06

рабочая программа практики

Закреплена за **Среднее профессиональное образование**
Учебный план ПКД-11
Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный
Квалификация **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**
Форма обучения **очная**
Общая трудоемкость **108 часов**

Часов по учебному плану 108
в том числе:
практические 108

Виды контроля в семестрах:
зачет с оценкой 6

Распределение часов практики по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**6(3.2)**		Итого	
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Практические	108	108	108	108
Итого	108	108	108	108

Разработчик(и):

Рабочая программа практики
Производственная практика по ПМ.06

разработана в соответствии с ФГОС СПО:
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565)

составлена на основании учебного плана:
по специальности Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Рекомендована предметно-цикловой комиссией

Протокол от №

Председатель ПЦК _____/_____

1. ЦЕЛИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

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

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	ПЦ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

ОК 1: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 2: Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 3: Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4: Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5: Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6: Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.

ОК 7: Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 9: Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10: Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11: Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ПК 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 прохождения практики обучающийся должен:

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПРАКТИКИ						
Код занятия	**Наименование разделов и тем /вид занятия/**	**Семестр / Курс**	**Часов**	**Компетен-ции**	**Литература**	**Примечание**
	Раздел 1. Производственная практика ПМ.06					
1. 1	Введение Практические работы 1 Знакомство с наставниками. Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения практики. /Пр/	6	2			
1. 2	Ознакомление с видами деятельности и общей структурой организации Практические работы 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 /Пр/	6	4			

1. 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. /Пр/	6	6			
1. 4	1.Участие в проведении инвентаризации на производстве. 2.Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. /Пр/	6	6			
1. 5	1.Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию, фирменные блюда. 2.Разработка различных видов меню. /Пр/	6	6			
1. 6	1.Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. 2.Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения /Пр/	6	6			
1. 7	1.Оценка качества готовой продукции. 2.Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала /Пр/	6	6			
1. 8	1.Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. 2.Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. /Пр/	6	6			
1. 9	1.Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. 2.Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. /Пр/	6	6			
1. 10	1.Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами./Пр/	6	6			

1. 11	1.Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. 2..Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций. /Пр/	6	6			
1. 12	1.Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников. 2.Составление графиков выхода на работу производственного персонала /Пр/	6	6			
1. 13	1. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. 2.Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья. /Пр/	6	6			
1. 14	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. 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. /Пр/	6	6			
1. 15	1.Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. 2.Организация контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля. 3.Участие в составлении табеля учёта рабочего времени. /Пр/	6	6			

1. 16	1.Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений. 2.Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда. /Пр/	6	6			
1. 17	1.Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие). 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. /Пр/	6	6			
1. 18	Сбор и систематизация материалов для отчета по практике Практические работы 4 1. Систематизация документов и фотографий с практики 2. Оформление дневника по практике 3. Составление и оформление отчета по практике 4. Подписание дневника и отчета /Пр/	6	6			
1. 19	Подведение итогов практики Практические работы Защита отчетов по практике. Выставление оценок /Пр/	6	6			

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПРАКТИКИ	
Прилагается.	
5.1. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"	
1	
5.2. Перечень программного обеспечения	
5.3. Перечень информационных справочных систем	

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

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 Мультимидийные 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

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____Алукриева А.С.
_____ 2023 г.

Производственная практика по ПМ.07

рабочая программа практики

Закреплена за **Среднее профессиональное образование**
Учебный план ПКД-11
Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный
Квалификация **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**
Форма обучения **очная**
Общая трудоемкость **108 часов**
Часов по учебному плану 108 Виды контроля в семестрах:
в том числе: зачет с оценкой 2
практические 108

Распределение часов практики по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**1(1.1)**		**2(1.2)**		Итого	
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Практические	36	36	72	72	108	108
Итого	36	36	72	72	108	108

Разработчик(и):
Преподаватель Галаган Елена Юргисо _____

Рабочая программа практики
Производственная практика по ПМ.07

разработана в соответствии с ФГОС СПО:
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565)

составлена на основании учебного плана:
по специальности Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Рекомендована предметно-цикловой комиссией

Протокол от №

Председатель ПЦК _____/_____

1. ЦЕЛИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Целью производственной практики является овладение видом деятельности Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и приобретение практического опыта:
- организации и проверки подготовки торгового зала к приему и обслуживания гостей;
- выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;
- подготовки бара к обслуживанию;
- встречи гостей бара и приема заказа;
- обслуживание потребителей алкогольными и прочими напитками;
- приготовления и подачи горячих напитков;
- приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
- приготовления и подачи закусок;
- принятия и оформления платежей;
- оформления отчетно-финансовых документов;
- подготовки бара к закрытию;
- подготовки к обслуживанию выездного мероприятия.

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	ПЦ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

В результате прохождения практики обучающийся должен:

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПРАКТИКИ

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Примечание
	Раздел 1. ПП.07 Производственная практика по ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ					
1. 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 Изучение документов: − общие сведения о предприятии, учредительные документы, виды деятельности; − подразделения организации, производственная и организационная структура организации; − функциональные взаимосвязи подразделений и служб. /Пр/	1	6			
1. 2	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики./Пр/	1	6			

1. 3	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда)./Пр/	1	6			
1. 4	Характеристика фарфоровой, фаянсовой посуды, емкость и назначение, санитарные требования к посуде. Характеристика хрустальной и стеклянной посуды, санитарные требования/Пр/	1	6			
1. 5	Характеристика столовых приборов/Пр/	1	6			
1. 6	Характеристика столового белья, санитарные требования. Table box. Виды складывания салфеток/Пр/	1	6			
1. 7	Назначение и принципы составления меню. Виды меню Овладение приемами расстановки мебели в торговом зале. Овладение техникой работы с подносом. /Пр/	2	6			
1. 8	Отработка приемов сервировки стола к завтраку, обеду и ужину (минимальная и полная) Отработать правила встречи, размещения и проводов гостей. Отработать правила приема и оформления заказа, счета Отработать навыки подачи холодных, горячих закусок. Отработать навыки подачи первых блюд, вторых блюд, сладких блюд и кондитерских изделий. /Пр/	2	6			
1. 9	Виды приемов и банкетов. Прием заказа на банкет. Правила составление счет заказ на банкет. Правила составления меню на банкет. Виды тематических банкетов Отработать сервировку для модуля «Кафе», «Ресторан», рабочее место конкурсанта Модуль «Фуршет», фруктовое ассорти /Пр/	2	6			

1. 10	Идентификация барной посуды. Оформление документации по хранению и запасу банной посуды. Подготовка бара к обслуживанию. Организация рабочего места. Оформление барной карты. Оформление коктейльной и винной карт. Техника приготовления и правила подачи свежевыжатых соков, млочных коктейлей. Приготовление и контроль профессиональных заготовок, льда Разработка технологических карт и приготовление горячих смешанных напитков. Приобретение навыков приготовления холодных смешанных напитков и коктейлей на основе коф,чая- горячие смешанные напитки (hot drinks), горячих и холодных смешанных напитков на основе кофе,чая. /Пр/	2	6			
1. 11	Отработка навыков идентификации различных по классификации напитков –коньяк и бренди, арманьяк, кальвадос, виски, абсент Отработка навыков идентификации различных по классификации напитков: Ром, Кашаса, Пиво, сидр, Текила и Мескаль. /Пр/	2	6			
1. 12	Отработка навыков идентификации различных по классификации напитков- Джин, Граппа. Чача Изучение напитков: Водка. Водка. Категории спирта. Настойки и бальзамы/Пр/	2	6			
1. 13	Отработка навыков идентификации различных по классификации напитков - Ликеры, крема, битеры, вермуты Изучение напитков: Вино ,шампанское, игристые вина/Пр/	2	6			
1. 14	Освоение приемов работы с шейкером, смесительным стаканов, в блендере и посуде подачи. Отработать технику откупоривания бутылок и правила розлива напитков./Пр/	2	6			
1. 15	Технология приготовления коктейлей аперитивов, физов, флипов, эг-ногов, молочных коктейлей, слоистых коктейлей. Приготовление алкогольных коктейлей: кулеры, джулепы, сангари, сауэр, кордиал./Пр/	2	6			

1. 16	Приобретение навыков приготовления и оформления безалкогольных коктейлей с мороженым, коктейли со сливками коблеров и фраппе. Приготовление и оформления коктейлей: аперитивы, хайболы, коллинзы , фиксы, коблеры, слоистые коктейли/Пр/	2	6			
1. 17	1. Систематизация документов и фотографий с практики 2. Оформление дневника по практике 3. Составление и оформление отчета по практике 4. Подписание дневника и отчета /Пр/	2	6			
1. 18	Защита отчетов по практике. Выставление оценок/Пр/	2	6			

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПРАКТИКИ

Прилагается.

5.1. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1	

5.2. Перечень программного обеспечения

5.3. Перечень информационных справочных систем

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области: ООО «Ресторан «Хмель», ООО «Балттрейд», ООО «Британника Прожект», ООО «Европейские кондитерские», ООО "ЛИКК ПЛЮС" («Папаша Беппе»), ООО «Угли», ООО "Регент-школьное питание", ООО "Виктория Балтия", ООО "Резиденция королей", ООО "Вест плюс" (ресторан "Блек стар бургер"), ООО "Продукты питания Комбинат", ООО "Территория Вкуса", ООО ресторан «Несельбек», ООО «Хаус -Хафен», ООО «Кейтеринговая компания «Русский пир», ООО «Пармезан», ООО «Браво Продукт», ООО «Вэнгард», ООО «Фабрика «Люблинские продукты», ООО «Аппетит», ООО «Позитив», МАУ «Школьное питание», ООО «ЕвроРитейл», ООО «Британника».

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАУ КО ПОО КСТ

_____А. С. Алукриева

"_____"_____ 2024 г.

Химия

рабочая программа дисциплины

Закреплена за **Среднее профессиональное образование**

Учебный план ПКД-11
Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Квалификация **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **178 часов**

Часов по учебному плану	178	Виды контроля в семестрах:
в том числе:		экзамен 2
контактная работа	144	
самостоятельная работа	16	
часов на контроль	18	

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**1(1.1)**		**2(1.2)**		Итого	
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Лекции	34	34	34	34	68	68
Практические	34	34	34	34	68	68
Контактная работа	68	68	76	76	144	144
Сам. работа	8	8	8	8	16	16
Часы на контроль			18	18	18	18
Итого	76	76	102	102	178	178

Разработчик(и):
Преподаватель Павлик Наталья Геннадьевна _____

Рабочая программа дисциплины
Химия

разработана в соответствии с ФГОС СПО:
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565)

составлена на основании учебного плана:
по специальности Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Рекомендована предметно-цикловой комиссией

Протокол от №
Срок действия программы: уч.г.
Председатель ПЦК _____/_____

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания	
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	ЕН

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОК 1: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2: Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3: Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4: Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5: Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6: Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 7: Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9: Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10: Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
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.
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, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.: Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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
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
ПК 5.2.: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.3.: Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4.: Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.: Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6.: Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

3.1	**Знать:**
3.1.1	основные понятия и законы химии;
3.1.2	-теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
3.1.3	-понятие химической кинетики и катализа;
3.1.4	-классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
3.1.5	-обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
3.1.6	- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
3.1.7	гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;

3.1.8	-тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
3.1.9	-характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
3.1.10	-свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
3.1.11	-дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
3.1.12	-роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
3.1.13	-основы аналитической химии;
3.1.14	-основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
3.1.15	-назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
3.1.16	-методы и технику выполнения химических анализов;
3.1.17	-приемы безопасной работы в химической лаборатории
3.2	**Уметь:**
3.2.1	применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
3.2.2	использовать свойства
3.2.3	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;
3.2.4	проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
3.2.5	выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
3.2.6	соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Примечание
	Раздел 1. Раздел 1. Физическая химия					
1. 1	Основные понятия термодинамики/Лек/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 7,ОК 9		
1. 2	Первый закон термодинамики. Энтальпия./Лек/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 7,ОК 9		
1. 3	Решение задач на расчет энтальпий химических реакций./Пр/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 7,ОК 9		
1. 4	Решение задач по термохимическим уравнениям./Пр/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 7,ОК 9		
1. 5	Второй закон термодинамики. Энтропия./Лек/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 7,ОК 9		

1. 6	Решение задач на расчет энтропий, энергии Гиббса химических реакций./Пр/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 7,ОК 9		
1. 7	Решение задач на вычисление калорийности продуктов./Пр/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 7,ОК 9		
1. 8	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. 6. Решение задач на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций. 7. Решение задач на вычисление калорийности продуктов. /СР/	1	1	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 7,ОК 9		
1. 9	Твердое состояние вещества. Кристаллическое и аморфное состояния./Лек/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 7,ОК 9,ОК 10		
1. 10	Типы кристаллических решёток. Газообразное состояние вещества. Жидкое состояние вещества. /Лек/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 7,ОК 9,ОК 10		
1. 11	Поверхностное натяжение. /Лек/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 7,ОК 9,ОК 10		
1. 12	Определение поверхностного натяжения жидкостей. /Пр/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 7,ОК 9,ОК 10		
1. 13	Определение вязкости жидкостей./Пр/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10		
1. 14	Решение задач с применением газовых законов./Пр/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 7,ОК 9,ОК 10		

1. 15	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. /СР/	1	1			
1. 16	Скорость и константа химической реакции. /Лек/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 7,ОК 9		
1. 17	Решение задач на расчёт изменения скорости химических реакций./Пр/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 7,ОК 9		
1. 18	Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. /Пр/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 7,ОК 9		
1. 19	Решение задач на смещение химического равновесия./Пр/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 7,ОК 9		
1. 20	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. /СР/	1	1			
1. 21	Семинар. Общая характеристика растворов/Лек/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 7,ОК 9		
1. 22	Способы выражения концентраций. Водородный показатель/Лек/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 7,ОК 9		
1. 23	Определение pH среды различными методами./Пр/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 7,ОК 9		
1. 24	Решение задач на расчёты концентраций растворов./Пр/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 7,ОК 9		

1. 25	1. Составление и проработка конспекта 2. Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде. 3. Определение pH среды различными методами. 4. Решение задач на расчёты концентраций растворов. /СР/	1	1			
1. 26	Термодинамическая характеристика поверхности. Адсорбция, её сущность/Лек/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 7,ОК 10		
1. 27	Исследование процессов адсорбции активированным углем./Пр/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 7,ОК 10		
1. 28	Решение комбинированных задач./Пр/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 7,ОК 10		
1. 29	1. Реферат «Применение адсорбции» 2. Исследование процессов адсорбции активированным углем. 3. Решение комбинированных задач. /СР/	1	1			
	Раздел 2. Раздел.2 Коллоидная химия					
2. 1	Коллоидная химия. Объекты и цели её изучения, связь с другими дисциплинами. /Лек/	1	2			
2. 2	Коллоидные растворы (золи): понятие, виды, общая характеристика/Лек/	1	2			
2. 3	Составление формул и схем строения мицелл/Пр/	1	2			
2. 4	1. Проработка конспекта 2. Составление формул и схем мицеллы. 3. Подготовка информационного сообщения /СР/	1	1			
2. 5	Характеристики грубодисперсных систем, их строение, свойства, методы получения и стабилизации, применение. /Лек/	1	2			
2. 6	Пены. Порошки. Аэрозоли, дымы, туманы. /Лек/	1	2			
2. 7	Получение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов./Пр/	1	2			
2. 8	Решение комбинированных задач./Пр/	1	2			

2. 9	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. /СР/	1	1			
2. 10	Строение ВМС, классификация/Лек/	1	2			
2. 11	Изменение углеводов, белков, жиров в технологических процессах/Лек/	1	2			
2. 12	Изучение процессов набухания и студнеобразования. /Лек/	1	2			
2. 13	1. Составление и проработка конспекта 2. Подготовка информационного сообщения 3. Подготовить сообщения на тему: Вещества – загустители, желе образователи. 4. Составление уравнений, отражающих свойства углеводов. 5. Составление отчета по практическому занятию. /СР/	1	1			
	Раздел 3. Раздел 3. Аналитическая химия					
3. 1	Аналитическая химия, ее задачи значение в подготовке технологов общественного питания. /Лек/	2	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10		
3. 2	Составление реакций ионного обмена./Пр/	2	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10		
3. 3	Классификация катионов. /Лек/	2	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10		
3. 4	Первая аналитическая группа катионов. /Лек/	2	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10		
3. 5	Проведение частных реакций катионов первой аналитической группы./Пр/	2	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10		

3. 6	Общая характеристика катионов второй аналитической группы и их содержание в продуктах питания./Лек/	2	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10		
3. 7	Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы/Пр/	2	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10		
3. 8	Гидролиз солей./Лек/	2	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10		
3. 9	Составлений реакций гидролиза./Пр/	2	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10		
3. 10	Характеристика третьей аналитической группы/Лек/	2	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10		
3. 11	Проведение частных реакций катионов третьей аналитической группы. /Пр/	2	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10		
3. 12	Характеристика четвертой аналитической группы. /Лек/	2	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10		
3. 13	Проведение частных реакций катионов четвёртой аналитической группы. /Пр/	2	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10		
3. 14	Характеристика пятой и шестой аналитических групп./Лек/	2	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10		
3. 15	Проведение частных реакций катионов пятой аналитической группы./Пр/	2	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10		
3. 16	Проведение частных реакций катионов шестой аналитической группы./Пр/	2	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10		
3. 17	Классификация анионов/Лек/	2	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10		
3. 18	Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп./Пр/	2	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10		

3. 19	Составление уравнений реакций диссоциации, ионного обмена./Пр/	2	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10		
3. 20	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. /СР/	2	3			
3. 21	Понятие. Сущность методов количественного анализа./Лек/	2	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 7,ОК 9,ОК 10		
3. 22	Вычисления в весовом анализе./Пр/	2	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 7,ОК 9,ОК 10		
3. 23	Аналитические и технохимические весы и правила взвешивания на них/Лек/	2	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 7,ОК 9,ОК 10		
3. 24	Сущность и методы объемного анализа./Лек/	2	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 7,ОК 9,ОК 10		
3. 25	Вычисления в объемном анализе/Пр/	2	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 7,ОК 9,ОК 10		
3. 26	Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей./Пр/	2	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 7,ОК 9,ОК 10		
3. 27	Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химико-технологического контроля. /Лек/	2	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 7,ОК 9,ОК 10		
3. 28	Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормальной концентрации./Пр/	2	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 7,ОК 9,ОК 10		
3. 29	Эквиваленты окислителей и восстановителей/Лек/	2	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 7,ОК 9,ОК 10		
3. 30	Сущность методов осаждения./Лек/	2	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 7,ОК 9,ОК 10		

3. 31	Сущность метода комплексонообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля./Лек/	2	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 7,ОК 9,ОК 10		
3. 32	Определение содержания хлорида натрия в рассоле./Пр/	2	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 7,ОК 9,ОК 10		
3. 33	Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах/Пр/	2	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 7,ОК 9,ОК 10		
3. 34	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. Сущность метода комплексон образования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля	2	3			
3. 35	Сущность физико-химических методов анализа и их особенности./Лек/	2	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 7,ОК 9,ОК 10		
3. 36	Виртуальная лаборатория, определение качественного и количественного содержания жира в молоке./Пр/	2	2	ОК 4,ОК 6,ПК 4.2.,ПК 4.3.,ПК 4.4.		
3. 37	Сообщения. Применение физико-химических методов анализа в химико-технологическом контроле./СР/	2	2			
	Раздел 4. Консультации					
4. 1	Термодинамические процессы. Типы химических связей./Конс/	2	2			
4. 2	Химическая кинетика. Решение задач./Конс/	2	2			
4. 3	Дисперсные системы. Растворы. Решение задач./Конс/	2	2			
4. 4	Аналитические группы катионов и анионов/Конс/	2	2			

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ

Прилагается.

