

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

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ
_____ И.В. Евсеева
«__» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева
«__» _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ**

Калининград

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее - СПО)

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовый уровень).

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

Разработчик: Бурлина А.А., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ.

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общих гуманитарных и социальных дисциплин.

Протокол заседания ПЦК № 14 от «14» июля 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Седова Д.А.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы философии

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО программы подготовки специалистов среднего звена по специальности (специальностям) СПО

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовый уровень).

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;

знать:

- основные категории и понятия философии;
- роль философии в жизни человека и общества;
- основы философского учения о бытии; сущность процесса познания;
- основы научной, философской и религиозной картин мира;
- об условиях формирования - личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

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

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов
самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	48
в том числе:	
практические занятия	24
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы философии»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Философия, её смысл, функции и роль в обществе		14	
Тема 1.1. Философия античного мира и средних веков.	Содержание учебного материала	2	1
	1. <u>Философия как любовь к мудрости, учение о мире в целом. Предмет философии. Структура философского знания. Основные разделы философии. Особенности и функции философии. Основной вопрос философии. Основные философские направления. Философия как любовь к мудрости, учение о мире в целом, специальный тип теоретизирования. Предмет философии. Структура философского знания. Основные разделы философии. Особенности и функции философии. Основной вопрос философии: Онтологические и гносеологические основания. Основные философские направления. Античная философия (от мифа к логосу), её особенности и периодизация). Досократический период античной философии(Фалес и Милетская школа, Пифагор и пифагорейцы, Гераклит, Парменид и Элейская школа, Эпикур, Гераклит, Демокрит и атомисты). Классический период античной философии. Философия софистов. Сократ и сократические школы. Платон. Аристотель. Проблемы философии киников, стоиков, скептиков, эпикурейцев. Лукреций Кар. Цицерон. Сенека. Неоплатонизм. Античная система воспитания и философия. Философия средних веков. Теоцентризм средневекового мышления. Идея творения и идея откровения. Креационизм. Философия и религия, патристика(Августин, Боэций, Иоанн Златоуст, Василий Великий) и схоластика(Фома Аквинский, Ансельм Кентерберийский). Спор номеналистов и реалистов в средние века.</u>		
	Самостоятельная работа Составление конспекта в рабочей тетради по темам: Философия средних веков. Теоцентризм средневекового мышления. Идея творения и идея откровения. Креационизм. Философия и религия, патристика(Августин, Боэций, Иоанн Златоуст, Василий Великий) и схоластика(Фома Аквинский, Ансельм Кентерберийский). Спор номеналистов и реалистов в средние века.	1	
	Практические занятия	4	

	1	<u>«Взаимосвязь и преемственность античной и средневековой философии».</u> Разработка и выполнение тестовых заданий по теме.	2	
	Самостоятельная работа Разработка и выполнение тестовых заданий по теме.		1	
	2	<u>«Мировоззрение и его взаимосвязь с философией».</u> Работа с таблицами	2	
	Самостоятельная работа Основные разделы и направления философии (составление кроссворда).		1	
	Содержание учебного материала		4	
Тема 1.2 Философия Нового и Новейшего времени.	1.	<u>Философия нового времени, Научная революция XVII века и механистическая картина мира. Проблема метода познания в философии.</u> Эмпиризм (Ф.Бэкон, Т.Гоббс, Д.Локк) и рационализм (Р.Декарт, Б.Спиноза, В.Г.Лейбниц). Учение о субстанции (Б.Спиноза). Законы жизни Т.Гоббса. Субъективный идеализм(Дж.Беркли) и агностицизм (Д.Юм). Немецкая классическая философия: особенности и направления. Философия И.Канта. Тождество мышления и бытия в наукоучении Фихте. Натурфилософия Шеллинга. Философия Г. В. Ф. Гегеля. Немецкий материализм и диалектика(Л.Фейербах ,К. Маркс, Ф.Энгельс). Особенности русской философии.	2	1
	Самостоятельная работа составление опорного конспекта по теме «Особенности русской философии»		1	
	2	<u>Постклассическая философия второй половины XIX - начала XX века. Русская философия конца XIX – начала XX века.</u> Постклассическая философия второй половины XIX-начала XX века (О.Конт, А.Шопенгауэр,Ф.Ницше,С.Кьеркегор,А.Бергсон,В.Дильтей) Русская философия конца XIX – начала XX века. (Особенности русской философии. Славянофилы и западники. Почвенники (Ф.М. Достоевский, Д.Страхов). Русское религиозное возрождение (философия В.С.Соловьева, В.В. Розанова, Н.А.Бердяева, С.Н.Булгакова П. А. Флоренского, И. А. Ильина) Русская идея. Русская философия о духовности человечества и его воспитании.	2	1
	Самостоятельная работа подготовка докладов по темам: Русская идея: основы философской концепции и основные представители. Русская философия о духовности человечества и его воспитании.		1	