5.1. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1	

5.2. Перечень программного обеспечения

OS Windows, MS Office

5.3. Перечень информационных справочных систем

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

I Специализированная мебель и системы хранения
Основное оборудование
1 посадочные места по количеству обучающихся
2 рабочее место преподавателя
3 доска учебная
II Технические средства
Основное оборудование
1 видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель)
2 программное обеспечение
3 компьютеры
4 магнитная доска
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия
Основное оборудование
1 дидактические пособия
2 видеофильмы по различным темам

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАУ КО ПОО КСТ

_____А. С. Алукриева

"_____"_____ 2024 г.

Экологические основы природопользования

рабочая программа дисциплины

Закреплена за **Среднее профессиональное образование**

Учебный план ПКД-11
Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Квалификация **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **40 часов**

Часов по учебному плану 40
в том числе:
контактная работа 36
самостоятельная работа 4

Виды контроля в семестрах:
зачет с оценкой 2

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**2(1.2)**		Итого	
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	36	36	36	36
Контактная работа	36	36	36	36
Сам. работа	4	4	4	4
Часы на контроль				
Итого	40	40	40	40

Разработчик(и):
Преподаватель Трифоненко Екатерина Владимировна _____

Рабочая программа дисциплины
Экологические основы природопользования

разработана в соответствии с ФГОС СПО:
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565)

составлена на основании учебного плана:
по специальности Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Рекомендована предметно-цикловой комиссией

Протокол от №
Срок действия программы: уч.г.
Председатель ПЦК _____/_____

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания	
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	ЕН

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОК 2: Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3: Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4: Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5: Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6: Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 7: Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9: Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 11: Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ПК 6.3.: Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4.: Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

3.1	**Знать:**
3.1.1	принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания.
3.1.2	-особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду;
3.1.3	-об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
3.1.4	-принципы и методы рационального природопользования;
3.1.5	-методы экологического регулирования;
3.1.6	-принципы размещения производств различного типа;
3.1.7	-основные группы отходов их источники и масштабы образования;
3.1.8	-понятия и принципы мониторинга окружающей среды;
3.1.9	-правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
3.1.10	-принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды;
3.1.11	-природоресурсный потенциал Российской Федерации;
3.1.12	-охраняемые природные территории.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
3.2.2	-использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;
3.2.3	-соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ						
Код занятия	**Наименование разделов и тем /вид занятия/**	**Семестр / Курс**	**Часов**	**Компетен-ции**	**Литература**	**Примечание**

	Раздел 1. Раздел 1. Особенности взаимодействие природы и общества					
1. 1	Формы взаимодействия природы и общества. Экологические последствия различных видов человеческой деятельности/Лек/	2	2			
1. 2	Семинар. Влияние урбанизации на биосферу. Условия устойчивого состояния экосистем и возможные причины возникновения экологического кризиса/Лек/	2	2			
1. 3	Семинар. Глобальные проблемы экологии (разрушение озонового слоя, истощение энергетических ресурсов, «парниковый эффект» и др.) и пути их решения./Лек/	2	2			
1. 4	Выявление роли человеческого фактора в решении проблем экологии. Содействие сохранению окружающей среды./Лек/	2	2			
1. 5	Природные ресурсы и их классификация. Пищевые ресурсы человечества./Лек/	2	2			
1. 6	Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов. Генная инженерия и генетически модифицированные объекты/Лек/	2	2			
1. 7	Понятие и принципы рационального природопользования. Охраняемые природные территории. /Лек/	2	2			
1. 8	Публичная защита презентаций. Загрязнение биосферы. Антропогенное и естественное загрязнение. Основные загрязнители, их классификация/Лек/	2	2			
1. 9	Пути миграции и накопления в биосфере токсичных и радиоактивных веществ. Прямое и косвенное воздействие на человека загрязнений биосферы. «Зеленая» революция и ее последствия./Лек/	2	2			
1. 10	Значение и экологическая роль применения удобрений и пестицидов. Основные загрязнители продуктов питания и их влияние на здоровье человека./Лек/	2	2			
1. 11	Урок дискуссия. Способы ликвидации последствий загрязнения токсичными и радиоактивными веществами окружающей среды. /Лек/	2	2			

1. 12	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. /СР/	2	2			
	Раздел 2. Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования 14					
2. 1	Правовые акты, регулирующие природоохранную деятельность в России/Лек/	2	2			
2. 2	Нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды/Лек/	2	2			
2. 3	Органы управления и надзора по охране природы. Государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды. /Лек/	2	2			
2. 4	Международное сотрудничество, международные организации, международные соглашения, конвенции, договоры, по охране окружающей среды и их роль в обеспечении экологической безопасности. /Лек/	2	2			
2. 5	Семинар. Гражданско – правовая ответственность за экологические правонарушения./Лек/	2	2			
2. 6	Экологическая оценка деятельности предприятий. Организация деятельности предприятий в соответствии с экологическими нормами общества. /Лек/	2	2			
2. 7	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. /СР/	2	2			

2. 8	Дифференцированный зачет/Лек/	2	2			

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ

Прилагается.

5.1. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1	

5.2. Перечень программного обеспечения

OS Windows, MS Office

5.3. Перечень информационных справочных систем

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

I Специализированная мебель и системы хранения
Основное оборудование
1 посадочные места по количеству обучающихся
2 рабочее место преподавателя
3 доска учебная
II Технические средства
Основное оборудование
1 видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель)
2 программное обеспечение
3 компьютеры
4 магнитная доска
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия
Основное оборудование
1 дидактические пособия
2 видеофильмы по различным темам

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАУ КО ПОО КСТ

_____А. С. Алукриева

"_____"_____ 2024 г.

Основы философии

рабочая программа дисциплины

Закреплена за **Среднее профессиональное образование**

Учебный план ПКД-11
Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Квалификация **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **56 часов**

Часов по учебному плану 56
в том числе:
контактная работа 48
самостоятельная работа 8

Виды контроля в семестрах:
зачет с оценкой 4

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**4(2.2)**		Итого	
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	48	48	48	48
Контактная работа	48	48	48	48
Сам. работа	8	8	8	8
Часы на контроль				
Итого	56	56	56	56

Разработчик(и):

Рабочая программа дисциплины
Основы философии

разработана в соответствии с ФГОС СПО:
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565)

составлена на основании учебного плана:
по специальности Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Рекомендована предметно-цикловой комиссией

Протокол от №
Срок действия программы: уч.г.
Председатель ПЦК _____/_____

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	ОГСЭ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОК 2: Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3: Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 5: Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6: Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 9: Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

3.1	**Знать:**
3.1.1	основные категории и понятия философии;
3.1.2	роль философии в жизни человека и общества;
3.1.3	основы философского учения о бытии;
3.1.4	сущность процесса познания;
3.1.5	основы научной, философской и религиозной картин мира;
3.1.6	об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
3.1.7	о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности
3.2	**Уметь:**
3.2.1	Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;
3.2.2	выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей.
3.2.3	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Примечание
	Раздел 1. Раздел 1. Предмет философии и ее история					
1. 1	Становление философии из мифологии. Характерные черты философии: понятийность, логичность, рефлективность. /Лек/	4	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9		
1. 2	Предмет и определение философии./Лек/	4	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9		
1. 3	Предпосылки философии в Древнем мире (Китай и Индия). /Лек/	4	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9		

1. 4	Публичная защита презентаций по темам «Становление философии в Древней Греции. Философские школы. Сократ. Платон. Аристотель»./Лек/	4	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9		
1. 5	Философия Древнего Рима. Средневековая философия: патристика и схоластика/Лек/	4	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9		
1. 6	Гуманизм и антропоцентризм эпохи Возрождения. Особенности философии Нового времени: рационализм и эмпиризм в теории познания./Лек/	4	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9		
1. 7	Немецкая классическая философия. Философия позитивизма и эволюционизма/Лек/	4	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9		
1. 8	Основные направления философии XX века: неопозитивизм, прагматизм и экзистенциализм. /Лек/	4	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9		
1. 9	Философия бессознательного./Лек/	4	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9		
1. 10	Семинар «Особенности русской философии. Русская идея»./Лек/	4	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9		
1. 11	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)./СР/	4	4	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9		
	Раздел 2. Раздел 2. Структура и основные направления философии					
2. 1	Этапы философии: античный, средневековый, Нового времени, XX века. Основные картины мира – философская (античность), религиозная (Средневековье), научная (Новое время, XX век)./Лек/	4	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9		
2. 2	Методы философии: формально-логический, диалектический, прагматический, системный, и др. Строение философии и ее основные направления/Лек/	4	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9		
2. 3	Онтология – учение о бытии. Происхождение и устройство мира. Современные онтологические представления. Пространство, время, причинность, целесообразность./Лек/	4	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9		
2. 4	Гносеология – учение о познании. Соотношение абсолютной и относительной истины/Лек/	4	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9		
2. 5	Викторина: «Соотношение философской, религиозной и научной истин»./Лек/	4	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9		

2. 6	Методология научного познания./Лек/	4	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9		
2. 7	Общезначимость этики. Добродетель, удовольствие или преодоление страданий как высшая цель. Религиозная этика. Свобода и ответственность. Насилие и активное непротивление злу. /Лек/	4	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9		
2. 8	Этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий./Лек/	4	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9		
2. 9	Дискуссия на тему «Влияние природы на общество»./Лек/	4	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9		
2. 10	Социальная структура общества. Типы общества. Формы развитие общества: ненаправленная динамика, цикличное развитие, эволюционное развитие. Философия и глобальные проблемы современности/Лек/	4	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9		
2. 11	Дискуссии на тему «Философия как рациональная отрасль духовной культуры. Сходство и отличие философии от искусства, религии, науки и идеологии»./Лек/	4	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9		
2. 12	Игра «Философия и смысл жизни». /Лек/	4	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9		
2. 13	Философия как учение о целостной личности. Роль философии в современном мире. Будущее философии./Лек/	4	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9		
2. 14	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)./СР/	4	4	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9		
2. 15	Дифференцированный зачет/Лек/	4	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9		

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ

Прилагается.

5.1. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1	

5.2. Перечень программного обеспечения

OS Windows, MS Office

5.3. Перечень информационных справочных систем

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

I Специализированная мебель и системы хранения
Основное оборудование
1 Парты
2. Стулья
3. Рабочее место преподавателя (стол и стул)
4. Шкаф
Дополнительное оборудование
1 Доска учебная
II Технические средства
Основное оборудование
1. Компьютер преподавателя
2. Мультимедиапроектор
3. Экран
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия
Основное оборудование
1 Плакаты
2 Дидактические материалы и плакаты
3. Информационные стенды

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАУ КО ПОО КСТ

_____А. С. Алукриева

"_____"_____ 2024 г.

История

рабочая программа дисциплины

Закреплена за **Среднее профессиональное образование**

Учебный план ПКД-11
Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Квалификация **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **56 часов**

Часов по учебному плану 56
в том числе:
контактная работа 48
самостоятельная работа 8

Виды контроля в семестрах:
зачет с оценкой 2

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**2(1.2)**		Итого	
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	48	48	48	48
Контактная работа	48	48	48	48
Сам. работа	8	8	8	8
Часы на контроль				
Итого	56	56	56	56

Разработчик(и):
Преподаватель Солотина Лариса Николаевна _____

Рабочая программа дисциплины
История

разработана в соответствии с ФГОС СПО:
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565)

составлена на основании учебного плана:
по специальности Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Рекомендована предметно-цикловой комиссией

Протокол от №
Срок действия программы: уч.г.
Председатель ПЦК _____/_____

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания	
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	ОГСЭ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОК 2: Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3: Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 5: Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6: Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 9: Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

3.1	**Знать:**
3.1.1	основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.).
3.1.2	сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;
3.1.3	основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;
3.1.4	назначение международных организаций и основные направления их деятельности;
3.1.5	о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
3.1.6	содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.
3.1.7	ретроспективный анализ развития отрасли.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;
3.2.2	выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;
3.2.3	определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте;
3.2.4	демонстрировать гражданско-патриотическую позицию

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Примечание
	Раздел 1. Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.					
1. 1	Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х гг. Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики./Лек/	2	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9		
1. 2	Урок-экскурсия по историческому музею: Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура./Лек/	2	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9		

1. 3	Урок-дискуссия Внешняя политика СССР. Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира». /Лек/	2	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9		
1. 4	Урок- защита рефератов: Политические события в Восточной Европе во второй половине 80-х гг./Лек/	2	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9		
1. 5	Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР. /Лек/	2	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9		
1. 6	Публичная защита презентаций: Ликвидация (распад) СССР и образование СНГ. Российская Федерация как правопреемница СССР./Лек/	2	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9		
1. 7	Эссе «Распад СССР – крупнейшая геополитическая катастрофа XX века» В.В. Путин Подготовка презентаций по теме: «Влияние распада СССР на страны Восточной Европы» /СР/	2	4	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9		
	Раздел 2. Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI вв.					
2. 1	Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е гг. /Лек/	2	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9		
2. 2	Участие международных организаций (ООН, ЮНЕСКО) в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве. /Лек/	2	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9		
2. 3	Урок-диспут: Российская Федерация в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество. Планы НАТО в отношении России./Лек/	2	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9		
2. 4	Урок-квест: Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией и пр./Лек/	2	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9		
2. 5	Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом регионе./Лек/	2	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9		
2. 6	Урок-викторина:Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации./Лек/	2	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9		
2. 7	Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России./Лек/	2	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9		
2. 8	Публичная защита презентаций:Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие России в этом процессе./Лек/	2	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9		

2. 9	Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры». /Лек/	2	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9		
2. 10	Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России./Лек/	2	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9		
2. 11	Урок-диспут:Идеи «поликультурности» и молодежные экстремистские движения./Лек/	2	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9		
2. 12	Публичная защита презентаций:Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе. /Лек/	2	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9		
2. 13	Территориальная целостность России, уважение прав ее населения и соседних народов – главное условие политического развития. /Лек/	2	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9		
2. 14	Урок-диспут:Инновационная деятельность – приоритетное направление в науке и экономике. /Лек/	2	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9		
2. 15	Сохранение традиционных нравственных ценностей и индивидуальных свобод человека – основа развития культуры в РФ./Лек/	2	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9		
2. 16	Информационное общество. Глобализация и ее последствия/Лек/	2	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9		
2. 17	Урок-дискуссия: Проблемы национальной безопасности в международных отношениях. Международный терроризм как социально-политическое явление /Лек/	2	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9		
2. 18	Подготовка презентаций: «Национальные проекты в Калининградской области» Эссе: «Глобалисты и антиглобалисты: за и против» /СР/	2	4	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9		
2. 19	Дифференцированный зачет/Лек/	2	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9		

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ	
Прилагается.	
5.1. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"	
1	
5.2. Перечень программного обеспечения	
OS Windows, MS Office	
5.3. Перечень информационных справочных систем	

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

I Специализированная мебель и системы хранения
Основное оборудование
1 Парты
2. Стулья
3. Рабочее место преподавателя (стол и стул)
4. Шкаф
Дополнительное оборудование
1 Доска учебная
II Технические средства
Основное оборудование
1. Компьютер преподавателя
2. Мультимедиапроектор
3. Экран
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия
Основное оборудование
1 Плакаты
2 Дидактические материалы и плакаты
3. Информационные стенды

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАУ КО ПОО КСТ

_____А. С. Алукриева

"_____"_____ 2024 г.

Иностранный язык в профессиональной деятельности

рабочая программа дисциплины

Закреплена за **Среднее профессиональное образование**

Учебный план ПКД-11
Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Квалификация **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **202 часов**

Часов по учебному плану 202
в том числе:
контактная работа 164
самостоятельная работа 20
часов на контроль 18

Виды контроля в семестрах:
экзамен 4

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**1(1.1)**		**2(1.2)**		**3(2.1)**		**4(2.2)**		Итого	
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Практические	40	40	56	56	32	32	28	28	156	156
Контактная работа	40	40	56	56	32	32	36	36	164	164
Сам. работа	6	6	8	8	4	4	2	2	20	20
Часы на контроль							18	18	18	18
Итого	46	46	64	64	36	36	56	56	202	202

Разработчик(и):

Рабочая программа дисциплины
Иностранный язык в профессиональной деятельности

разработана в соответствии с ФГОС СПО:
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565)

составлена на основании учебного плана:
по специальности Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Рекомендована предметно-цикловой комиссией

Протокол от №
Срок действия программы: уч.г.
Председатель ПЦК _____/_____

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания	
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	ОГСЭ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОК 2: Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3: Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 5: Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 9: Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10: Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

3.1	**Знать:**
3.1.1	- особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности;
3.1.2	- основные общеупотребительные глаголы бытовой и профессиональной лексики;
3.1.3	– лексический (1000 - 1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
3.1.4	- основные грамматические правила, необходимые для построения простых и сложных предложений на
3.1.5	профессиональные темы.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	- понимать общий смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы на бытовые и профессиональные темы;
3.2.2	- понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы;
3.2.3	- осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
3.2.4	- осуществлять переводы (со словарем и без словаря) иностранных тексов профессиональной направленности;
3.2.5	- строить простые высказывания о себе и своей профессий деятельности;
3.2.6	- производить краткое обоснование и объяснение своих текущих и планируемых действий;
3.2.7	- выполнять письменные простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы;
3.2.8	- разрабатывать планы к самостоятельным работам для подготовки проектов и устных сообщений.

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Примечание
	Раздел 1. Тема №1 Shopping\Покупки					
1. 1	В супермаркете. Чтение текста/Пр/	1	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
1. 2	В супермаркете. Покупки Аудирование, Развитие устной речи/Пр/	1	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		

1. 3	На рынке, на восточном рынке Чтение текста /Пр/	1	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
1. 4	На рынке, на восточном рынке Аудирование, Развитие устной речи Разбор конкретных ситуаций. /Пр/	1	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
1. 5	Диалоги по теме Покупки/Пр/	1	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
1. 6	Притяжательный падеж Артикль Мн. число существительных./Пр/	1	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
1. 7	Настоящее простое время Конструкция there is/there are /Пр/	1	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
1. 8	Выполнение грамматических упражнений Местоимения/Пр/	1	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
1. 9	Чтение текстов /Пр/	1	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
1. 10	Чтение текстов по теме/Пр/	1	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
1. 11	Перевод текста; составление проекта/сообщения/ презентации; составление вопросов; составление диалога; составление тематического словаря/глоссария профессиональных терминов; составление кроссворда; выполнение лексико-грамматических упражнений/СР/	1	3	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
	Раздел 2. Тема №2 At the restaurant/В ресторане					
2. 1	Eating out in Moscow /Рестораны Москвы Чтение текста/Пр/	1	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
2. 2	Eating out. Аудирование, Развитие устной речи. Разбор конкретных ситуаций. /Пр/	1	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
2. 3	Eating out in Kaliningrad. Рестораны, кафе Калининграда/Пр/	1	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
2. 4	В столовой колледжа/ В ресторане/Пр/	1	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
2. 5	At the college canteen Причастие II (Participle II) . пр. прошедшее время\Past Simple. /Пр/	1	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
2. 6	Диалоги по теме. Модальные глаголы/Пр/	1	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
2. 7	Ролевая игра. Диалоги по теме. Чтение текстов /Пр/	1	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
2. 8	Выполнение лексических упражнений/Пр/	1	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
2. 9	Выполнение грамматических упражнений Причастие II (Participle II) . Past Simple /Пр/	1	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		

2. 10	Выполнение грамматических упражнений Imperative Mood Повелительное наклонение /Modal verbs/Pronouns many, few, a few, much, little, a little, a lot of,…/Пр/	1	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
2. 11	Перевод текста; составление проекта/сообщения/ презентации; составление вопросов; составление диалога; составление тематического словаря/глоссария профессиональных терминов; составление кроссворда; выполнение лексико-грамматических упражнений/СР/	1	3	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
	Раздел 3. Тема №3 Meals at the USA and Great Britain\ Еда в США и Великобритании					
3. 1	Что едят американцы? Чтение текста/Пр/	2	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
3. 2	Что едят американцы? Развитие устной речи/Пр/	2	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
3. 3	Что едят англичане? Чтение текста/Пр/	2	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
3. 4	Что едят англичане? Британская кухня /Пр/	2	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
3. 5	Британская кухня Развитие устной речи/Пр/	2	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
3. 6	Диалоги по теме/Пр/	2	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
3. 7	Выполнение лексических упражнений/Пр/	2	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
3. 8	Выполнение грамматических упражнений/ Чтение текстов/Пр/	2	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
3. 9	Чтение текстов по теме/Пр/	2	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
3. 10	Перевод текста; составление проекта/сообщения/ презентации; составление вопросов; составление диалога; составление тематического словаря/глоссария профессиональных терминов; составление кроссворда; выполнение лексико-грамматических упражнений /СР/	2	3	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
	Раздел 4. Тема №4 Russian cuisine/ Русская кухня					
4. 1	Русская кухня. Чтение текста. /Пр/	2	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
4. 2	Русская кухня. Аудирование. Чтение/Пр/	2	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		

4. 3	Разбор ситуаций. Русская кухня Развитие устной речи/Пр/	2	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
4. 4	Блюда, рецепты (Специалитеты) русской кухни Чтение текста/Пр/	2	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
4. 5	Специалитеты русской кухни Развитие устной речи /Пр/	2	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
4. 6	Диалоги по теме Русская кухня/Пр/	2	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
4. 7	Аудирование и развитие диалогической речи по теме/Пр/	2	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
4. 8	Выполнение лексических упражнений/Пр/	2	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
4. 9	Выполнение грамматических упражнений Past Participle, Simple Passive/Пр/	2	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
4. 10	Выполнение грамматических упражнений/ Предлоги. Оборот either/or/Пр/	2	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
4. 11	Чтение текстов. /Пр/	2	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
4. 12	Чтение текстов. Составление и оформление рецепта./Пр/	2	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
4. 13	Чтение текстов. Составление и оформление рецепта./Пр/	2	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
4. 14	Перевод текста; составление проекта/сообщения/ презентации; составление вопросов; составление диалога; составление тематического словаря/глоссария профессиональных терминов; составление кроссворда; выполнение лексико-грамматических упражнений/СР/	2	3	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
	Раздел 5. Тема №5 Cooking/ Приготовление блюд					
5. 1	Preparing for the party. Подготовка к вечеринке Чтение/Пр/	2	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
5. 2	У Вас сегодня гости Развитие навыков говорения и письма/Пр/	2	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
5. 3	Что такое фондю? Чтение текста по теме /Пр/	2	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
5. 4	Диалоги по теме/Пр/	2	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
5. 5	Диалоги по теме/Пр/	2	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
5. 6	Контрольная работа/Пр/	2	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		

5. 7	Перевод текста; составление проекта/сообщения/ презентации; составление вопросов; составление диалога; составление тематического словаря/глоссария профессиональных терминов; составление кроссворда; выполнение лексико-грамматических упражнений /СР/	2	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
	Раздел 6. Тема №5 Cooking/ Приготовление блюд - 3 семестр					
6. 1	Методы приготовления блюд . Причастие 1/Пр/	3	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
6. 2	Методы приготовления блюд Пассивный залог, Причастие I и II/Пр/	3	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
6. 3	Выполнение лексических и грамматических упражнений Продолженное время. Местоимения each, every; other,another; one/Пр/	3	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
6. 4	Выполнение лексических и грамматических упражнений/Пр/	3	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
6. 5	Рецепты блюд Чтение текстов /Пр/	3	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
6. 6	Рецепты блюд Чтение текстов /Пр/	3	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
6. 7	Рецепты блюд Чтение текстов /Пр/	3	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
6. 8	Рецепты блюд Чтение текстов /Пр/	3	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
6. 9	Составление и оформление рецепта. Аудирование Развитие устной речи/Пр/	3	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
6. 10	Составление и оформление рецепта. Развитие устной речи/Пр/	3	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
6. 11	Перевод текста; составление проекта/сообщения/ презентации; составление вопросов; составление диалога; составление тематического словаря/глоссария профессиональных терминов; составление кроссворда; выполнение лексико-грамматических упражнений /СР/	3	3	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
	Раздел 7. Тема №6 Service Обслуживание					
7. 1	Обслуживание. Виды меню. Чтение текста/Пр/	3	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
7. 2	Разбор конкретных ситуаций. Планирование меню Аудирование/Пр/	3	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		

7. 3	Сервировка стола. Новые слова. Чтение текста/Пр/	3	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
7. 4	Сервировка стола. Развитие устной речи/Пр/	3	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
7. 5	Выбор вина. Чтение текста. Аудирование/Пр/	3	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
7. 6	Меню Совершенное время/Пр/	3	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
7. 7	Перевод текста; составление проекта/сообщения/ презентации; составление вопросов; составление диалога; составление тематического словаря/глоссария профессиональных терминов; составление кроссворда; выполнение лексико-грамматических упражнений/СР/	3	1	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
	Раздел 8. Тема №6 Service Обслуживание - 4 семестр					
8. 1	Совершенное время Выполнение грамматических упражнений /Пр/	4	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
8. 2	Ролевая игра. Диалоги по теме Обслуживание./Пр/	4	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
8. 3	Выполнение лексических упражнений. Аудирование/Пр/	4	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
8. 4	Чтение текста. Развитие устной и письменной речи/Пр/	4	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
	Раздел 9. Тема №7 My profession/ Моя профессия					
9. 1	Моя профессия. Чтение текста/Пр/	4	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
9. 2	Food safety Безопасность пищи Чтение текста/Пр/	4	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
9. 3	Разбор конкретных ситуаций Food safety. Безопасность пищи Развитие устной речи/Пр/	4	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
9. 4	Как я попал в кулинарию. Чтение текста Аудирование/Пр/	4	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
9. 5	Поиск работы Резюме Ролевая игра./Пр/	4	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
9. 6	Перевод текста; составление проекта/сообщения/ презентации; составление вопросов; составление диалога; составление тематического словаря/глоссария профессиональных терминов; составление кроссворда; выполнение лексико-грамматических упражнений/СР/	4	1	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
	Раздел 10. Тема №8 Healthy food/ Здоровое питание					

10. 1	Здоровое питание/Пр/	4	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
10. 2	Вегетарианство/Пр/	4	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
10. 3	Как сбросить вес. Дискуссия./Пр/	4	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
10. 4	Витамины/Пр/	4	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
10. 5	Сложное дополнение. Сложноподчинённое предложение/Пр/	4	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
10. 6	Перевод текста; составление проекта/сообщения/ презентации; составление вопросов; составление диалога; составление тематического словаря/глоссария профессиональных терминов; выполнение лексико-грамматических упражнений/СР/	4	1	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
	Раздел 11. Консультации					
11. 1	Еда в США и Великобритании./Конс/	4	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
11. 2	Русская кухня./Конс/	4	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
11. 3	Приготовление блюд./Конс/	4	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		
11. 4	Обслуживание./Конс/	4	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 9,ОК 10		

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ

Прилагается.

5.1. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1	

5.2. Перечень программного обеспечения

OS Windows

5.3. Перечень информационных справочных систем

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

I Специализированная мебель и системы хранения
Основное оборудование
1 посадочные места по количеству обучающихся
2 рабочее место преподавателя
3 доска учебная
II Технические средства
Основное оборудование
1 видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель)
2 программное обеспечение
3 компьютеры
4 магнитная доска
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия
Основное оборудование
1 дидактические пособия
2 видеофильмы по различным темам

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАУ КО ПОО КСТ

_____А. С. Алукриева

"_____"_____ 2024 г.

Физическая культура

рабочая программа дисциплины

Закреплена за **Среднее профессиональное образование**

Учебный план ПКД-11
Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Квалификация **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **208 часов**

Часов по учебному плану 208
в том числе:
контактная работа 164
самостоятельная работа 44

Виды контроля в семестрах:
зачет с оценкой 2,4,6

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**1(1.1)**		**2(1.2)**		**3(2.1)**		**4(2.2)**		**5(3.1)**		**6(3.2)**
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП	УП	РП	УП	РП	УП
Лекции	2	2			2	2			2	2	
Практические	26	26	34	34	30	30	32	32	20	20	16
Контактная работа	28	28	34	34	32	32	32	32	22	22	16
Сам. работа	6	6	10	10	6	6	10	10	6	6	6
Часы на контроль											
Итого	34	34	44	44	38	38	42	42	28	28	22

Распределение часов

6(3.2)	Итого	
РП	УП	РП
	6	6
16	158	158
16	164	164
6	44	44
22	208	208

Разработчик(и):
Преподаватель Галаган Елена Юргисо _____

Рабочая программа дисциплины
Физическая культура

разработана в соответствии с ФГОС СПО:
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565)

составлена на основании учебного плана:
по специальности Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Рекомендована предметно-цикловой комиссией

Протокол от №
Срок действия программы: уч.г.
Председатель ПЦК _____/_____

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	ОГСЭ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОК 8: Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

3.1	**Знать:**
3.1.1	о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
3.1.2	-основы здорового образа жизни.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Примечание
	Раздел 1. Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности.					
1. 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./Лек/	1	2			
	Раздел 2. Раздел 2 Легкая атлетика.					
2. 1	Вводный урок. Личная гигиена. Значение физической культуры. Инструктаж по ТБ. Бег на короткие дистанции. Развитие быстроты./Пр/	1	2			
2. 2	Техника низкого и высокого старта. Закрепление техники бега на короткие дистанции. Бег 30, 60, 100м. Развитие быстроты и силы./Пр/	1	2			
2. 3	Финальное усилие. Бег на короткие дистанции. Развитие физических качеств: силы, быстроты./Пр/	1	2			

2. 4	Техника челночного бега. Челночный бег 3х10м, 5х10 м. Развитие координационных способностей, ловкости./Пр/	1	2			
2. 5	Инструктаж по ТБ. Техника метания гранаты. Закрепление техники метания гранаты. Развитие физических качеств: силы, ловкости./Пр/	1	2			
2. 6	Инструктаж по ТБ. Техника прыжка в длину с места. Закрепление техники прыжка в длину с места. Развитие силовых и координационных способностей/Пр/	1	2			
2. 7	Бег 400м (девушки), 800м (юноши)./Пр/	1	2			
2. 8	Бег 500м(дев), 1000м(юн). Развитие выносливости./Пр/	1	2			
2. 9	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. /СР/	1	6			
	Раздел 3. Раздел 3 Волейбол.					
3. 1	Инструктаж по ТБ. Терминология игры в волейбол. Правила игры. Перемещения в стойке волейболиста. Комбинации из освоенных элементов техники перемещений. Развитие координационных способностей./Пр/	1	2			
3. 2	Верхний приём и передача мяча на месте, после перемещений, в прыжке. Развитие прыгучести. Учебная игра./Пр/	1	2			
3. 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./Пр/	1	2			
3. 4	Подача мяча на партнера. Нижняя и верхняя подача. Подача мяча в разные игровые зоны. Учебная игра. Развитие ловкости./Пр/	1	2			

3. 5	Подача мяча по точкам. Учебная игра./Пр/	1	2			
	Раздел 4. 2 семестр. Раздел 3 Волейбол.					
4. 1	Нападающий удар. Варианты нападающего удара через сетку (толчком двумя ногами с места, с разбега в 1, 2, 3 шага). Учебная игра./Пр/	2	2			
4. 2	Нападающий удар. Варианты нападающего удара через сетку (толчком двумя ногами с места, с разбега в 1, 2, 3 шага). Учебная игра./Пр/	2	2			
4. 3	Технико-тактическая подготовка. Блокирование. Атакующие удары против блокирующего. Учебная игра. Развитие силы, прыгучести./Пр/	2	2			
4. 4	Тактика защитных действий. Атакующие удары против блокирующего. Учебная игра. Развитие силы, прыгучести./Пр/	2	2			
4. 5	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. /СР/	2	4			
	Раздел 5. Раздел 4 Баскетбол.					
5. 1	Инструктаж по ТБ. Терминология игры в баскетбол. Правила игры. Стойки и перемещения баскетболиста. Развитие координационных способностей. Воспитание интереса к занятиям баскетболом./Пр/	2	2			
5. 2	Различные способы ловли и передачи мяча. Учебная игра. Развитие силы и координационных способностей./Пр/	2	2			
5. 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./Пр/	2	2			
5. 4	Бросок мяча в движении одной рукой от плеча. Броски с различных точек. Учебная игра. Воспитание дисциплинированности, самостоятельности, активности./Пр/	2	2			

5. 5	Броски в кольцо после ведения с сопротивлением и без сопротивления. Штрафной бросок. Учебная игра./Пр/	2	2			
5. 6	Тактика игры в нападении. Индивидуальные, групповые и командные тактические действия. Учебная игра./Пр/	2	2			
5. 7	Действия против игрока с мячом (вырывание, выбивание, накрывание, перехват). Учебная игра. Развитие игрового мышления./Пр/	2	2			
5. 8	Взаимодействие трёх игроков в нападении. Учебная игра. Развитие координационных способностей./Пр/	2	2			
5. 9	Зонная система защиты. Нападение быстрым прорывом. Учебная игра. Развитие физических качеств./Пр/	2	2			
5. 10	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. /СР/	2	4			
	Раздел 6. Раздел 5 Профессионально-прикладная физическая подготовка.					
6. 1	Инструктаж по ТБ. Развитие реакции на сигнал. Развитие статической силы мышц спины. /Пр/	2	2			
6. 2	Инструктаж по ТБ. Развитие вестибулярной устойчивости. Развитие силы мышц спины. Сгибание разгибание рук в упоре на брусьях. /Пр/	2	2			
6. 3	Закрепление точности движений. Закрепление вестибулярной устойчивости: упр. на равновесие. /Пр/	2	2			
6. 4	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. /СР/	2	2			

6. 5	Дифференцированный зачет/Пр/	2	2			
	Раздел 7. 3 семестр Раздел 1 Научно-методические основы формирования физической культуры личности.					
7. 1	Социально-биологические основы физической культуры. 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, врабатывание, утомление, восстановление. Влияние занятий физическими упражнениями на функциональные возможности человека, умственную и физическую работоспособность, адаптационные возможности человека. /Лек/	3	2			
	Раздел 8. Раздел 2 Легкая атлетика.					
8. 1	Вводный урок. Личная гигиена. Значение физической культуры. Инструктаж по ТБ. Бег на короткие дистанции. Развитие быстроты./Пр/	3	2			
8. 2	Закрепление техники низкого и высокого старта. Закрепление техники бега на короткие дистанции. Бег 100м. Развитие физических качеств: быстроты и силы./Пр/	3	2			
8. 3	Челночный бег 10х10 м. Развитие координационных способностей, ловкости./Пр/	3	2			
8. 4	Инструктаж по ТБ. Техника метания гранаты. Закрепление техники метания гранаты. Развитие физических качеств: силы, ловкости./Пр/	3	2			
8. 5	Закрепление техники прыжка в длину с места. Развитие скоростно-силовых качеств./Пр/	3	2			
8. 6	Техника прыжка в длину с разбега. Развитие скоростно-силовых качеств./Пр/	3	2			
8. 7	Бег 500м (дев),1000м (юн). Развитие выносливости./Пр/	3	2			
8. 8	Бег 500м (дев),1000м (юн). Развитие выносливости./Пр/	3	2			

8. 9	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. /СР/	3	6			
	Раздел 9. Раздел 3 Волейбол.					
9. 1	Инструктаж по ТБ. Терминология игры в волейбол. Правила игры. Перемещения в стойке волейболиста. Комбинации из освоенных элементов техники перемещений. Развитие координационных способностей./Пр/	3	2			
9. 2	Нижний прием после подачи. Прием и передача мяча. Групповые упражнения через сетку. Учебная игра. Развитие силы./Пр/	3	2			
9. 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./Пр/	3	2			
9. 4	Подача мяча на партнера. Нижняя и верхняя подача. Подача мяча в разные игровые зоны. Учебная игра. Развитие ловкости./Пр/	3	2			
9. 5	Нападающий удар по ходу. Варианты нападающего удара через сетку. Атакующие удары по ходу. Учебная игра. Развитие прыгучести./Пр/	3	2			
9. 6	Варианты нападающего удара через сетку. Атакующие удары по ходу. Учебная игра. Развитие прыгучести./Пр/	3	2			
9. 7	Верхняя прямая и нижняя подача мяча. Одиночный блок и страховка. Индивидуальные и групповые действия. Учебная игра./Пр/	3	2			
	Раздел 10. 4 семестр Раздел					
10. 1	Групповые упражнения с подач через сетку. Атакующие удары по ходу. Учебная игра./Пр/	4	2			
10. 2	Групповые упражнения с подач через сетку. Атакующие удары по ходу. Учебная игра./Пр/	4	2			

10. 3	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. 6. Закрепление навыков игры в волейбол. 7. Закрепление навыков судейства в волейболе. /СР/	4	2			
	Раздел 11. Раздел 4 Баскетбол.					
11. 1	Инструктаж по ТБ. Терминология игры в баскетбол. Правила игры. Стойки и перемещения баскетболиста. Развитие координационных способностей. Воспитание интереса к занятиям баскетболом./Пр/	4	2			
11. 2	Ловля и передача мяча на месте и в движении. Различные способы передач мяча. Учебная игра. Воспитание интереса к занятиям баскетболом./Пр/	4	2			
11. 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./Пр/	4	2			
11. 4	Бросок мяча в движении одной рукой от плеча. Учебная игра. Воспитание дисциплинированности, самостоятельности, активности./Пр/	4	2			
11. 5	Броски в кольцо после ведения с сопротивлением и без. Учебная игра. Развитие силы./Пр/	4	2			
11. 6	Броски в кольцо после подбора мяча, отскочившего от щита. Учебная игра. Развитие прыгучести./Пр/	4	2			
11. 7	Действия против игрока с мячом (вырывание, выбивание, накрывание, перехват). Учебная игра. Развитие игрового мышления./Пр/	4	2			
11. 8	Действия против игрока с мячом (вырывание, выбивание, накрывание, перехват). Учебная игра. Развитие игрового мышления./Пр/	4	2			
11. 9	Зонная система защиты. Взаимодействие трёх игроков в нападении. Учебная игра/Пр/	4	2			

11. 10	1.Составление комплекса физических упражнений на занятиях по баскетболу. 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.	4	6			
	Раздел 12. Раздел 5 Профессионально-прикладная физическая подготовка.					
12. 1	Инструктаж по ТБ. Развитие реакции на сигнал. Развитие статической силы мышц спины./Пр/	4	2			
12. 2	Развитие реакции на сигнал. Развитие концентрации внимания./Пр/	4	2			
12. 3	Инструктаж по ТБ. Развитие вестибулярной устойчивости. Развитие силы мышц спины. Сгибание разгибание рук в упоре на брусьях. /Пр/	4	2			
12. 4	Закрепление точности движений. Закрепление вестибулярной устойчивости: упр. на равновесие. /Пр/	4	2			
12. 5	1. Проведение отдельной части занятия с группой студентов. 2. Упражнения на формирование правильной осанки. 3. Упражнения на расслабление мышц. 4. Упражнения для укрепления мышц спины. /СР/	4	2			
12. 6	Дифференцированный зачет/Пр/	4	2			
	Раздел 13. 5 семестр Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности.					