	Практические занятия	4	
	1. Викторина. «Немецкая классическая философия».	2	
	Самостоятельная работа Подготовка рефератов «Философия XX века (основные направления и представители: экзистенциализм, герменевтика, психоанализ, прагматизм).»	1	
	2 Семинар. «Особенности русской философии XX века».	2	
	Самостоятельная работа Подготовка презентаций на темы: Философия Аристотеля: критика Платона, проблемы материи, души, человека и государства. Пантеизм Спинозы. Философия Фейербаха: материализм, происхождение человека, проблема Бога, гносеология, социально-политическая философия.	1	
Раздел 2. Человек – сознание - познание - бытие		16	
Тема 2.1. Человек как главная философская проблема.	Содержание учебного материала:		
	1. <u>Философская антропология: предмет и особенности. Философия о происхождении (эволюционная теория Ч.Дарвина, религиозная теория) и сущности человека</u> <u>Антропосоциогенез.</u> Проблема человека в истории философии. Человек как душа и тело. Сочетание биологического и социального в человеке. Проблема личности и индивидуальности в философии. Свобода и необходимость. Проблема смысла жизни в философии Современные проблемы философии человека.	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка эссе «Смысл жизни в философии и обыденном мировоззрении. В чём смысл моего существования».	1	
Тема 2.2. Проблема сознания в философии.	Содержание учебного материала	2	
	1. Философия о происхождении и сущности сознания. Основные философские направления о сознании. Идеальное и материальное. Материализм о сознании как отражении действительности. Три стороны сознания: предметное сознание, самосознание и сознание как поток переживаний. Сознание, мышление, язык. Общественное и индивидуальное сознание. Сознание.	1	2
	Практические занятия Семинар «Философия о происхождении и сущности сознания. Основные философские	1	

		направления о сознании направления о сознании». Игра «вопросы-ответы» в мини группах, по теме.		
		Самостоятельная работа Подготовка вопросов по теме.	1	
Тема 2.3. Учение о познании.	Содержание учебного материала		2	
	1	<u>Предмет и особенности гносеологии. Непосредственность и опосредованность в познании.</u> Основные подходы к познанию (гностицизм, агностицизм, скептицизм). Основные гносеологические концепции. Эмпиризм и рационализм об опыте, чувствах и разуме как источниках человеческих знаний о мире. Иррациональное в познании. Интуитивизм. Рациональное и чувственное познание Специфика форм чувственного познания и их взаимосвязь. Рациональное познание и его основные формы. Роль интуиции в познании. Познание и воображение. Что такое знание. Проблема истины в философии.		1
		Самостоятельная работа Основные категории онтологии, гносеологии, философской антропологии (составление, тестов и кроссвордов)	1	
	2	Практические занятия Викторина «Проблема истины и познания».	2	
		Самостоятельная работа: Презентация «Проблема истины в философии».	1	
Тема 2.4.	Содержание учебного материала:		2	