13. 1	Основы здорового образа и стиля жизни. 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. /Лек/	5	2			
	Раздел 14. Раздел 2 Легкая атлетика.					
14. 1	Техника низкого и высокого старта. Закрепление техники бега на короткие дистанции. Бег 30, 60,100м. Развитие быстроты и силы./Пр/	5	2			
14. 2	Техника челночного бега. Челночный бег 3х10м, 5х10 м. Развитие координационных способностей, ловкости./Пр/	5	2			
14. 3	Инструктаж по ТБ. Закрепление техники метания гранаты. Развитие физических качеств: силы, ловкости./Пр/	5	2			
14. 4	Инструктаж по ТБ. Техника прыжка в длину с места. Закрепление техники прыжка в длину с места. Развитие силовых и координационных способностей./Пр/	5	2			
14. 5	Бег 500м (дев), 1000м (юн). Развитие выносливости./Пр/	5	2			

14. 6	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. /СР/	5	6			
	Раздел 15. Раздел 3 Волейбол.					
15. 1	Инструктаж по ТБ. Терминология игры в волейбол. Правила игры. Перемещения в стойке волейболиста. Развитие координационных способностей./Пр/	5	2			
15. 2	Закрепление верхнего приема и передачи мяча на месте, после перемещений, в прыжке. Развитие прыгучести. Учебная игра. /Пр/	5	2			
15. 3	Нижний прием и передача мяча на месте индивидуально и в парах, после перемещений, в прыжке. Развитие прыгучести. Учебная игра./Пр/	5	2			
15. 4	Закрепление верхней подачи мяча. Подача на партнера на расстоянии 8-9м. Подачи из-за лицевой линии. Учебная игра. Развитие силы. /Пр/	5	2			
15. 5	Подача мяча по точкам. Нижняя и верхняя подача. Подача в левую и правую части площадки. Учебная игра. Развитие прыгучести. Подача мяча по точкам. Нижняя и верхняя подача. Подача в левую и правую части площадки. Учебная игра. Развитие прыгучести. /Пр/	5	2			
	Раздел 16. 6 семестр Раздел 3 Волейбол.					
16. 1	Одиночный блок. Атакующие удары против блокирующего. Учебная игра. Развитие силы. /Пр/	6	2			
16. 2	1. Изучение правил игры в волейбол. 2. Упражнения для мышц рук. 3. Упражнения для мышц брюшного пресса. 4. Упражнения для развития прыгучести. 5. Упражнения для укрепления мышц спины. 6. Прыжки через скакалку. 7. Закрепление навыков игры в волейбол. /СР/	6	2			
	Раздел 17. Раздел 4 Баскетбол.					
17. 1	Различные способы ловли и передачи мяча. Учебная игра. Развитие силы и координационных способностей./Пр/	6	2			

17. 2	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./Пр/	6	2			
17. 3	Бросок мяча в движении одной рукой от плеча. Броски с различных точек Учебная игра. Воспитание дисциплинированности, самостоятельности, активности./Пр/	6	2			
17. 4	Броски в кольцо после ведения с сопротивлением и без сопротивления. Штрафной бросок. Учебная игра./Пр/	6	2			
17. 5	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. /СР/	6	2			
	Раздел 18. Раздел 5 Профессионально-прикладная физическая подготовка.					
18. 1	Инструктаж по ТБ. Развитие реакции на сигнал. Развитие статической силы мышц спины./Пр/	6	2			
18. 2	Развитие реакции на сигнал. Развитие концентрации внимания./Пр/	6	2			
18. 3	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. /СР/	6	2			
18. 4	Дифференцированный зачёт/Пр/	6	2			

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ

Прилагается.

5.1. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1	

5.2. Перечень программного обеспечения

5.3. Перечень информационных справочных систем

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

наличие 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.

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАУ КО ПОО КСТ

_____А. С. Алукриева

"_____"_____ 2024 г.

Психология общения

рабочая программа дисциплины

Закреплена за **Среднее профессиональное образование**

Учебный план ПКД-11
Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Квалификация **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **78 часов**

Часов по учебному плану 78
в том числе:
контактная работа 68
самостоятельная работа 10

Виды контроля в семестрах:
зачет с оценкой 5

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**5(3.1)**		Итого	
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	34	34	34	34
Практические	34	34	34	34
Контактная работа	68	68	68	68
Сам. работа	10	10	10	10
Часы на контроль				
Итого	78	78	78	78

Разработчик(и):

Рабочая программа дисциплины
Психология общения

разработана в соответствии с ФГОС СПО:
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565)

составлена на основании учебного плана:
по специальности Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Рекомендована предметно-цикловой комиссией

Протокол от №
Срок действия программы: уч.г.
Председатель ПЦК _____/_____

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	ОГСЭ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОК 3: Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4: Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5: Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 9: Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

3.1	**Знать:**
3.1.1	взаимосвязь общения и деятельности;
3.1.2	цели, функции, виды и уровни общения;
3.1.3	роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий;
3.1.4	механизмы взаимопонимания в общении;
3.1.5	техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения;
3.1.6	источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;
3.1.7	приемы саморегуляции в процессе общения.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Примечание
	Раздел 1. Раздел 1					
1. 1	Общение в системе межличностных и общественных отношений. Социальная роль./Лек/	5	2	ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 9		
1. 2	Классификация общения. Виды, функции общения. Структура и средства общения. Единство общения и деятельности./Лек/	5	2	ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 9		
1. 3	Коммуникативные тренинги./Пр/	5	2	ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 9		
1. 4	Коммуникативные тренинги./Пр/	5	2	ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 9		
1. 5	Понятие социальной перцепции. Факторы, оказывающие влияние на восприятие. Искажения в процессе восприятия. /Лек/	5	2	ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 9		
1. 6	Психологические механизмы восприятия. Влияние имиджа на восприятие человека./Лек/	5	2	ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 9		
1. 7	Коммуникативные тренинги/Пр/	5	2	ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 9		

1. 8	Коммуникативные тренинги/Пр/	5	2	ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 9		
1. 9	Типы взаимодействия: кооперация и конкуренция. Позиции взаимодействия в русле трансактного анализа. Ориентация на понимание и ориентация на контроль./Лек/	5	2	ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 9		
1. 10	Взаимодействие как организация совместной деятельности./Лек/	5	2	ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 9		
1. 11	Коммуникативные тренинги/Пр/	5	2	ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 9		
1. 12	Коммуникативные тренинги/Пр/	5	2	ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 9		
1. 13	Основные элементы коммуникации. Вербальная коммуникация. Коммуникативные барьеры./Лек/	5	2	ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 9		
1. 14	Невербальная коммуникация./Лек/	5	2	ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 9		
1. 15	Методы развития коммуникативных способностей. Виды, правила и техники слушания. Толерантность как средство повышения эффективности общения/Лек/	5	2	ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 9		
1. 16	Коммуникативные тренинги/Пр/	5	2	ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 9		
1. 17	Коммуникативные тренинги/Пр/	5	2	ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 9		
1. 18	Публичная защита презентаций. Деловая беседа. Формы постановки вопросов/Лек/	5	2	ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 9		
1. 19	Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений. Аргументация/Лек/	5	2	ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 9		
1. 20	Коммуникативные тренинги/Пр/	5	2	ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 9		
1. 21	Коммуникативные тренинги/Пр/	5	2	ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 9		
1. 22	Семинар. Понятие конфликта и его структура. /Лек/	5	2	ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 9		
1. 23	Невербальное проявление конфликта. Стратегия разрешения конфликтов./Лек/	5	2	ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 9		
1. 24	Коммуникативные тренинги/Пр/	5	2	ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 9		
1. 25	Коммуникативные тренинги/Пр/	5	2	ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 9		

1. 26	Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и агрессия. Разрядка эмоций./Лек/	5	2	ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 9		
1. 27	Правила поведения в конфликтах. Влияние толерантности на разрешение конфликтной ситуации./Лек/	5	2	ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 9		
1. 28	Коммуникативные тренинги/Пр/	5	2	ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 9		
1. 29	Коммуникативные тренинги/Пр/	5	2	ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 9		
1. 30	Публичная защита презентаций. Понятие: этика и мораль. Категории этики. Нормы морали. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения/Пр/	5	2	ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 9		
1. 31	Деловой этикет в профессиональной деятельности. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений /Лек/	5	2	ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 9		
1. 32	Коммуникативные тренинги/Пр/	5	2	ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 9		
1. 33	Коммуникативные тренинги/Пр/	5	2	ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 9		
1. 34	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)./СР/	5	10	ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 9		
1. 35	Дифференцированный зачет/Лек/	5	2	ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 9		

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ

Прилагается.

5.1. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1	

5.2. Перечень программного обеспечения

OS Windows, MS Office

5.3. Перечень информационных справочных систем

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

I Специализированная мебель и системы хранения
Основное оборудование
1 Парты
2. Стулья
3. Рабочее место преподавателя (стол и стул)
4. Шкаф
Дополнительное оборудование
1 Доска учебная
II Технические средства
Основное оборудование
1. Компьютер преподавателя
2. Мультимедиапроектор
3. Экран
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия
Основное оборудование
1 Плакаты
2 Дидактические материалы и плакаты
3. Информационные стенды

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАУ КО ПОО КСТ

_____А. С. Алукриева

"_____"_____ 2024 г.

Основы финансовой грамотности

рабочая программа дисциплины

Закреплена за **Среднее профессиональное образование**

Учебный план ПКД-11
Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Квалификация **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **54 часов**

Часов по учебному плану 54
в том числе:
контактная работа 40
самостоятельная работа 14

Виды контроля в семестрах:
зачет с оценкой 5

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**5(3.1)**		Итого	
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	20	20	20	20
Практические	20	20	20	20
Контактная работа	40	40	40	40
Сам. работа	14	14	14	14
Часы на контроль				
Итого	54	54	54	54

Разработчик(и):
Преподаватель Немирова Вера Сергеевна _____

Рабочая программа дисциплины
Основы финансовой грамотности

разработана в соответствии с ФГОС СПО:
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565)

составлена на основании учебного плана:
по специальности Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Рекомендована предметно-цикловой комиссией

Протокол от №
Срок действия программы: уч.г.
Председатель ПЦК _____/_____

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания	
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	ОГСЭ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОК 1: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2: Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3: Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4: Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5: Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6: Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 7: Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9: Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10: Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11: Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

3.1	**Знать:**
3.1.1	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.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	- разбираться в финансовых институтах и финансовых продуктах, а также о способах получения информации об этих продуктах и институтах из различных источников;
3.2.2	- 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;
3.2.3	- использовать такие способы повышения благосостояния, как инвестирование денежных средств, использование пенсионных фондов, создание собственного бизнеса.
3.2.4	- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
3.2.5	- использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Примечание
	Раздел 1. Раздел 1					
1. 1	Введение/Лек/	5	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9,ОК 11		

1. 2	Основные банковские услуги /Лек/	5	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9,ОК 11		
1. 3	Расчет процентов по банковским вкладам и составление графика погашения банковского кредита./Пр/	5	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9,ОК 11		
1. 4	Ценные бумаги и их виды/Лек/	5	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9,ОК 11		
1. 5	Определение доходности ценных бумаг/Пр/	5	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9,ОК 11		
1. 6	Банковский кредит Сберегательные сертификаты Фондовая биржа Рынок FOREX /СР/	5	6	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9,ОК 11		
1. 7	Страхование как способ защиты от непредвиденных расходов/Лек/	5	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9,ОК 11		
1. 8	Определение страховых выплат при наступлении страхового случая./Пр/	5	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9,ОК 11		
1. 9	Налоги и налоговые льготы/Лек/	5	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9,ОК 11		
1. 10	Определение элементов и расчет налогов./Пр/	5	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9,ОК 11		
1. 11	Заполнение декларации 3-НДФЛ./Пр/	5	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9,ОК 11		
1. 12	Пенсионное обеспечение и финансовое благополучие в старости./Лек/	5	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9,ОК 11		
1. 13	Страхование имущества. Страхование жизни. Налог на доходы физических лиц (НДФЛ) Пенсионный фонд РФ Альтернативные способы накопления на пенсию. /СР/	5	4	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9,ОК 11		
1. 14	Финансовые механизмы деятельности фирмы./Лек/	5	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9,ОК 11		
1. 15	Анализ финансовых результатов деятельности фирмы. /Пр/	5	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9,ОК 11		
1. 16	Расчет заработной платы и пособий./Пр/	5	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9,ОК 11		

1. 17	Этапы создания бизнеса./Лек/	5	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9,ОК 11		
1. 18	Составление бизнес-плана./Пр/	5	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9,ОК 11		
1. 19	Деньги в современном мире./Лек/	5	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9,ОК 11		
1. 20	Построение семейного бюджета./Пр/	5	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9,ОК 11		
1. 21	Семинар. «Экономия денежных средств как признак рационального мышления»/Пр/	5	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9,ОК 11		
1. 22	Финансовое планирование как способ повышения благосостояния семьи. Электронные деньги. Валюта в современном мире. Защита прав потребителей. Финансовое мошенничество /СР/	5	4	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9,ОК 11		
1. 23	Дифференцированный зачет/Лек/	5	2	ОК 2,ОК 3,ОК 5,ОК 6,ОК 9,ОК 11		

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ

Прилагается.

5.1. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1	

5.2. Перечень программного обеспечения

OS Windows, MS Office

5.3. Перечень информационных справочных систем

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

I Специализированная мебель и системы хранения
Основное оборудование
1 Парты
2. Стулья
3. Рабочее место преподавателя (стол и стул)
4. Шкаф
Дополнительное оборудование
1 Доска учебная
II Технические средства
Основное оборудование
1. Компьютер преподавателя
2. Мультимедиапроектор
3. Экран
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия
Основное оборудование
1 Плакаты
2 Дидактические материалы и плакаты
3. Информационные стенды

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАУ КО ПОО КСТ

_____А. С. Алукриева

"_____"_____ 2024 г.

Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

рабочая программа дисциплины

Закреплена за **Среднее профессиональное образование**

Учебный план ПКД-11
Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Квалификация **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **42 часов**

Часов по учебному плану 42
в том числе:
контактная работа 36
самостоятельная работа 6

Виды контроля в семестрах:
зачет с оценкой 6

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**6(3.2)**		Итого	
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	18	18	18	18
Практические	18	18	18	18
Контактная работа	36	36	36	36
Сам. работа	6	6	6	6
Часы на контроль				
Итого	42	42	42	42

Разработчик(и):

Рабочая программа дисциплины
Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

разработана в соответствии с ФГОС СПО:
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565)

составлена на основании учебного плана:
по специальности Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Рекомендована предметно-цикловой комиссией

Протокол от №
Срок действия программы: уч.г.
Председатель ПЦК _____/_____

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	ОГСЭ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОК 1: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2: Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3: Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4: Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5: Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6: Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 7: Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9: Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10: Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11: Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

3.1	**Знать:**
3.1.1	□ механизмы социальной адаптации;
3.1.2	□ основополагающие международные документы, относящиеся к правам
3.1.3	инвалидов;
3.1.4	□ основы гражданского и семейного законодательства;
3.1.5	□ основы трудового законодательства, особенности регулирования труда
3.1.6	инвалидов;
3.1.7	□ основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования;
3.1.8	функции органов труда и занятости населения.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	□ использовать нормы позитивного социального поведения;
3.2.2	□ использовать свои права адекватно законодательству;
3.2.3	□ обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;
3.2.4	□ анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения
3.2.5	□ конкретных условий их реализации;
3.2.6	□ составлять необходимые заявительные документы;
3.2.7	□ составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве;
3.2.8	□ использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях.

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ						
Код занятия	**Наименование разделов и тем /вид занятия/**	**Семестр / Курс**	**Часов**	**Компетен-ции**	**Литература**	**Примечание**

	Раздел 1. Раздел 1 Понятие социальной адаптации, ее этапы, механизмы, условия.					
1. 1	Адаптация и ее виды. Понятие адаптации. Механизмы социальной адаптации /Лек/	6	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11		
1. 2	Нормы позитивного социального поведения. Использование норм позитивного социального поведения. Социальное поведение и конфликты в обществе. Ролевые игры использования норм позитивного социального поведения. /Пр/	6	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11		
1. 3	Подготовить реферат на тему: Социальная дезадаптация: понятие, причины./СР/	6	1	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11		
	Раздел 2. Раздел 2. Конвенция ООН о правах инвалидов					
2. 1	Федеральный закон от 03.05.2012 № 46 – ФЗ «О ратификации Конвенции о правах инвалидов». Конвенция о правах инвалидов. /Лек/	6	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11		
2. 2	Использование законных прав. Права и закон. Решение практических задач по использованию своих прав адекватно законодательству. /Пр/	6	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11		
2. 3	Подготовить сообщение на тему: «Основной перечень гарантий, обеспечиваемых инвалидам в РФ»/СР/	6	1	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11		
	Раздел 3. Раздел 3. Основы гражданского, семейного и трудового законодательства. Особенности регулирования труда инвалидов.					
3. 1	Основы гражданского законодательства /Лек/	6	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11		
3. 2	Основы семейного законодательства/Лек/	6	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11		

3. 3	Дискуссия Основы гражданского и семейного законодательства. Решение ситуационных задач. /Пр/	6	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11		
3. 4	Трудовое законодательство. Регулирование труда инвалидов. /Лек/	6	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11		
3. 5	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. /Пр/	6	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11		
3. 6	Признание инвалида безработным./СР/	6	1	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11		
	Раздел 4. Раздел 4. Законы социальной защиты инвалидов в Российской Федерации. Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации					
4. 1	Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» /Лек/	6	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11		
4. 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 /Лек/	6	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11		

4. 3	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./Пр/	6	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11		
4. 4	Подготовка сообщения на тему: Материальное обеспечение и льготы инвалидам/СР/	6	1	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11		
	Раздел 5. Раздел 5. Медико - социальная экспертиза. Реабилитация инвалидов. Индивидуальная программа реабилитации инвалида.					
5. 1	Понятие медико- социальной экспертизы. /Лек/	6	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11		
5. 2	Семинар «Реабилитация инвалидов». Индивидуальная программа реабилитации инвалида. Понятие реабилитации инвалидов. Федеральный перечень реабилитационных мероприятий, технических средств реабилитации и услуг, предоставляемых инвалиду. Технические средства реабилитации инвалидов. /Пр/	6	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11		
5. 3	Дискуссия Реабилитация инвалидов. Оформление таблицы. Основные направления деятельности специалиста по социальной работе в бюро МСЭ./Пр/	6	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11		
5. 4	Подготовка реферата на тему: Индивидуальная программа реабилитации инвалида./СР/	6	1	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11		
	Раздел 6. Раздел 6. Трудоустройство инвалидов.					

6. 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. Специальные рабочие места для трудоустройства инвалидов. Права, обязанности и ответственность работодателей в обеспечении занятости инвалидов. Основные виды резюме. Правила составления резюме. Хронологическое резюме. Функциональное резюме. Резюме комбинированного типа. Самопрезентация при трудоустройстве. /Пр/	6	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11		
6. 2	Составление документов Составление резюме и профессиональная самопрезентация. Использование приобретённых знаний и умений в различных жизненных и профессиональных ситуациях. Составление резюме, осуществление самопрезентация при трудоустройстве. /Пр/	6	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11		
6. 3	Подготовка резюме./СР/	6	1	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11		
6. 4	Дифференцированный зачет/Лек/	6	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11		

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ

Прилагается.

5.1. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1	

5.2. Перечень программного обеспечения

OS Windows, MS Office

5.3. Перечень информационных справочных систем

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

I Специализированная мебель и системы хранения
Основное оборудование
1 Парты
2. Стулья
3. Рабочее место преподавателя (стол и стул)
4. Шкаф
Дополнительное оборудование
1 Доска учебная
II Технические средства
Основное оборудование
1. Компьютер преподавателя
2. Мультимедиа проектор
3. Экран
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия
Основное оборудование
1 Плакаты
2 Дидактические материалы и плакаты
3. Информационные стенды

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАУ КО ПОО КСТ

_____А. С. Алукриева

"_____"_____ 2024 г.

Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

рабочая программа дисциплины

Закреплена за **Среднее профессиональное образование**

Учебный план ПКД-11
Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Квалификация **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **100 часов**

Часов по учебному плану 100
в том числе:
контактная работа 78
самостоятельная работа 4
часов на контроль 18

Виды контроля в семестрах:
экзамен 2

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**2(1.2)**		Итого	
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	36	36	36	36
Лабораторные	2	2	2	2
Практические	32	32	32	32
Контактная работа	78	78	78	78
Сам. работа	4	4	4	4
Часы на контроль	18	18	18	18
Итого	100	100	100	100

Разработчик(и):

Рабочая программа дисциплины
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

разработана в соответствии с ФГОС СПО:
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565)

составлена на основании учебного плана:
по специальности Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Рекомендована предметно-цикловой комиссией

Протокол от №
Срок действия программы: уч.г.
Председатель ПЦК _____/_____

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания	
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	ОПЦ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОК 1: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2: Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3: Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4: Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5: Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6: Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 7: Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9: Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10: Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
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.
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, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.: Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.1.: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3.: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4.: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5.: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6.: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7.: Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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
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.: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.3.: Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4.: Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.: Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с 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
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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

3.1	**Знать:**
3.1.1	основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов;
3.1.2	морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
3.1.3	генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
3.1.4	роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
3.1.5	характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
3.1.6	основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
3.1.7	микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
3.1.8	возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
3.1.9	методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
3.1.10	правила личной гигиены работников организации питания;
3.1.11	классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
3.1.12	правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
3.1.13	схему микробиологического контроля;
3.1.14	пищевые вещества и их значение для организма человека;
3.1.15	суточную норму потребности человека в питательных веществах;
3.1.16	основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии;
3.1.17	состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
3.1.18	усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
3.1.19	назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
3.1.20	методики составления рационов питания
3.2	**Уметь:**
3.2.1	использовать лабораторное оборудование;
3.2.2	определять основные группы микроорганизмов;
3.2.3	проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
3.2.4	обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;
3.2.5	производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

3.2.6	осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
3.2.7	проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд;
3.2.8	составлять рационы питания для различных категорий
3.2.9	потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Примечание
	Раздел 1. Раздел 1 Морфология и физиология микробов					
1. 1	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия . Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот/Лек/	2	2			
1. 2	Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности./Лек/	2	2			
1. 3	Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов/Пр/	2	2			
1. 4	Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах./Лек/	2	2			
1. 5	Физиология микробов /Лек/	2	2			
1. 6	Выращивание микробов на различных питательных средах./Лаб/	2	2			
1. 7	Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук./Пр/	2	2			
1. 8	Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе/Лек/	2	2			
1. 9	Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет./Лек/	2	2			

1. 10	Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов/Лек/	2	2			
1. 11	Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля./Пр/	2	2			
1. 12	Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции/Пр/	2	2			
1. 13	Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции./Пр/	2	2			
1. 14	работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач/СР/	2	2			
	Раздел 2. Раздел 2 Основы физиологии питания					
2. 1	Основные пище вые вещества, их источники, роль в структуре питания/Лек/	2	2			
2. 2	Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности./Пр/	2	2			
2. 3	Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности./Пр/	2	2			
2. 4	Пищеварение и усвояемость пищи/Лек/	2	2			
2. 5	Изучение схемы пищеварительного тракта. /Пр/	2	2			
	Раздел 3. Раздел 2 Основы физиологии питания - следующий семестр					
3. 1	Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи./Пр/	2	2			
3. 2	Обмен веществ и энергии/Лек/	2	2			
3. 3	Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека/Пр/	2	2			

3. 4	Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)/Пр/	2	2			
3. 5	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/Лек/	2	2			
3. 6	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/Лек/	2	2			
3. 7	Составление рационов питания для различных категорий потребителей/Пр/	2	2			
	Раздел 4. Раздел 3 Гигиена и санитария в организациях питания					
4. 1	Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика /Лек/	2	2			
4. 2	Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве./Пр/	2	2			
4. 3	Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве/Пр/	2	2			
4. 4	Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала/Лек/	2	2			
4. 5	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения/Лек/	2	2			
4. 6	Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования/Пр/	2	2			
4. 7	Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов/Лек/	2	2			

4. 8	Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж). /Пр/	2	2			
4. 9	Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов/Лек/	2	2			
4. 10	Сопроводительная документация/Лек/	2	1			
4. 11	Изучение требований системы ХАССП, санитарных норм и правил /Пр/	2	1			
4. 12	Изучение требований системы ХАССР, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья/СР/	2	2			
	Раздел 5. Консультации					
5. 1	Морфология микробов. Физиология Микробов. Влияние внешней среды на микроорганизмы. Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов/Конс/	2	2			
5. 2	Пищеварение и усвояемость пищи. Обмен веществ и энергии. Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения. Личная гигиена работников пищевых производств/Конс/	2	2			
5. 3	Пищевые отравления и их профилактика/Конс/	2	2			
5. 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/Конс/	2	2			

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ

Прилагается.

5.1. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1	

5.2. Перечень программного обеспечения

OS Windows, MS Office

5.3. Перечень информационных справочных систем

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

I Специализированная мебель и системы хранения
Основное оборудование
1 посадочные места по количеству обучающихся
2 рабочее место преподавателя
3 доска учебная
II Технические средства
Основное оборудование
1 видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель)
2 программное обеспечение
3 компьютеры
4 магнитная доска
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия
Основное оборудование
1 дидактические пособия
2 видеофильмы по различным темам

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАУ КО ПОО КСТ

_____А. С. Алукриева

"_____"_____ 2024 г.

Организация хранения и контроль запасов и сырья

рабочая программа дисциплины

Закреплена за **Среднее профессиональное образование**

Учебный план ПКД-11
Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Квалификация **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **120 часов**

Часов по учебному плану 120
в том числе:
контактная работа 96
самостоятельная работа 6
часов на контроль 18

Виды контроля в семестрах:
экзамен 2

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**1(1.1)**		**2(1.2)**		Итого	
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Лекции	20	20	24	24	44	44
Практические	20	20	24	24	44	44
Контактная работа	40	40	56	56	96	96
Сам. работа	2	2	4	4	6	6
Часы на контроль			18	18	18	18
Итого	42	42	78	78	120	120

Разработчик(и):
Преподаватель Овчинникова Инна Витальевна _____

Рабочая программа дисциплины
Организация хранения и контроль запасов и сырья

разработана в соответствии с ФГОС СПО:
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565)

составлена на основании учебного плана:
по специальности Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Рекомендована предметно-цикловой комиссией

Протокол от №
Срок действия программы: уч.г.
Председатель ПЦК _____/_____

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания	
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	ОПЦ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОК 1: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2: Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3: Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4: Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5: Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6: Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 7: Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9: Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10: Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
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.
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, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.: Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.1.: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3.: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4.: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5.: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6.: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7.: Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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
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.: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.3.: Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4.: Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.: Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с 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
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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

3.1	**Знать:**
3.1.1	ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
3.1.2	общие требования к качеству сырья и продуктов;
3.1.3	условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
3.1.4	методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
3.1.5	виды снабжения;
3.1.6	виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
3.1.7	методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
3.1.8	программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
3.1.9	современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
3.1.10	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;
3.1.11	виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	определять наличие запасов и расход продуктов;
3.2.2	оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
3.2.3	проводить инструктажи по безопасности
3.2.4	хранения пищевых продуктов;
3.2.5	принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
3.2.6	оформлять технологическую документацию и
3.2.7	документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Примечание
	Раздел 1. Раздел 1 Основные группы продовольственных товаров					
1. 1	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений. /Лек/	1	2			

1. 2	Классификация продовольственных товаров. /Лек/	1	2			
1. 3	Тренинг. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов/Пр/	1	2			
1. 4	Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки/Лек/	1	2			
1. 5	Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов с использованием Люминоскопа, эковизера/Пр/	1	2			
1. 6	Органолептическая оценка качества свежих плодов, грибов и продуктов их переработки использованием Люминоскопа, эковизера, нитрат – тестеров/Пр/	1	2			
1. 7	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий/Лек/	1	2			
1. 8	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий/Лек/	1	2			
1. 9	Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий использованием Люминоскопа, тест – систем для определения качества продукции./Пр/	1	2			
1. 10	Товароведная характеристика молочных товаров/Лек/	1	2			
1. 11	Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов использованием Люминоскопа, тест – систем для определения качества продукции./Пр/	1	2			
1. 12	Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов использованием Люминоскопа, тест – систем для определения качества продукции./Пр/	1	2			
1. 13	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов/Лек/	1	2			
1. 14	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов/Лек/	1	2			

1. 15	Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов использованием Люминоскопа, тест – систем для определения качества продукции./Пр/	1	2			
1. 16	Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов использованием Люминоскопа, тест – систем для определения качества продукции./Пр/	1	2			
1. 17	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов/Лек/	1	2			
1. 18	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов/Лек/	1	2			
1. 19	Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов использованием Люминоскопа, тест – систем для определения качества продукции./Пр/	1	2			
1. 20	Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов использованием Люминоскопа, тест – систем для определения качества продукции./Пр/	1	2			
1. 21	Прохождение онлайн – курса на платформе https://stepik.org/, изучение нормативных материалов; решение упражнений по образцу, подготовка сообщений, подготовка отчетов по практическим занятиям./СР/	1	2			
	Раздел 2. Раздел 1 Основные группы продовольственных товаров - 2 семестр					
2. 1	Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров/Лек/	2	2			
2. 2	Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров использованием Люминоскопа, овоскопа./Пр/	2	2			
2. 3	Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров/Лек/	2	2			
2. 4	Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров использованием Люминоскопа, тест – систем для определения качества продукции./Пр/	2	2			
	Раздел 3. Раздел 2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания					

3. 1	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами/Лек/	2	2			
3. 2	Способы доставки продовольственных товаров и продуктов/Лек/	2	2			
3. 3	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. /Лек/	2	2			
3. 4	Тренинг. Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора/Пр/	2	2			
3. 5	Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия/Пр/	2	2			
3. 6	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей/Лек/	2	2			
3. 7	Тренинг. Виды и порядок оформления сопроводительной документации/Лек/	2	2			
3. 8	Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров./Пр/	2	2			
3. 9	Определение наличия запасов на складе./Пр/	2	2			
3. 10	Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров/Лек/	2	2			
3. 11	Семинар. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов/Лек/	2	2			
3. 12	Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов/Лек/	2	2			
3. 13	Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов/Пр/	2	2			
3. 14	Решение кейс - заданий по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции/Пр/	2	2			
3. 15	Отпуск сырья и продуктов на производство в филиалы/Лек/	2	2			

3. 16	Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада/Пр/	2	2			
3. 17	Оформление заказа на сырье и продукты со склада /Пр/	2	2			
3. 18	Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания /Лек/	2	2			
3. 19	Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения. /Пр/	2	2			
3. 20	Решение производственных ситуаций по анализу и определение запасов и расходов продуктов/Пр/	2	2			
3. 21	1. Прохождение онлайн – курса на платформе https://stepik.org/course/ 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. /СР/	2	4			
	Раздел 4. Консультации					
4. 1	Решение производственных задач по анализу и определению запасов и расхода продуктов./Конс/	2	2			
4. 2	Органолептическая оценка качества основных групп продовольственных товаров/Конс/	2	2			
4. 3	Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов./Конс/	2	2			
4. 4	Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада. Решение задач/Конс/	2	2			

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ

Прилагается.

5.1. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1	

5.2. Перечень программного обеспечения

5.3. Перечень информационных справочных систем

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАУ КО ПОО КСТ

_____А. С. Алукриева

"_____"_____ 2024 г.

Техническое оснащение организаций питания

рабочая программа дисциплины

Закреплена за **Среднее профессиональное образование**

Учебный план ПКД-11
Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Квалификация **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **70 часов**

Часов по учебному плану 70
в том числе:
контактная работа 64
самостоятельная работа 6

Виды контроля в семестрах:
зачет с оценкой 1

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**1(1.1)**		Итого	
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	32	32	32	32
Практические	32	32	32	32
Контактная работа	64	64	64	64
Сам. работа	6	6	6	6
Часы на контроль				
Итого	70	70	70	70

Разработчик(и):

Рабочая программа дисциплины
Техническое оснащение организаций питания

разработана в соответствии с ФГОС СПО:
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565)

составлена на основании учебного плана:
по специальности Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Рекомендована предметно-цикловой комиссией

Протокол от №
Срок действия программы: уч.г.
Председатель ПЦК _____/_____

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания	
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	ОПЦ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОК 1: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2: Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3: Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4: Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5: Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6: Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 7: Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9: Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10: Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
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.
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, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.: Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.1.: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3.: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4.: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5.: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6.: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7.: Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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
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.: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.3.: Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4.: Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.: Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с 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
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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

3.1	**Знать:**
3.1.1	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
3.1.2	принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
3.1.3	правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
3.1.4	методики расчета производительности технологического оборудования;
3.1.5	способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;
3.1.6	правила электробезопасности, пожарной безопасности;
3.1.7	правила охраны труда в организациях питания
3.2	**Уметь:**
3.2.1	определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
3.2.2	подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации
3.2.3	выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;
3.2.4	оценивать эффективность использования оборудования;
3.2.5	планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;
3.2.6	контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и изме- рительных приборов.
3.2.7	оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;
3.2.8	рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования оводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Примечание
	Раздел 1. Раздел 1 Механическое оборудование					
1. 1	Введение. Классификация механического оборудования/Лек/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 1.1.,ПК 1.2.,ПК 1.3.,ПК 1.4.,ПК 2.1.,ПК 2.2.,ПК 2.3.,ПК 2.4.,ПК 2.5.,ПК 2.6.,ПК 2.7.,ПК 2.8.,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.,ПК 4.1.,ПК 4.2.,ПК 4.3.,ПК 4.4.,ПК 4.5.,ПК 4.6.,ПК 5.1.,ПК 5.2.,ПК 5.3.,ПК 5.4.,ПК 5.5.,ПК 5.6.,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.		

1. 2	Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины/Лек/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 1.1.,ПК 1.2.,ПК 1.3.,ПК 1.4.,ПК 2.1.,ПК 2.2.,ПК 2.3.,ПК 2.4.,ПК 2.5.,ПК 2.6.,ПК 2.7.,ПК 2.8.,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.,ПК 4.1.,ПК 4.2.,ПК 4.3.,ПК 4.4.,ПК 4.5.,ПК 4.6.,ПК 5.1.,ПК 5.2.,ПК 5.3.,ПК 5.4.,ПК 5.5.,ПК 5.6.,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.		

1. 3	Закрепление изученных правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин при работе с ними на производстве. Оформление отчёта/Пр/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 1.1.,ПК 1.2.,ПК 1.3.,ПК 1.4.,ПК 2.1.,ПК 2.2.,ПК 2.3.,ПК 2.4.,ПК 2.5.,ПК 2.6.,ПК 2.7.,ПК 2.8.,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.,ПК 4.1.,ПК 4.2.,ПК 4.3.,ПК 4.4.,ПК 4.5.,ПК 4.6.,ПК 5.1.,ПК 5.2.,ПК 5.3.,ПК 5.4.,ПК 5.5.,ПК 5.6.,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.		

1. 4	Оборудование для обработки овощей, плодов/Лек/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 1.1.,ПК 1.2.,ПК 1.3.,ПК 1.4.,ПК 2.1.,ПК 2.2.,ПК 2.3.,ПК 2.4.,ПК 2.5.,ПК 2.6.,ПК 2.7.,ПК 2.8.,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.,ПК 4.1.,ПК 4.2.,ПК 4.3.,ПК 4.4.,ПК 4.5.,ПК 4.6.,ПК 5.1.,ПК 5.2.,ПК 5.3.,ПК 5.4.,ПК 5.5.,ПК 5.6.,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.		

1. 5	Закрепление знаний и правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов (на производстве), оформление отчёта./Пр/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 1.1.,ПК 1.2.,ПК 1.3.,ПК 1.4.,ПК 2.1.,ПК 2.2.,ПК 2.3.,ПК 2.4.,ПК 2.5.,ПК 2.6.,ПК 2.7.,ПК 2.8.,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.,ПК 4.1.,ПК 4.2.,ПК 4.3.,ПК 4.4.,ПК 4.5.,ПК 4.6.,ПК 5.1.,ПК 5.2.,ПК 5.3.,ПК 5.4.,ПК 5.5.,ПК 5.6.,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.		

1. 6	Оборудование для обработки мяса, рыбы/Лек/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 1.1.,ПК 1.2.,ПК 1.3.,ПК 1.4.,ПК 2.1.,ПК 2.2.,ПК 2.3.,ПК 2.4.,ПК 2.5.,ПК 2.6.,ПК 2.7.,ПК 2.8.,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.,ПК 4.1.,ПК 4.2.,ПК 4.3.,ПК 4.4.,ПК 4.5.,ПК 4.6.,ПК 5.1.,ПК 5.2.,ПК 5.3.,ПК 5.4.,ПК 5.5.,ПК 5.6.,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.		

1. 7	Закрепление знаний и правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мясных продуктов в виде экскурсии на специализированное предприятие. Студенты оформляют письменный отчёт по шаблону./Пр/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 1.1.,ПК 1.2.,ПК 1.3.,ПК 1.4.,ПК 2.1.,ПК 2.2.,ПК 2.3.,ПК 2.4.,ПК 2.5.,ПК 2.6.,ПК 2.7.,ПК 2.8.,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.,ПК 4.1.,ПК 4.2.,ПК 4.3.,ПК 4.4.,ПК 4.5.,ПК 4.6.,ПК 5.1.,ПК 5.2.,ПК 5.3.,ПК 5.4.,ПК 5.5.,ПК 5.6.,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.		

1. 8	Закрепление знаний и правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки рыбных продуктов в виде экскурсии на специализированное предприятие. Студенты оформляют письменный отчёт по шаблону/Пр/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 1.1.,ПК 1.2.,ПК 1.3.,ПК 1.4.,ПК 2.1.,ПК 2.2.,ПК 2.3.,ПК 2.4.,ПК 2.5.,ПК 2.6.,ПК 2.7.,ПК 2.8.,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.,ПК 4.1.,ПК 4.2.,ПК 4.3.,ПК 4.4.,ПК 4.5.,ПК 4.6.,ПК 5.1.,ПК 5.2.,ПК 5.3.,ПК 5.4.,ПК 5.5.,ПК 5.6.,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.		

1. 9	Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки./Лек/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 1.1.,ПК 1.2.,ПК 1.3.,ПК 1.4.,ПК 2.1.,ПК 2.2.,ПК 2.3.,ПК 2.4.,ПК 2.5.,ПК 2.6.,ПК 2.7.,ПК 2.8.,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.,ПК 4.1.,ПК 4.2.,ПК 4.3.,ПК 4.4.,ПК 4.5.,ПК 4.6.,ПК 5.1.,ПК 5.2.,ПК 5.3.,ПК 5.4.,ПК 5.5.,ПК 5.6.,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.		

1. 10	Работа со слайсером (нарезка любого гастрономического товара, разной толщины). Закрепление знаний и правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки, отработав на практике в предприятии общественного питания, с оформлением письменного отчёта./Пр/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 1.1.,ПК 1.2.,ПК 1.3.,ПК 1.4.,ПК 2.1.,ПК 2.2.,ПК 2.3.,ПК 2.4.,ПК 2.5.,ПК 2.6.,ПК 2.7.,ПК 2.8.,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.,ПК 4.1.,ПК 4.2.,ПК 4.3.,ПК 4.4.,ПК 4.5.,ПК 4.6.,ПК 5.1.,ПК 5.2.,ПК 5.3.,ПК 5.4.,ПК 5.5.,ПК 5.6.,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.		

1. 11	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Оборудование для подготовки кондитерского сырья./Лек/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 1.1.,ПК 1.2.,ПК 1.3.,ПК 1.4.,ПК 2.1.,ПК 2.2.,ПК 2.3.,ПК 2.4.,ПК 2.5.,ПК 2.6.,ПК 2.7.,ПК 2.8.,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.,ПК 4.1.,ПК 4.2.,ПК 4.3.,ПК 4.4.,ПК 4.5.,ПК 4.6.,ПК 5.1.,ПК 5.2.,ПК 5.3.,ПК 5.4.,ПК 5.5.,ПК 5.6.,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.		

1. 12	Составление презентаций с технологией приготовления фруктового сорбета с использованием оборудования для тонкого измельчения продуктов. Закрепление знаний и правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья, отработав на практике в предприятии общественного питания (специализирующимся на хлебобулочной/кондитерской продукции), с оформлением письменного отчёта./Пр/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 1.1.,ПК 1.2.,ПК 1.3.,ПК 1.4.,ПК 2.1.,ПК 2.2.,ПК 2.3.,ПК 2.4.,ПК 2.5.,ПК 2.6.,ПК 2.7.,ПК 2.8.,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.,ПК 4.1.,ПК 4.2.,ПК 4.3.,ПК 4.4.,ПК 4.5.,ПК 4.6.,ПК 5.1.,ПК 5.2.,ПК 5.3.,ПК 5.4.,ПК 5.5.,ПК 5.6.,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.		