Учение о бытии и развитии.	1.	<p><u>Онтология: предмет и особенности.</u> Бытие и субстанция. Бытие и небытие. Единство и многообразие форм бытия. Специфика социального бытия. Специфика бытия идеального. Материя как фундаментальная философская категория.</p> <p>Развитие представлений о материи. Философское и естественнонаучное представление о материи. Основные подходы к понятию «материя» Материалистическая и идеалистическая трактовки материи. Уровни организации материи. Атрибуты материи и ее всеобщие свойства. Движение. Взаимодействие материи и движения. Пространство и время как универсальные формы бытия материи. Отражение как свойство материи.</p> <p>Формирование и развитие диалектики (древнекитайская, античная, классическая немецкая диалектика) Основные проблемы и особенности диалектики. Диалектика объективная и субъективная. Принципы диалектики. Основные законы диалектики Закон единства и борьба противоположностей. Диалектические противоположности. Закон перехода количественных изменений в качественные. Закон отрицания. Диалектика и метафизика. Софистика, эклектика, догматизм.</p>		1
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта Свойства материи.		1	
	Практические занятия		2	
	1.	Публичная защита презентаций по теме « <u>Материалистические учения</u> ».	1	
	Самостоятельная работа: подготовка рефератов по теме		1	
	2	« <u>Развитие диалектики в Европе и Азии</u> ». Составление кроссвордов по теме.	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщений «Три закона диалектики».		1	
Раздел 3. Духовная жизнь.			8	
Тема 3.1. Философия и наука.	Содержание учебного материала		2	1
	1	<p><u>Эпистемология. Наука как тип специализированного знания.</u></p> <p>Основные особенности научного познания. Донаучное, ненаучное и научное знание Общественная роль науки и ее социальные функции.</p> <p>Уровни и методы научного познания. Ход научного исследования. Этика науки. Мировоззренческие итоги развития науки в XX веке. Сциентизм и антисциентизм. Философия и наука: общее и особенное.</p>		
Самостоятельная работа			1	

	Функции религии. Подготовка рефератов по теме «Философия и наука».		
	1. Практическое занятие Публичная защита презентаций по теме <u>«Категории научного познания»</u> .	2	
	Самостоятельная работа выполнение и оформление практических работ по теме «Методы научного познания».	1	
Тема 3.2. Философия и религия.	Содержание учебного материала	2	1
	1. <u>Религия, признаки религии, функции религии, черты религиозного сознания. Вера и её роль в жизни человека. Виды религий</u> (первобытные, национальные, мировые, новые религиозные учения). Религия как оплот консерватизма. Религия о смысле человеческого существования Религиозные и философские представления о Боге (теизм, деизм, пантеизм, атеизм и др.)Кризис религиозного мировоззрения Философия о доказательствах бытия Бога. Философия и религия.		
	Самостоятельная работа Составление таблицы по теме «Виды религий»	1	
Тема 3.3. Философия и искусство.	Содержание учебного материала:	2	1
	1 <u>Искусство как феномен, организующий жизнь. Искусство как духовная деятельность. Особенности, роль и значение искусства. Функции искусства.</u> Виды искусства. Талант и гений, соотношение гения и гениальности. Психологическое и визионерское искусство. Кризис современного искусства. Современные тенденции в искусстве.		
	Самостоятельная работа Презентации: Доказательства бытия Бога. Моё отношение к вере. Кризис религиозного мировоззрения. Письменно ответить на вопросы: Почему люди перестают верить в Бога? С чем это связано?	1	
Раздел 4. Социальная жизнь		14	
Тема 4.1.	Содержание учебного материала:		

Философия и история.	1.	<u>Историософия: предмет, особенности.</u> История: понятие, особенности. Проблема смысла и назначения истории. История как общественный прогресс. Критерии прогресса в различных религиозных и философских концепциях. Историософия: предмет, особенности. История: понятие, особенности. Проблема смысла и назначения истории. История как общественный прогресс. Критерии прогресса в различных религиозных и философских концепциях (работа с философским словарем).	2	1
	Самостоятельная работа: подготовка сообщений к семинару «Концепции многообразия цивилизаций и культур».		1	
	Практические занятия		2	
	1.	Семинар по теме « <u>Концепции многообразия цивилизаций и культур</u> ».	1	
	Самостоятельная работа с основными понятиями темы, составление тестов.		1	
Тема 4.2. Философия и культура.	Содержание учебного материала		2	1
	1.	Культура: понятие, особенности, происхождение. Типология культур. Культура и культ. Культура и цивилизация. Формы и разновидности культуры. Массовая культура и массовый человек, Культура и контркультура. Субкультура. Кризис культуры и пути его преодоления. Культура и природа.		
	Практические занятия		2	
	1.	« <u>Соотношение культуры и цивилизации</u> ». Работа с философским словарем по теме.	1	
	Самостоятельная работа Подготовка презентаций «Наука и её влияние на будущее человечества».		1	
Тема 4.3. Философия и глобальные проблемы современности.	Содержание учебного материала		1	1
	1.	<u>Современные глобальные политические, экономические, демографические и другие глобальные проблемы. Влияние науки на будущее человечества.</u> Современная глобальная ситуация как результат социально-экономического развития и научно-технического прогресса во второй половине XX столетия. Настоятельная необходимость решения глобальных политических, экономических, демографических, экологических и других глобальных проблем для выживания человечества. Социально-экономические и политические контрасты современной цивилизации. Иерархия глобальных. Наука и её влияние на будущее человечества. Ограниченность и опасность технократического мышления.		