1. 13	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений/СР/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 1.1.,ПК 1.2.,ПК 1.3.,ПК 1.4.,ПК 2.1.,ПК 2.2.,ПК 2.3.,ПК 2.4.,ПК 2.5.,ПК 2.6.,ПК 2.7.,ПК 2.8.,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.,ПК 4.1.,ПК 4.2.,ПК 4.3.,ПК 4.4.,ПК 4.5.,ПК 4.6.,ПК 5.1.,ПК 5.2.,ПК 5.3.,ПК 5.4.,ПК 5.5.,ПК 5.6.,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.		
	Раздел 2. Раздел 2. Тепловое оборудование					

2. 1	Классификация теплового оборудования. Варочное оборудование./Лек/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 1.1.,ПК 1.2.,ПК 1.3.,ПК 1.4.,ПК 2.1.,ПК 2.2.,ПК 2.3.,ПК 2.4.,ПК 2.5.,ПК 2.6.,ПК 2.7.,ПК 2.8.,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.,ПК 4.1.,ПК 4.2.,ПК 4.3.,ПК 4.4.,ПК 4.5.,ПК 4.6.,ПК 5.1.,ПК 5.2.,ПК 5.3.,ПК 5.4.,ПК 5.5.,ПК 5.6.,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.		

2. 2	Повторение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования в виде создания презентаций по заданным темам./Пр/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 1.1.,ПК 1.2.,ПК 1.3.,ПК 1.4.,ПК 2.1.,ПК 2.2.,ПК 2.3.,ПК 2.4.,ПК 2.5.,ПК 2.6.,ПК 2.7.,ПК 2.8.,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.,ПК 4.1.,ПК 4.2.,ПК 4.3.,ПК 4.4.,ПК 4.5.,ПК 4.6.,ПК 5.1.,ПК 5.2.,ПК 5.3.,ПК 5.4.,ПК 5.5.,ПК 5.6.,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.		

2. 3	Жарочное оборудование/Лек/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 1.1.,ПК 1.2.,ПК 1.3.,ПК 1.4.,ПК 2.1.,ПК 2.2.,ПК 2.3.,ПК 2.4.,ПК 2.5.,ПК 2.6.,ПК 2.7.,ПК 2.8.,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.,ПК 4.1.,ПК 4.2.,ПК 4.3.,ПК 4.4.,ПК 4.5.,ПК 4.6.,ПК 5.1.,ПК 5.2.,ПК 5.3.,ПК 5.4.,ПК 5.5.,ПК 5.6.,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.		

2. 4	Создание информационных сообщений по теме: инновационные способы жарки и выпечки, с использованием жарочного оборудования./Пр/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 1.1.,ПК 1.2.,ПК 1.3.,ПК 1.4.,ПК 2.1.,ПК 2.2.,ПК 2.3.,ПК 2.4.,ПК 2.5.,ПК 2.6.,ПК 2.7.,ПК 2.8.,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.,ПК 4.1.,ПК 4.2.,ПК 4.3.,ПК 4.4.,ПК 4.5.,ПК 4.6.,ПК 5.1.,ПК 5.2.,ПК 5.3.,ПК 5.4.,ПК 5.5.,ПК 5.6.,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.		
	Раздел 3. Раздел 2. Тепловое оборудование - следующий семестр					

3. 1	Многофункциональное оборудование. Универсальное и водогрейное оборудование./Лек/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 1.1.,ПК 1.2.,ПК 1.3.,ПК 1.4.,ПК 2.1.,ПК 2.2.,ПК 2.3.,ПК 2.4.,ПК 2.5.,ПК 2.6.,ПК 2.7.,ПК 2.8.,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.,ПК 4.1.,ПК 4.2.,ПК 4.3.,ПК 4.4.,ПК 4.5.,ПК 4.6.,ПК 5.1.,ПК 5.2.,ПК 5.3.,ПК 5.4.,ПК 5.5.,ПК 5.6.,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.		

3. 2	Отработать навыки по включению, пользованию оборудованием, закрепить изученный материал по правилам безопасной эксплуатации. По итогам практического занятия, составить фотоотчёт в электронном виде. Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования, создание опорного конспекта с использованием лекционного материала или интернет-ресурсов./Пр/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 1.1.,ПК 1.2.,ПК 1.3.,ПК 1.4.,ПК 2.1.,ПК 2.2.,ПК 2.3.,ПК 2.4.,ПК 2.5.,ПК 2.6.,ПК 2.7.,ПК 2.8.,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.,ПК 4.1.,ПК 4.2.,ПК 4.3.,ПК 4.4.,ПК 4.5.,ПК 4.6.,ПК 5.1.,ПК 5.2.,ПК 5.3.,ПК 5.4.,ПК 5.5.,ПК 5.6.,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.		

3. 3	Оборудование для бариста. Оборудование для раздачи пищи./Лек/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 1.1.,ПК 1.2.,ПК 1.3.,ПК 1.4.,ПК 2.1.,ПК 2.2.,ПК 2.3.,ПК 2.4.,ПК 2.5.,ПК 2.6.,ПК 2.7.,ПК 2.8.,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.,ПК 4.1.,ПК 4.2.,ПК 4.3.,ПК 4.4.,ПК 4.5.,ПК 4.6.,ПК 5.1.,ПК 5.2.,ПК 5.3.,ПК 5.4.,ПК 5.5.,ПК 5.6.,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.		

3. 4	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста, на примере экскурсии в кофейню, либо встречи-лекции с участием шеф-бариста. Составление отчёта по практической работе.Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи./Пр/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 1.1.,ПК 1.2.,ПК 1.3.,ПК 1.4.,ПК 2.1.,ПК 2.2.,ПК 2.3.,ПК 2.4.,ПК 2.5.,ПК 2.6.,ПК 2.7.,ПК 2.8.,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.,ПК 4.1.,ПК 4.2.,ПК 4.3.,ПК 4.4.,ПК 4.5.,ПК 4.6.,ПК 5.1.,ПК 5.2.,ПК 5.3.,ПК 5.4.,ПК 5.5.,ПК 5.6.,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.		

3. 5	СВЧ-аппараты. Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов/Пр/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 1.1.,ПК 1.2.,ПК 1.3.,ПК 1.4.,ПК 2.1.,ПК 2.2.,ПК 2.3.,ПК 2.4.,ПК 2.5.,ПК 2.6.,ПК 2.7.,ПК 2.8.,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.,ПК 4.1.,ПК 4.2.,ПК 4.3.,ПК 4.4.,ПК 4.5.,ПК 4.6.,ПК 5.1.,ПК 5.2.,ПК 5.3.,ПК 5.4.,ПК 5.5.,ПК 5.6.,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.		
	Раздел 4. Раздел 3 Холодильное оборудование					

4. 1	Классификация холодильного оборудования/Лек/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 1.1.,ПК 1.2.,ПК 1.3.,ПК 1.4.,ПК 2.1.,ПК 2.2.,ПК 2.3.,ПК 2.4.,ПК 2.5.,ПК 2.6.,ПК 2.7.,ПК 2.8.,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.,ПК 4.1.,ПК 4.2.,ПК 4.3.,ПК 4.4.,ПК 4.5.,ПК 4.6.,ПК 5.1.,ПК 5.2.,ПК 5.3.,ПК 5.4.,ПК 5.5.,ПК 5.6.,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.		

4. 2	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)./Лек/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 1.1.,ПК 1.2.,ПК 1.3.,ПК 1.4.,ПК 2.1.,ПК 2.2.,ПК 2.3.,ПК 2.4.,ПК 2.5.,ПК 2.6.,ПК 2.7.,ПК 2.8.,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.,ПК 4.1.,ПК 4.2.,ПК 4.3.,ПК 4.4.,ПК 4.5.,ПК 4.6.,ПК 5.1.,ПК 5.2.,ПК 5.3.,ПК 5.4.,ПК 5.5.,ПК 5.6.,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.		

4. 3	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования. Изучение температурных режимов шкафов интенсивного охлаждения на примере модели: CR10-L POLAIR/Пр/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 1.1.,ПК 1.2.,ПК 1.3.,ПК 1.4.,ПК 2.1.,ПК 2.2.,ПК 2.3.,ПК 2.4.,ПК 2.5.,ПК 2.6.,ПК 2.7.,ПК 2.8.,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.,ПК 4.1.,ПК 4.2.,ПК 4.3.,ПК 4.4.,ПК 4.5.,ПК 4.6.,ПК 5.1.,ПК 5.2.,ПК 5.3.,ПК 5.4.,ПК 5.5.,ПК 5.6.,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.		

4. 4	Льдогенераторы. Закрепление изученных правил безопасной эксплуатации ледогенераторов при работе с ними на производстве/Пр/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 1.1.,ПК 1.2.,ПК 1.3.,ПК 1.4.,ПК 2.1.,ПК 2.2.,ПК 2.3.,ПК 2.4.,ПК 2.5.,ПК 2.6.,ПК 2.7.,ПК 2.8.,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.,ПК 4.1.,ПК 4.2.,ПК 4.3.,ПК 4.4.,ПК 4.5.,ПК 4.6.,ПК 5.1.,ПК 5.2.,ПК 5.3.,ПК 5.4.,ПК 5.5.,ПК 5.6.,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.		

4. 5	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка информационных сообщений. По темам: • Многофункциональное оборудование • Ледогенераторы • Оборудование и инвентарь для бариста • Холодильное оборудование • СВЧ-аппараты • Жарочно-пекарное оборудование • Машины для кондитерского цеха • Оборудование для раздачи пищи • Инновационное оборудование ПОП • Инновационные способы жарки с использованием многофункционального оборудования • Инновационные способы варки, тушения, брезерования с использованием многофункционального оборудования • СВЧ-аппараты в диетическом питании Водогрейное оборудование /СР/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 1.1.,ПК 1.2.,ПК 1.3.,ПК 1.4.,ПК 2.1.,ПК 2.2.,ПК 2.3.,ПК 2.4.,ПК 2.5.,ПК 2.6.,ПК 2.7.,ПК 2.8.,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.,ПК 4.1.,ПК 4.2.,ПК 4.3.,ПК 4.4.,ПК 4.5.,ПК 4.6.,ПК 5.1.,ПК 5.2.,ПК 5.3.,ПК 5.4.,ПК 5.5.,ПК 5.6.,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.		
	Раздел 5. Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства					

5. 1	Классификация организаций питания/Лек/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 1.1.,ПК 1.2.,ПК 1.3.,ПК 1.4.,ПК 2.1.,ПК 2.2.,ПК 2.3.,ПК 2.4.,ПК 2.5.,ПК 2.6.,ПК 2.7.,ПК 2.8.,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.,ПК 4.1.,ПК 4.2.,ПК 4.3.,ПК 4.4.,ПК 4.5.,ПК 4.6.,ПК 5.1.,ПК 5.2.,ПК 5.3.,ПК 5.4.,ПК 5.5.,ПК 5.6.,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.		

5. 2	Организация и техническое оснащение процессов кулинарного производства и реализации готовой продукции в организациях питания/Лек/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 1.1.,ПК 1.2.,ПК 1.3.,ПК 1.4.,ПК 2.1.,ПК 2.2.,ПК 2.3.,ПК 2.4.,ПК 2.5.,ПК 2.6.,ПК 2.7.,ПК 2.8.,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.,ПК 4.1.,ПК 4.2.,ПК 4.3.,ПК 4.4.,ПК 4.5.,ПК 4.6.,ПК 5.1.,ПК 5.2.,ПК 5.3.,ПК 5.4.,ПК 5.5.,ПК 5.6.,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.		

5. 3	Изучить правильность организации холодного цеха в предприятиях общественного питания, на основе полученных данных создать схему-чертёж холодного цеха с модульной расстановкой оборудования. Возможно составление схемы после прохождения практики на предприятии, основываясь на их организацию зон кухни. /Пр/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 1.1.,ПК 1.2.,ПК 1.3.,ПК 1.4.,ПК 2.1.,ПК 2.2.,ПК 2.3.,ПК 2.4.,ПК 2.5.,ПК 2.6.,ПК 2.7.,ПК 2.8.,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.,ПК 4.1.,ПК 4.2.,ПК 4.3.,ПК 4.4.,ПК 4.5.,ПК 4.6.,ПК 5.1.,ПК 5.2.,ПК 5.3.,ПК 5.4.,ПК 5.5.,ПК 5.6.,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.		

5. 4	Изучить правильность организации горячего цеха в предприятиях общественного питания, на основе полученных данных создать схему-чертёж холодного цеха с модульной расстановкой оборудования. Возможно составление схемы после прохождения практики на предприятии, основываясь на их организацию зон кухни./Пр/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 1.1.,ПК 1.2.,ПК 1.3.,ПК 1.4.,ПК 2.1.,ПК 2.2.,ПК 2.3.,ПК 2.4.,ПК 2.5.,ПК 2.6.,ПК 2.7.,ПК 2.8.,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.,ПК 4.1.,ПК 4.2.,ПК 4.3.,ПК 4.4.,ПК 4.5.,ПК 4.6.,ПК 5.1.,ПК 5.2.,ПК 5.3.,ПК 5.4.,ПК 5.5.,ПК 5.6.,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.		

5. 5	Организация и техническое оснащение процессов кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания/Лек/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 1.1.,ПК 1.2.,ПК 1.3.,ПК 1.4.,ПК 2.1.,ПК 2.2.,ПК 2.3.,ПК 2.4.,ПК 2.5.,ПК 2.6.,ПК 2.7.,ПК 2.8.,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.,ПК 4.1.,ПК 4.2.,ПК 4.3.,ПК 4.4.,ПК 4.5.,ПК 4.6.,ПК 5.1.,ПК 5.2.,ПК 5.3.,ПК 5.4.,ПК 5.5.,ПК 5.6.,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.		

5. 6	Изучить правильность организации кондитерского цеха в предприятиях общественного питания, на основе полученных данных создать схему-чертёж холодного цеха с модульной расстановкой оборудования. Возможно составление схемы после прохождения практики на предприятии, основываясь на их организацию зон кухни./Пр/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 1.1.,ПК 1.2.,ПК 1.3.,ПК 1.4.,ПК 2.1.,ПК 2.2.,ПК 2.3.,ПК 2.4.,ПК 2.5.,ПК 2.6.,ПК 2.7.,ПК 2.8.,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.,ПК 4.1.,ПК 4.2.,ПК 4.3.,ПК 4.4.,ПК 4.5.,ПК 4.6.,ПК 5.1.,ПК 5.2.,ПК 5.3.,ПК 5.4.,ПК 5.5.,ПК 5.6.,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.		

5. 7	Подготовка к дифференцированному зачёту, повторение лекций, материалов./СР/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 1.1.,ПК 1.2.,ПК 1.3.,ПК 1.4.,ПК 2.1.,ПК 2.2.,ПК 2.3.,ПК 2.4.,ПК 2.5.,ПК 2.6.,ПК 2.7.,ПК 2.8.,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.,ПК 4.1.,ПК 4.2.,ПК 4.3.,ПК 4.4.,ПК 4.5.,ПК 4.6.,ПК 5.1.,ПК 5.2.,ПК 5.3.,ПК 5.4.,ПК 5.5.,ПК 5.6.,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.		

5. 8	Дифференцированный зачет/Лек/	1	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 1.1.,ПК 1.2.,ПК 1.3.,ПК 1.4.,ПК 2.1.,ПК 2.2.,ПК 2.3.,ПК 2.4.,ПК 2.5.,ПК 2.6.,ПК 2.7.,ПК 2.8.,ПК 3.1.,ПК 3.2.,ПК 3.3.,ПК 3.4.,ПК 3.5.,ПК 3.6.,ПК 3.7.,ПК 4.1.,ПК 4.2.,ПК 4.3.,ПК 4.4.,ПК 4.5.,ПК 4.6.,ПК 5.1.,ПК 5.2.,ПК 5.3.,ПК 5.4.,ПК 5.5.,ПК 5.6.,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.		

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ	
Прилагается.	
5.1. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"	
1	
5.2. Перечень программного обеспечения	
OS Windows, MS Office	
5.3. Перечень информационных справочных систем	

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

I Специализированная мебель и системы хранения
Основное оборудование
1 посадочные места по количеству обучающихся
2 доска учебная
3 дидактические пособия
4 программное обеспечение
5 видеофильмы по различным темам
6 рабочее место преподавателя
II Технические средства
Основное оборудование
1 видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель)
2 экран, проектор, магнитная доска
3 компьютеры
4 профессиональные компьютерные программы
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия
Основное оборудование
1 дидактические пособия

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАУ КО ПОО КСТ

_____А. С. Алукриева

"_____"_____ 2024 г.

Основы экономики, менеджмента и маркетинга

рабочая программа дисциплины

Закреплена за **Среднее профессиональное образование**

Учебный план ПКД-11
Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Квалификация **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **120 часов**

Часов по учебному плану 120
в том числе:
контактная работа 96
самостоятельная работа 6
часов на контроль 18

Виды контроля в семестрах:
экзамен 5

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**4(2.2)**		**5(3.1)**		Итого	
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Лекции	22	22	22	22	44	44
Практические	22	22	22	22	44	44
Контактная работа	44	44	52	52	96	96
Сам. работа	6	6			6	6
Часы на контроль			18	18	18	18
Итого	50	50	70	70	120	120

Разработчик(и):

Рабочая программа дисциплины
Основы экономики, менеджмента и маркетинга

разработана в соответствии с ФГОС СПО:
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565)

составлена на основании учебного плана:
по специальности Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Рекомендована предметно-цикловой комиссией

Протокол от №
Срок действия программы: уч.г.
Председатель ПЦК _____/_____

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать общими и профессиональными компетенциями	
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	ОПЦ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОК 1: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2: Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3: Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4: Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5: Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6: Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 7: Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9: Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10: Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11: Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ПК 1.1.: 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.
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, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.8.: Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1.: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3.: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4.: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5.: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6.: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7.: Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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
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.: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.3.: Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4.: Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5.: Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с 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
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 дисциплины обучающийся должен:

3.1	**Знать:**
3.1.1	− понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;
3.1.2	− принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;
3.1.3	− виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),
3.1.4	− сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;
3.1.5	− классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;
3.1.6	− цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;
3.1.7	− этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;
3.1.8	− факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);
3.1.9	− 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;
3.1.10	− виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;
3.1.11	− 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;
3.1.12	− понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;
3.1.13	− 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,
3.1.14	− учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;

3.1.15	− 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;
3.1.16	− требования к реализации продукции общественного питания;
3.1.17	− количественный и качественный состав персонала организации;
3.1.18	− показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;
3.1.19	− формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;
3.1.20	− состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;
3.1.21	− механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;
3.1.22	− основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;
3.1.23	− понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;
3.1.24	− сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;
3.1.25	− 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;
3.1.26	− понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;
3.1.27	− сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
3.1.28	− стили управления;
3.1.29	− способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала
3.1.30	− правила делового общения в коллективе;
3.1.31	− сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;
3.1.32	− понятие сегментация рынка;
3.1.33	− методы проведения маркетинговых исследований;
3.1.34	− понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);
3.1.35	организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса;
3.1.36	- сущность гражданско-патриотической позиции;
3.1.37	общечеловеческие ценности;
3.1.38	правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;
3.1.39	− стандарты антикоррупционного поведения;
3.1.40	− финансовую грамотность, планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	− участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;
3.2.2	− рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;

3.2.3	− анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;
3.2.4	− рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;
3.2.5	− проводить инвентаризацию на предприятиях питания;
3.2.6	− 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);
3.2.7	− 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
3.2.8	− анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;
3.2.9	− вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;
3.2.10	− калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;
3.2.11	− рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,
3.2.12	− рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;
3.2.13	− планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;
3.2.14	− выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;
3.2.15	− управлять конфликтами и стрессами в организации;
3.2.16	− применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;
3.2.17	− анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;
3.2.18	− составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса
3.2.19	− анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;
3.2.20	− прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;
3.2.21	− анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;
3.2.22	− грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);
3.2.23	− проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса
3.2.24	− проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;
3.2.25	− использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Примечание

	Раздел 1. Раздел 1 Основы экономики					
1. 1	Экономика — система общественного воспроизводства/Лек/	4	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11		
1. 2	Предприятие (организация) как субъект хозяйствования./Лек/	4	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11		
1. 3	Презентация: Рассмотрение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа. /Пр/	4	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.,ПК 6.5.		
1. 4	Производственные фонды и ресурсы. /Лек/	4	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.,ПК 6.5.		
1. 5	Издержки производства и обращения в общественном питании/Лек/	4	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.,ПК 6.5.		
1. 6	Тренинг: Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств/Пр/	4	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.,ПК 6.5.		

1. 7	Технологии бережливого производства/Лек/	4	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.,ПК 6.5.		
1. 8	Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса/Лек/	4	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.,ПК 6.5.		
1. 9	Презентация: Методика калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек/Пр/	4	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.,ПК 6.5.		
1. 10	Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания./Лек/	4	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.,ПК 6.5.		
1. 11	Ролевая игра: 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./Пр/	4	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.,ПК 6.5.		
1. 12	Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания./Лек/	4	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.,ПК 6.5.		

1. 13	Тренинг: Методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину/Пр/	4	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.,ПК 6.5.		
1. 14	Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование./Лек/	4	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.,ПК 6.5.		
1. 15	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. /Лек/	4	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.,ПК 6.5.		
1. 16	Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления/Лек/	4	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.,ПК 6.5.		
1. 17	Семинар: Источники финансирования деятельности организации./Пр/	4	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.,ПК 6.5.		

1. 18	Дискуссия: Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций/Пр/	4	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.,ПК 6.5.		
1. 19	Семинар: Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды/Пр/	4	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.,ПК 6.5.		
1. 20	Семинар: Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды/Пр/	4	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.,ПК 6.5.		
1. 21	Презентация: Разделы бизнес-плана/Пр/	4	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.,ПК 6.5.		
1. 22	Презентация: Разделы бизнес-плана/Пр/	4	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.,ПК 6.5.		
	Раздел 2. Раздел 2. Основы менеджмента					

2. 1	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/Лек/	5	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.,ПК 6.5.		
2. 2	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./Лек/	5	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.,ПК 6.5.		
2. 3	Деловая игра. Правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»./Пр/	5	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.,ПК 6.5.		
2. 4	Деловая игра. Организация работы команды (проявление лидерских качеств, принятие управленческих решений) «Полет на Луну»/Пр/	5	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.,ПК 6.5.		
2. 5	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. /Лек/	5	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.,ПК 6.5.		

2. 6	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) /Лек/	5	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.,ПК 6.5.		
2. 7	Тренинг. Методы расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров./Пр/	5	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.,ПК 6.5.		
2. 8	Тренинг: Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве/Пр/	5	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.,ПК 6.5.		
2. 9	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./Лек/	5	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.,ПК 6.5.		
2. 10	Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. (Консультация)/Лек/	5	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.,ПК 6.5.		
2. 11	Деловая игра. Передача точной информации - «ЧП на предприятии»./Пр/	5	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.,ПК 6.5.		

2. 12	Изучение должностных инструкций, профессиональных стандартов, требований к организации рабочих мест, договоров о материальной ответственности на предприятиях общественного питания. Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных задач /СР/	5	3	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.,ПК 6.5.		
	Раздел 3. Раздел 3. Основы маркетинга					
3. 1	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./Лек/	5	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.,ПК 6.5.		
3. 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. /Лек/	5	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.,ПК 6.5.		
3. 3	Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. /Лек/	5	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.,ПК 6.5.		
3. 4	Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы. (Консультация)/Лек/	5	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.,ПК 6.5.		

3. 5	Тренинг: Разработка нового товара и установление на него первичной цены./Пр/	5	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.,ПК 6.5.		
3. 6	Тренинг: Формирование сбытовой политики предприятия ОП и стратегии продвижения его товаров и услуг./Пр/	5	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.,ПК 6.5.		
3. 7	Семинар: 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)./Пр/	5	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.,ПК 6.5.		
3. 8	Маркетинговые исследования в общественном питании/Лек/	5	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.,ПК 6.5.		
3. 9	Семинар: Определение фазы жизненного цикла товаров (меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке./Пр/	5	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.,ПК 6.5.		
3. 10	Презентация. Методы проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания./Пр/	5	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.,ПК 6.5.		

3. 11	Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений/Пр/	5	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.,ПК 6.5.		
3. 12	Сбор и анализ информации о ценовой политике предприятий общественного питания и розничной торговли. Подготовка докладов, рефератов, презентаций, решение проблемных заданий /СР/	5	3	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.,ПК 6.5.		
	Раздел 4. Консультации					
4. 1	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. /Конс/	5	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.,ПК 6.5.		
4. 2	1. 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. /Конс/	5	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.,ПК 6.5.		

4. 3	1. 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. /Конс/	5	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.,ПК 6.5.		
4. 4	4. Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы/Конс/	5	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ОК 11,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.,ПК 6.5.		

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ

Прилагается.

5.1. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1	

5.2. Перечень программного обеспечения

OS Windows, MS Office

5.3. Перечень информационных справочных систем

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

I Специализированная мебель и системы хранения
Основное оборудование
1 Парты
2. Стулья
3. Рабочее место преподавателя (стол и стул)
4. Шкаф
Дополнительное оборудование
1 Доска учебная
II Технические средства
Основное оборудование
1. Компьютер преподавателя
2. Мультимедиа проектор
3. Экран
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия
Основное оборудование
1 Плакаты
2 Дидактические материалы и плакаты
3. Информационные стенды

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАУ КО ПОО КСТ

_____А. С. Алукриева

"_____"_____ 2024 г.

Правовые основы профессиональной деятельности

рабочая программа дисциплины

Закреплена за **Среднее профессиональное образование**

Учебный план ПКД-11
Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Квалификация **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **50 часов**

Часов по учебному плану 50
в том числе:
контактная работа 48
самостоятельная работа 2

Виды контроля в семестрах:
зачет с оценкой 5

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**5(3.1)**		Итого	
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	40	40	40	40
Практические	8	8	8	8
Контактная работа	48	48	48	48
Сам. работа	2	2	2	2
Часы на контроль				
Итого	50	50	50	50

Разработчик(и):
Преподаватель Лапина Елена Вячеславовна _____

Рабочая программа дисциплины
Правовые основы профессиональной деятельности

разработана в соответствии с ФГОС СПО:
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565)

составлена на основании учебного плана:
по специальности Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Рекомендована предметно-цикловой комиссией

Протокол от №
Срок действия программы: уч.г.
Председатель ПЦК _____/_____

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания	
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	ОПЦ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОК 1: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2: Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3: Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4: Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5: Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6: Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 7: Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9: Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10: Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

3.1	**Знать:**
3.1.1	− основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса;
3.1.2	− права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
3.1.3	− понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
3.1.4	− законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
3.1.5	− организационно-правовые формы юридических лиц;
3.1.6	− правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
3.1.7	− права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
3.1.8	− порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;
3.1.9	− роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
3.1.10	− право социальной защиты граждан
3.1.11	− понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
3.1.12	− виды административных правонарушений и административной
3.1.13	− ответственности;
3.1.14	− нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров
3.2	**Уметь:**
3.2.1	− использовать необходимые нормативно-правовые документы;

3.2.2	− защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;
3.2.3	− анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения
3.2.4	− проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
3.2.5	− Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Примечание
	Раздел 1. Раздел 1. Основные положения Конституции РФ					
1. 1	ООсновные положения Конституции РФ/Лек/	5	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.		
1. 2	Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации/Лек/	5	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.		
	Раздел 2. Раздел 2. Основы гражданского права					
2. 1	Классификация субъектов предпринимательской деятельности Коммерческие и некоммерческие организации как юридические лица Организационно-правовые формы торговых и сбытовых организаций различных форм собственности, регламентация их деятельности /Лек/	5	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.		
2. 2	Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица, его органы. Представительства и филиалы, ответственность, реорганизация, ликвидация юридического лица, его несостоятельность (банкротство)/Лек/	5	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.		

2. 3	Решение ситуационных задач «Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций и особенности правового регулирования их деятельности»./Пр/	5	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.		
2. 4	Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение/Лек/	5	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.		
2. 5	Правовой режим имущества субъектов профессиональной деятельности/Лек/	5	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.		
2. 6	Правовое регулирование договорных отношений/Лек/	5	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.		
	Раздел 3. Раздел 3. Основы трудового права					
3. 1	Трудовые отношения: понятие, основания возникновения Законодательные акты и другие нормативные документы, регламентирующие трудовые отношения Заключение коллективных трудовых договоров, соглашений /Лек/	5	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.		
3. 2	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 /Лек/	5	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.		
3. 3	Решение ситуационных задач «Ознакомление с порядком заключения трудового договора, перевода на другую работу, увольнения с работы»/Пр/	5	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.		

3. 4	работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов/СР/	5	1	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.		
3. 5	Материальная ответственность работодателя перед работником/Лек/	5	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.		
3. 6	Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды./Лек/	5	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.		
3. 7	Решение ситуационных задач «Определение материальной ответственности работодателей и работников»/Пр/	5	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.		
3. 8	Дисциплинарная ответственность и виды взыскания за нее. Порядок привлечения работника к дисциплинарной ответственности /Лек/	5	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.		
3. 9	Способы защиты трудовых прав работника. Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения/Лек/	5	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.		
3. 10	Дискуссия Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения/Лек/	5	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.		

	Раздел 4. Раздел 4. Административные правонарушения и административная ответственность					
4. 1	Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы/Лек/	5	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.		
4. 2	Административные правонарушения, посягающие на права граждан, на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и в области предпринимательской деятельности/Лек/	5	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.		
4. 3	Решение ситуационных задач «Определение вида административных правонарушений ответственности виновных»/Пр/	5	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.		
4. 4	Административные наказания/Лек/	5	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.		
	Раздел 5. Раздел 5. Защита прав субъектов предпринимательской деятельности					
5. 1	Правовая охрана хозяйственных прав/Лек/	5	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.		
5. 2	Судебный порядок разрешения споров/Лек/	5	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.		

5. 3	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов/СР/	5	1	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.		
5. 4	Дифференцированный зачет/Лек/	5	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 5,ОК 6,ОК 7,ОК 9,ОК 10,ПК 6.1.,ПК 6.2.,ПК 6.3.,ПК 6.4.		

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ

Прилагается.

5.1. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1	

5.2. Перечень программного обеспечения

OS Windows, MS Office

5.3. Перечень информационных справочных систем

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

I Специализированная мебель и системы хранения
Основное оборудование
1 посадочные места по количеству обучающихся
2 доска учебная
3 дидактические пособия
4 программное обеспечение
5 видеофильмы по различным темам
6 рабочее место преподавателя
II Технические средства
Основное оборудование
1 видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель)
2 экран, проектор, магнитная доска
3 компьютеры
4 профессиональные компьютерные программы
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия
Основное оборудование
1 дидактические пособия

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАУ КО ПОО КСТ

_____А. С. Алукриева

"_____"_____ 2024 г.

Информационные технологии в профессиональной деятельности

рабочая программа дисциплины

Закреплена за **Среднее профессиональное образование**

Учебный план ПКД-11
Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Квалификация **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **150 часов**

Часов по учебному плану 150
в том числе:
контактная работа 120
самостоятельная работа 12
часов на контроль 18

Виды контроля в семестрах:
экзамен 4

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**3(2.1)**		**4(2.2)**		Итого	
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Практические	50	50	62	62	112	112
Контактная работа	50	50	70	70	120	120
Сам. работа	4	4	8	8	12	12
Часы на контроль			18	18	18	18
Итого	54	54	96	96	150	150

Разработчик(и):
Преподаватель Клюянова Татьяна Владимировна _____

Рабочая программа дисциплины
Информационные технологии в профессиональной деятельности

разработана в соответствии с ФГОС СПО:
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565)

составлена на основании учебного плана:
по специальности Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Рекомендована предметно-цикловой комиссией

Протокол от №
Срок действия программы: уч.г.
Председатель ПЦК _____/_____

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания	
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	ОПЦ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

3.1	**Знать:**
3.1.1	− основные понятия автоматизированной обработки информации;
3.1.2	− общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;
3.1.3	− базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;
3.1.4	− состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
3.1.5	− основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности
3.2	**Уметь:**
3.2.1	- пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;
3.2.2	- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
3.2.3	- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;
3.2.4	- обеспечивать информационную безопасность;
3.2.5	- применять антивирусные средства защиты информации;
3.2.6	- осуществлять поиск необходимой информации;
3.2.7	− проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
3.2.8	- использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Примечание
	Раздел 1. Раздел 1 Автоматизированная обработка информации					
1. 1	Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования./Пр/	3	2			
1. 2	Подготовка сообщений по темам: Проблема информации в современной науке. Представление числовой, символьной, графической информации./СР/	3	1			

1. 3	Характеристика основных устройств ПК. Основные комплектующие системного блока и их характеристики/Пр/	3	2			
1. 4	Устройства ввода, вывода информации. Клавиатура. Особенности работы с клавиатурой. Назначение клавиш»./Пр/	3	2			
1. 5	Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации./Пр/	3	2			
1. 6	Оргтехника (принтеры, сканеры, МФУ). Сравнение характеристик различных типов Основы работы в программах оптического распознавания информации./Пр/	3	2			
1. 7	Подготовка сообщений по темам: Архитектура персонального компьютера. Архитектура микропроцессоров. Внешние устройства ЭВМ. АРМ рабочих мест в индустрии питания.. /СР/	3	1			
1. 8	Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем/Пр/	3	2			
1. 9	Средства автоматизации переводов Переводческие пакеты/Пр/	3	2			
1. 10	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы/СР/	3	1			
	Раздел 2. Раздел 2. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности					
2. 1	Табличный процессор MS Excel. Ввод данных в ячейки. Типы данных. Автозаполнение./Пр/	3	2			
2. 2	Работа с формулами. Встроенные функции. Абсолютные ссылки. Относительные ссылки./Пр/	3	2			
2. 3	Вставка рисунков, диаграмм, фигур, гиперссылок./Пр/	3	2			
2. 4	Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ./Пр/	3	2			
2. 5	Сортировка и фильтрация данных/Пр/	3	2			
2. 6	Связанные таблицы. Расчёт промежуточных итогов. Консолидация данных/Пр/	3	2			
2. 7	Подбор параметров. Организация обратного расчёта./Пр/	3	2			

2. 8	Дополнительные возможности EXCEL Комплексное использование приложений Microsoft Office для создания документов./Пр/	3	2			
2. 9	Работа над учебным материалом, решение задач и упражнений по образцу/СР/	3	1			
2. 10	Ввод, редактирование, форматирование текста. Использование нерастяжимого пробела./Пр/	3	2			
2. 11	Форматирование абзацев. Создание списков./Пр/	3	2			
2. 12	Установка параметров страницы. Работа с многоколоночным текстом. Расстановка переносов./Пр/	3	2			
2. 13	Формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц. Вставка сносок и буквицы./Пр/	3	2			
2. 14	Работа с таблицами. Вставка рисунков и символов в документ./Пр/	3	2			
2. 15	Работа с иллюстрациями (фигуры, SmartArt, диаграммы)/Пр/	3	2			
2. 16	Шаблоны и стили оформления./Пр/	3	2			
2. 17	Водяные знаки в тексте. Слияние документов. /Пр/	3	2			
2. 18	Создание электронных форм/Пр/	3	2			
2. 19	Издательские возможности редактора./Пр/	3	2			
2. 20	Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD./Пр/	4	2			
2. 21	Создание структурированного документа/Пр/	4	2			
2. 22	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Подготовка рефератов по теме: Настольные издательские системы/СР/	4	1			
2. 23	Формы компьютерных презентаций. Общие операции со слайдами. /Пр/	4	2			
2. 24	Создание презентаций на основе шаблонов./Пр/	4	2			
2. 25	Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации./Пр/	4	2			
2. 26	Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение./Пр/	4	2			

2. 27	Подготовка презентаций викторины в программе Power Point./Пр/	4	2			
2. 28	Создание презентаций по современным трендам. Инфографика./Пр/	4	2			
2. 29	Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане и т.п./Пр/	4	2			
2. 30	Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане и т.п./Пр/	4	2			
2. 31	Сбор материала и подготовка презентации /СР/	4	1			
2. 32	Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование)./Пр/	4	2			
2. 33	Прикладные программы для обработки графической информации /Пр/	4	2			
2. 34	Основы работы с объектами, средствами прикладных компьютерных программ/Пр/	4	2			
2. 35	Основы работы с объектами, средствами прикладных компьютерных программ/Пр/	4	2			
2. 36	Функциональное назначение прикладных программ для составления и заполнения профессиональных документов./Пр/	4	2			
2. 37	Составление технологических схем процесса приготовления/Пр/	4	2			
2. 38	Составление и заполнение технологических карт/Пр/	4	2			
2. 39	Составление и заполнение технико-технологических карт/Пр/	4	2			
2. 40	Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью. /Пр/	4	2			
2. 41	Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания)./Пр/	4	2			
2. 42	Изучение нормативных документов предприятий; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач /СР/	4	2			

	Раздел 3. Раздел 3. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность					
3. 1	Классификация сетей, топологии, архитектура и стандарты. Протоколы связи TCP/IP. Система адресации. Доменная система имен. Глобальная компьютерная сеть INTERNET. /Пр/	4	2			
3. 2	Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Основы проектирования Web – страниц/Пр/	4	2			
3. 3	Форматирование текста и размещение графики/Пр/	4	2			
3. 4	Списки, таблицы /Пр/	4	2			
3. 5	Инструментальные средства создания Web-страниц./Пр/	4	2			
3. 6	Гиперссылки, формы/Пр/	4	2			
3. 7	Создание Web-страницы предприятия общественного питания/Пр/	4	2			
3. 8	Разработка проекта Web-страницы предприятия общественного питания./СР/	4	2			
3. 9	Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Цели защиты информации. /Пр/	4	2			
3. 10	Причины уязвимости компьютерных систем Объекты защиты. Наиболее распространенные способы совершения IT –преступлений, рисках хищений с применением цифровых технологий и методах защиты от них./Пр/	4	2			
3. 11	Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов/Пр/	4	2			
3. 12	«Программно – технические средства безопасности. Идентификация и аутентификация. Защита программ от несанкционированного копирования»./Пр/	4	2			
3. 13	Подготовка компьютерных презентаций по темам: Классификация средств защиты, Установка паролей на документ, Программно-технический уровень защиты, Защита от компьютерных вирусов/СР/	4	2			
	Раздел 4. Консультации					

4. 1	Технология обработки графической информации. Компьютерные презентации/Конс/	4	2			
4. 2	Обработка текстовой информации/Конс/	4	2			
4. 3	Процессоры электронных таблиц. /Конс/	4	2			
4. 4	Компьютерные сети. Интернет. Информационная безопасность./Конс/	4	2			

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ

Прилагается.

5.1. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1	

5.2. Перечень программного обеспечения

OS Windows

5.3. Перечень информационных справочных систем

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности»
I Специализированная мебель и системы хранения
Основное оборудование
1 посадочные места по количеству обучающихся
2 доска учебная
3 дидактические пособия
4 программное обеспечение
5 видеофильмы по различным темам
6 рабочее место преподавателя
II Технические средства
Основное оборудование
1 видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель)
2 экран, проектор, магнитная доска
3 компьютеры по количеству посадочных мест
4 профессиональные компьютерные программы
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия
Основное оборудование
1 дидактические пособия

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАУ КО ПОО КСТ

_____А. С. Алукриева

"_____"_____ 2024 г.