	<p>Самостоятельная работа подготовка тестов, рефератов по темам: «Ограниченность и опасность технократического мышления» «Проблема будущего человека и культуры» «Социальное прогнозирование»</p>	1	
	<p>Практические занятия</p>	1	
	<p>1. Дискуссия на тему <u>Актуальность футурологии и проблема будущего человека и культуры.</u> Философия о возможных путях будущего развития мирового сообщества. Футурология. Проблема будущего человека и культуры. Социальное прогнозирование. Основные методы прогнозирования: экстраполяция, историческая аналогия, компьютерное моделирование, сценарии будущего и экспертные оценки</p>		
Дифференцированный зачёт		2	
Всего		72	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- учебно-методический комплекс по дисциплине;
- наглядные пособия: таблицы, карточки с заданиями, портреты философов.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением,
- мультимедиа-проектор,
- интерактивная доска.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

3.2.1 Основные источники:

1. Горелов А.А. Основы философии: учебное пособие / А.А. Горелов, Т.А. Горелова. – Москва : КНОРУС, 2020, - 228 с. – (Среднее профессиональное образование)
2. Спиркин, А.Г. Философия.: Учебник/А.Г. Спиркин.-Изд.3-е.- Юрайт, 2016г.
3. Грядовой, Д.И. Философия. Общий курс.: Учебник/Д.И. Грядовой.-Изд.4-е.-Юнити-Дана, 2017 г.

3.2.2 Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Основы философии [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.Г. Тальнишних. - М. : НИЦ ИНФРА-М: Академцентр, 2019. - 312 с. - (Среднее профессиональное образование). - URL. - ISBN 978-5-16-009885-2.

<http://www.znanium.com/catalog.php?bookinfo=460750>

2. Основы философии : Учебник / Волкогонова Ольга Дмитриевна, Наталья Мартэновна. - Москва ; Москва : Издательский Дом "ФОРУМ" :

ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 480 с. - для учащихся пту и студентов средних специальных учебных заведений. - ISBN 978-5-8199-0258-5. <http://znanium.com/go.php?id=444308>

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

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

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

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

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

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

3.3 Освоение отдельных элементов учебных дисциплин в форме практической подготовки

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

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

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

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

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

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

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;	- экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины на теоретических и практических занятиях; - экспертное оценивание результатов выполненных практических заданий, контрольных работ, заданий внеаудиторной самостоятельной работы.
Знать:	
- основные категории и понятия философии;	- экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины на теоретических и практических занятиях; - экспертное оценивание результатов выполненных практических заданий, контрольных работ, заданий внеаудиторной самостоятельной работы.
- роль философии в жизни человека и общества;	
- основы философского учения о бытии; сущность процесса познания;	
- основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования - личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;	
- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.	
ОК1-ОК9	- экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины на теоретических и практических занятиях; - экспертное оценивание результатов выполненных практических заданий, контрольных работ, заданий внеаудиторной самостоятельной работы.

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

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО ГАУ КО ПОО КСТ

_____ И.В.Евсеева

«__» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

_____ А.С.Алукриева

«__» _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ИСТОРИЯ**

Калининград

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее СПО):

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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

Разработчик: Солотина Л.Н., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ.

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общих гуманитарных и социальных дисциплин

Протокол заседания ПЦК № 10 от «14» июня 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Седова Д.А.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

История

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО:

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
(базовый уровень).