Охрана труда

рабочая программа дисциплины

Закреплена за **Среднее профессиональное образование**

Учебный план ПКД-11
Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Квалификация **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **38 часов**

Часов по учебному плану 38
в том числе:
контактная работа 36
самостоятельная работа 2

Виды контроля в семестрах:
зачет с оценкой 1

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**1(1.1)**		Итого	
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	24	24	24	24
Практические	12	12	12	12
Контактная работа	36	36	36	36
Сам. работа	2	2	2	2
Часы на контроль				
Итого	38	38	38	38

Разработчик(и):

Рабочая программа дисциплины
Охрана труда

разработана в соответствии с ФГОС СПО:
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565)

составлена на основании учебного плана:
по специальности Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Рекомендована предметно-цикловой комиссией

Протокол от №
Срок действия программы: уч.г.
Председатель ПЦК _____/_____

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания	
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	ОПЦ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОК 1: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2: Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3: Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4: Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5: Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6: Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 7: Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9: Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10: Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
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.
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, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.: Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.1.: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3.: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4.: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5.: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6.: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7.: Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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
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.: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.3.: Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4.: Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.: Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с 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
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 дисциплины обучающийся должен:

3.1	**Знать:**
3.1.1	□ системы управления охраной труда в организации;
3.1.2	□ законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
3.1.3	□ обязанности работников в области охраны труда;
3.1.4	□ фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
3.1.5	□ возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
3.1.6	□ порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
3.1.7	− -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты
3.1.8	− сущность гражданско-патриотической позиции.
3.1.9	− общечеловеческие ценности.
3.1.10	− правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.
3.1.11	− стандарты антикоррупционного поведения
3.2	**Уметь:**
3.2.1	□ выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
3.2.2	□ использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
3.2.3	□ участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
3.2.4	□ проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
3.2.5	□ разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
3.2.6	□ вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
3.2.7	□ вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения

3.2.8	□ проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Примечание
	Раздел 1. Введение					
1. 1	Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли./Лек/	1	2			
	Раздел 2. Раздел 1. Нормативно - правовая база охраны труда					
2. 1	Законодательство в области охраны труда/Лек/	1	2			
2. 2	Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда/Пр/	1	2			
2. 3	Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда./Пр/	1	2			
2. 4	Обеспечение охраны труда/Лек/	1	2			
2. 5	Организация охраны труда в предприятиях /Лек/	1	2			
	Раздел 3. Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания					
3. 1	Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы/Лек/	1	2			
3. 2	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/Лек/	1	2			
3. 3	Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам./Пр/	1	2			
3. 4	Производственный травматизм и профессиональные заболевания /Лек/	1	2			

3. 5	Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов/Пр/	1	2			
3. 6	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»/СР/	1	1			
	Раздел 4. Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность					
4. 1	Электробезопасность/Лек/	1	2			
4. 2	Пожарная безопасность /Лек/	1	2			
4. 3	Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. /Лек/	1	2			
4. 4	Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. /Пр/	1	2			
4. 5	Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания./Пр/	1	2			
4. 6	Требования безопасности к производственному оборудованию /Лек/	1	2			
4. 7	Составление конспектов с использованием нормативных документов по электробезопасности. Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания. Составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятий общественного питания. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования/СР/	1	1			

4. 8	Дифференцированный зачетт/Лек/	1	2			

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ

Прилагается.

5.1. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1	

5.2. Перечень программного обеспечения

OS Windows, MS Office

5.3. Перечень информационных справочных систем

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

I Специализированная мебель и системы хранения
Основное оборудование
1 посадочные места по количеству обучающихся
2 рабочее место преподавателя
3 доска учебная
II Технические средства
Основное оборудование
1 видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель)
2 программное обеспечение
3 компьютеры
4 магнитная доска
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия
Основное оборудование
1 дидактические пособия
2 видеофильмы по различным темам

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАУ КО ПОО КСТ

_____А. С. Алукриева

"_____"_____ 2024 г.

Безопасность жизнедеятельности

рабочая программа дисциплины

Закреплена за **Среднее профессиональное образование**

Учебный план ПКД-11
Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Квалификация **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **80 часов**

Часов по учебному плану 80
в том числе:
контактная работа 68
самостоятельная работа 12

Виды контроля в семестрах:
зачет с оценкой 4

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**3(2.1)**		**4(2.2)**		Итого	
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Лекции	18	18	16	16	34	34
Практические	18	18	16	16	34	34
Контактная работа	36	36	32	32	68	68
Сам. работа	6	6	6	6	12	12
Часы на контроль						
Итого	42	42	38	38	80	80

Разработчик(и):
Преподаватель Семко Екатерина Дмитриевна _____

Рабочая программа дисциплины
Безопасность жизнедеятельности

разработана в соответствии с ФГОС СПО:
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565)

составлена на основании учебного плана:
по специальности Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Рекомендована предметно-цикловой комиссией

Протокол от №
Срок действия программы: уч.г.
Председатель ПЦК _____/_____

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания	
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	ОПЦ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОК 1: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2: Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3: Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4: Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 6: Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 8: Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9: Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10: Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

3.1	**Знать:**
3.1.1	□ 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;
3.1.2	□ основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
3.1.3	□ основы военной службы и обороны государства;
3.1.4	□ задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
3.1.5	□ способы защиты населения от оружия массового поражения;
3.1.6	□ меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
3.1.7	□ организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;
3.1.8	□ основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
3.1.9	□ область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
3.1.10	□ порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим;
3.1.11	□ сущность гражданско-патриотической позиции;
3.1.12	□ общечеловеческие ценности;
3.1.13	□ правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;
3.1.14	□ стандарты антикоррупционного поведения.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	□ -организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
3.2.2	□ -предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

3.2.3	□ -использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
3.2.4	□ -применять первичные средства пожаротушения;
3.2.5	□ -ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
3.2.6	□ -применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
3.2.7	□ -владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
3.2.8	□ -оказывать первую помощь пострадавшим;
3.2.9	□ проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Примечание
	Раздел 1. Раздел 1. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях					
1. 1	Цели и задачи изучения дисциплины. Понятие и общая классификация чрезвычайных ситуаций. Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера. Чрезвычайные ситуации социального происхождения. Терроризм и меры по его предупреждению. Основы пожаробезопасности и электробезопасности/Лек/	3	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 6,ОК 8,ОК 9,ОК 10		
1. 2	Правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера/Пр/	3	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 6,ОК 8,ОК 9,ОК 10		
1. 3	Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта/Пр/	3	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 6,ОК 8,ОК 9,ОК 10		
1. 4	Ядерное оружие и его поражающие факторы. Действия населения в очаге ядерного поражения. Химическое оружие и его характеристика. Действия населения в очаге химического поражения. Средства индивидуальной защиты населения/Лек/	3	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 6,ОК 8,ОК 9,ОК 10		
1. 5	Биологическое оружие и его характеристика. Действие населения в очаге биологического поражения. Защита населения при радиоактивном и химическом заражении местности. Средства коллективной защиты населения/Лек/	3	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 6,ОК 8,ОК 9,ОК 10		

1. 6	Правила поведения и действия в очаге химического и биологического поражения/Пр/	3	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 6,ОК 8,ОК 9,ОК 10		
1. 7	Использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС/Пр/	3	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 6,ОК 8,ОК 9,ОК 10		
1. 8	Устойчивость работы объектов экономики в чрезвычайных ситуациях. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан Понятие и основные задачи гражданской обороны. Организационная структура гражданской обороны. Основные мероприятия, проводимые ГО. Действия населения по сигналам /Лек/	3	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 6,ОК 8,ОК 9,ОК 10		
1. 9	Правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны/Лек/	3	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 6,ОК 8,ОК 9,ОК 10		
1. 10	Подготовка докладов на тему: Чрезвычайные ситуации регионов Российской Федерации/СР/	3	6	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 6,ОК 8,ОК 9,ОК 10		
	Раздел 2. Раздел 2. Основы военной службы и медицинской подготовки					
2. 1	Нормативно-правовая база обеспечения военной безопасности Российской Федерации, функционирования ее Вооруженных Сил и военной службы граждан граждан (Ю)/Оценка состояния пострадавшего. Общая характеристика поражений организма человека от воздействия опасных факторов. Общие правила и порядок оказания первой медицинской помощи(Д)/Лек/	3	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 6,ОК 8,ОК 9,ОК 10		
2. 2	Организация обороны Российской Федерации (Ю)/Первая помощь при различных повреждениях и состояниях организма(Д)/Лек/	3	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 6,ОК 8,ОК 9,ОК 10		
2. 3	Виды Вооруженных Сил, рода войск, история их создания, их основные задачи(Ю)/Виды Вооруженных Сил, рода войск, история их создания, их основные задачи(Д)/Пр/	3	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 6,ОК 8,ОК 9,ОК 10		

2. 4	Общая физическая и строевая подготовка (Ю)/Первая помощь при отсутствии сознания, при остановке дыхания и отсутствии кровообращения (остановке сердца)(Д)/Пр/	3	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 6,ОК 8,ОК 9,ОК 10		
2. 5	Общая физическая и строевая подготовка (Ю)/Первая помощь при отсутствии сознания, при остановке дыхания и отсутствии кровообращения (остановке сердца)(Д)/Пр/	3	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 6,ОК 8,ОК 9,ОК 10		
2. 6	Русская военная сила – от княжеских дружин до ракетно-космических войск. Назначение и задачи Вооруженных Сил. Реформа Вооруженных Сил Российской Федерации 2008-2020 гг.(Ю)/Транспортная иммобилизация и транспортирование пострадавших при различных повреждениях (Д)/Лек/	3	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 6,ОК 8,ОК 9,ОК 10		
2. 7	Состав Вооруженных Сил. Руководство и управление Вооруженными Силами(Ю)/Из истории инфекционных болезней. Классификация инфекционных заболеваний. Общие признаки инфекционных заболеваний (Д)/Лек/	3	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 6,ОК 8,ОК 9,ОК 10		
2. 8	Виды Вооруженных Сил, рода войск, история их создания, их основные задачи (Ю)/Первая помощь при наружных кровотечениях, при травмах различных областей тела(Д)/Пр/	3	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 6,ОК 8,ОК 9,ОК 10		
2. 9	Общая физическая и строевая подготовка(Ю)/Первая помощь при ожогах и воздействии высоких температур(Д)/Пр/	3	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 6,ОК 8,ОК 9,ОК 10		
2. 10	Общая физическая и строевая подготовка(Ю)/Первая помощь при обморожении, переохлаждении и воздействии низких температур(Д)/Пр/	4	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 6,ОК 8,ОК 9,ОК 10		
2. 11	Понятие и сущность воинской обязанности. Воинский учет граждан. Призыв граждан на военную службу. Обязательная и добровольная подготовка граждан к военной службе(Ю)/Воздушно-капельные инфекции. Желудочно-кишечные инфекции. Пищевые отравления бактериальными токсинами(Д)/Лек/	4	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 6,ОК 8,ОК 9,ОК 10		
2. 12	Медицинское освидетельствование и обследование граждан при постановке их на воинский учет и при призыве на военную службу (Ю)/Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний(Д)/Лек/	4	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 6,ОК 8,ОК 9,ОК 10		

2. 13	Обязательная подготовка граждан к военной службе (Ю)/Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути, при отравлениях(Д)/Пр/	4	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 6,ОК 8,ОК 9,ОК 10		
2. 14	Общая физическая и строевая подготовка(Ю)/Первая помощь переломах, растяжениях, вывихах (2)/Пр/	4	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 6,ОК 8,ОК 9,ОК 10		
2. 15	Боевое Знамя части – символ воинской чести, доблести и славы. Боевые традиции Вооруженных сил РФ. Ордена – почетные награды за воинские отличия в бою и заслуги в военной службе. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации (Ю)/Здоровье и факторы его формирования. Здоровый образ жизни и его составляющие (Д)/Лек/	4	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 6,ОК 8,ОК 9,ОК 10		
2. 16	Патриотизм и верность воинскому долгу. Дружба, войсковое товарищество(Ю)/Здоровье и факторы его формирования. Здоровый образ жизни и его составляющие(Д)/Лек/	4	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 6,ОК 8,ОК 9,ОК 10		
2. 17	Воинские звания и военная форма одежды военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации(Ю)/Транспортировка пострадавшего(Д)/Пр/	4	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 6,ОК 8,ОК 9,ОК 10		
2. 18	Общая физическая и строевая подготовка(Ю)/Правила госпитализации инфекционных больных(Д)/Пр/	4	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 6,ОК 8,ОК 9,ОК 10		
2. 19	Общая физическая и строевая подготовка(Ю)/Показатели здоровья и факторы, их определяющие(Д)/Пр/	4	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 6,ОК 8,ОК 9,ОК 10		
2. 20	Военная служба – особый вид государственной службы. Воинские должности и звания военнослужащих. Правовой статус военнослужащих. Права и обязанности военнослужащих. Социальное обеспечение военнослужащих. Начало, срок и окончание военной службы. Увольнение с военной службы (Ю)/Двигательная активность и здоровье. Питание и здоровье. Вредные привычки. Факторы риска. Понятие об иммунитете и его видах(Д)/Лек/	4	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 6,ОК 8,ОК 9,ОК 10		

2. 21	Прохождение военной службы по призыву. Военная служба по контракту. Альтернативная гражданская служба (Ю)/Двигательная активность и здоровье. Питание и здоровье. Вредные привычки. Факторы риска. Понятие об иммунитете и его видах(Д)/Лек/	4	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 6,ОК 8,ОК 9,ОК 10		
2. 22	Ответственность военнослужащих. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации (Ю)/Оценка физического состояния(Д)/Пр/	4	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 6,ОК 8,ОК 9,ОК 10		
2. 23	Общая физическая и строевая подготовка(Ю)/Составление индивидуальных карт здоровья с режимом дня, графиком питания с возможностью отслеживать свои показания (Д)/Пр/	4	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 6,ОК 8,ОК 9,ОК 10		
2. 24	Организационные и правовые основы военной службы в Российской Федерации (Ю)/Обеспечение здорового образа жизни(Д)/Лек/	4	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 6,ОК 8,ОК 9,ОК 10		
2. 25	Подготовка презентаций на тему: Герои Великой Отечественной войны (Ю)/Подготовка презентации на тему: Заболевания, передающиеся половым путём: пути передачи, симптомы, последствия лечение (Д)/СР/	4	6	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 6,ОК 8,ОК 9,ОК 10		
2. 26	Дифференцированный зачёт/Лек/	4	2	ОК 1,ОК 2,ОК 3,ОК 4,ОК 6,ОК 8,ОК 9,ОК 10		

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ

Прилагается.

5.1. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1	

5.2. Перечень программного обеспечения

OS Windows, MS Office

5.3. Перечень информационных справочных систем

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

I Специализированная мебель и системы хранения
Основное оборудование
1 посадочные места по количеству обучающихся
2 доска учебная
3 программное обеспечение
4 видеофильмы по различным темам
5 рабочее место преподавателя
6 комплекты индивидуальных средств защиты
7 робот-тренажёр для отработки навыков первой доврачебной помощи
8 контрольно-измерительные приборы и приборы безопасности
9 огнетушители (учебные)
10 устройство отработки прицеливания
11 учебные автоматы
12 винтовки пневматические
13 медицинская аптечка
II Технические средства
Основное оборудование
1 видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель)
2 экран, проектор, магнитная доска
3 компьютеры
4 профессиональные компьютерные программы
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия
Основное оборудование
1 комплект учебно-наглядных пособий

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАУ КО ПОО КСТ

_____А. С. Алукриева

"_____"_____ 2024 г.

Универсальные компетенции в профессиональной деятельности

рабочая программа дисциплины

Закреплена за **Среднее профессиональное образование**

Учебный план ПКД-11
Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Квалификация **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **36 часов**

Часов по учебному плану 36
в том числе:
контактная работа 36
самостоятельная работа 0

Виды контроля в семестрах:
зачет с оценкой 2

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**2(1.2)**		Итого	
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	18	18	18	18
Практические	18	18	18	18
Контактная работа	36	36	36	36
Сам. работа				
Часы на контроль				
Итого	36	36	36	36

Разработчик(и):

Рабочая программа дисциплины
Универсальные компетенции в профессиональной деятельности

разработана в соответствии с ФГОС СПО:
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565)

составлена на основании учебного плана:
по специальности Поварское и кондитерское дело
Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Рекомендована предметно-цикловой комиссией

Протокол от №
Срок действия программы: уч.г.
Председатель ПЦК _____/_____

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

является ознакомление с универсальными компетенциями, понимание сущности каждой компетенции и их влияния на эффективность учебной и профессиональной деятельности, освоение способов развития компетенций, совершенствование имеющихся и формирование отсутствующих компетенций, построение планов на будущее в части самообразования.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	ОПЦ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

3.1	**Знать:**
3.1.1	− способы развития компетенций;
3.1.2	− виды мышления и коммуникаций;
3.1.3	− способы выхода из конфликтных ситуаций.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	− проводить самоанализ и саморефлексию;
3.2.2	− работать в проектной группе;
3.2.3	− ставить цели и задачи в соответствии с проблемами;
3.2.4	− слушать и слышать

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Примечание
	Раздел 1. Введение					
1. 1	Понятие, сущность и значение универсальных компетенций для каждого человека. Их связь с общими компетенциями и soft skills. Их значение для оценки уровня подготовленности специалиста /Лек/	2	2			
1. 2	Анкетирование и тестирование с целью определения уровня развития универсальных компетенций/Пр/	2	2			
	Раздел 2. Персональная эффективность					
2. 1	Эскиз жизни как план строительства дома. Личностные стратегии. Понятие самоанализа и саморефлексии. /Лек/	2	2			
2. 2	Осознанность. Способность осознанно выбирать, управление вниманием; понимание, что важно в данный момент и почему, рефлексия. Критическое, креативное и системное мышление в жизни и профессиональной деятельности. Фрирайтинг /Лек/	2	2			
2. 3	Целеполагание. основные принципы и критерии оценки. Дерево целей/Лек/	2	2			

2. 4	Бизнес-мышление как способность видеть возможности в любых ситуациях, просчитывать развитие событий наперед и принимать смелые решения: 7 основных упражнений/Лек/	2	2			
2. 5	Самоанализ и саморефлексия: кто Я, зачем Я? Стратегическое планирование жизни /Пр/	2	2			
2. 6	Упражнения на осознанность и управление вниманием. Способность осознавать главную мысль текста или речи. Способность осознанно выбирать нужную информацию из массива данных интернет, проверять ее на достоверность. Упражнения на управление вниманием /Пр/	2	2			
2. 7	Упражнения на подбор нужной информации, ее осмысление и составление бизнес-идеи Упражнения на целеполагание: формулировка целей и задач в соответствии с проблемой, построение дерева целей/Пр/	2	2			
2. 8	Урок-дискуссия о выдающихся предпринимателях, показанных в фильмах: «Джой», «Человек, который изменил всё», «Авиатор», «Пираты силиконовой долины», «Корпорация». Оценка их персональной эффективности по установленным показателям и критериям/Пр/	2	2			
	Раздел 3. Взаимодействие с людьми					
3. 1	Вербальные и невербальные коммуникации. Разница между слышать и слушать/Лек/	2	2			
3. 2	Эмоциональный интеллект Ненасильственное общение./Лек/	2	2			
3. 3	Активное слушание. Упражнения на точность воспроизведения информации. Упражнения на развитие памяти/Пр/	2	2			
3. 4	Техники выхода из конфликтных ситуаций. Освоение техники психологического айкидо/Пр/	2	2			
	Раздел 4. Управленческие навыки					
4. 1	Типы лидеров/Лек/	2	2			
4. 2	Управление проектами. Делегирование полномочий/Лек/	2	2			
4. 3	Организация проектной работы в группе/Пр/	2	2			

4. 4	Оценка универсальных компетенций Дифференцированный зачет /Пр/	2	2			

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ	
Прилагается.	
5.1. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"	
1	
5.2. Перечень программного обеспечения	
5.3. Перечень информационных справочных систем	

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