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических политических и культурных проблем.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX- начале XXI вв.;
- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;
- назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;
- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями:

- ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

- Максимальная учебная нагрузка - 72 часа, в том числе:
Обязательная аудиторная учебная нагрузка - 48 часов;
Самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
теоретические занятия	24
практические занятия	24
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «История»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX-XXI вв.)		30	
Тема 1.1 Распад СССР. Формирование ближнего зарубежья.	Содержание учебного материала 1.Ближний круг или ближайшее зарубежье России. Распад СССР. Крупнейшая геополитическая катастрофа, изменившая всю систему международных отношений. Формирование содружества независимых государств позволило сделать процесс распада СССР максимально бесконфликтным. Роль предмета история в профессиональной деятельности.	2	ОК1-ОК4,ОК8
	Самостоятельная работа Эссе «Интернациональные идеи создания СНГ»	1	
Тема 1.2 Провозглашение независимости республиками СССР.	Практическое занятие 1.Решение кейсов: «Провозглашение независимости республиками СССР». История развития общественного питания в СССР.	2	ОК1-ОК4, ОК6-ОК8
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщений «Статус Калининграда после распада СССР», «Стремление политических элит, новых государств к полной самостоятельности».	1	
Тема 1.3 Локальные конфликты на постсоветском пространстве.	Практическое занятие Семинар: «Локальные конфликты на постсоветском пространстве». Защита сообщений: «Приднестровский конфликт», « Грузино-южноосетинский конфликт», «Украинский политический кризис 2013 – 2014 гг.». Особенности хлебопечения народов СССР.	2	ОК1-ОК4, ОК8

	Самостоятельная работа: подготовка презентаций «Межнациональный конфликт в НКАО»	1	
Тема 1.4 Миссия сверхдержав.	Содержание учебного материала:	2	
	1. Назначение ООН, НАТО, ЕС в решении вопросов национальной безопасности государств. В поисках решения проблем глобальной безопасности. Основные мировые державы, различные подходы и принципы в решении важных международных вопросов. США и принципы экзаменатора и двойных стандартов. Россия и Китай - сосредоточение условий для собственного экономического прорыва. Россия и ее идеология многополярного мира.		OK1 –OK4, OK6-OK8
	Самостоятельная работа подготовка сообщений по теме «Арабо- израильский конфликт».	1	
Тема 1.5 Китай: непростой путь от региональной к глобальной державе.	Содержание учебного материала:	2	
	1. Китай самый молодой центр геополитической силы. Китай и проблемы его внутреннего развития. Китай бросает вызов региональному доминированию Японии и глобальному доминированию США.		OK1- OK4,OK8
	Самостоятельная работа Напишите политический портрет лидера КНР по плану: -Биография -Внутренняя политика -Внешняя политика. Персоналии на выбор: Мао Цзедун, Дэн Сяопин, Ху Цзиньтао, Цзян Цземинь.	1	
Тема 1.6	Содержание учебного материала:	2	

Международные отношения в конце XX-XXI века.	1.Проблемы разоружения в конце XX-XXI века. Инициативы В.В. Путина в области ядерного разоружения. борьбы с терроризмом, международной безопасности. Встречи президентов США Д. Буша и президента России В.В. Путина в ноябре 2001г. и в мае 2002 г. Признание со стороны США России страной с рыночной экономикой. Провал операции по «разоружению» Ирака.		OK1-OK4,OK8
	Самостоятельная работа подготовка викторины по теме «Международные отношения в конце XX-XXI века»	1	
Тема 1.7 Внешнеполитический курс современной России.	Содержание учебного материала:	2	OK1-OK5,OK8
	1.Концепция внешней политики Российской Федерации. Современная внешнеполитическая стратегия России. Внешнеполитические интересы России. Отношения с Западом. Восточное направление. Викторина «Сорта и виды хлеба»		
	Самостоятельная работа Подготовка презентаций «Внешнеполитические события с участием России».	1	
Тема 1.8 Внешнеполитические события с участием России.	Практическое занятие	2	OK4, OK5, OK8
	1.Защита презентаций по теме «Внешнеполитические события с участием России». Виртуальная экскурсия «Блокадный хлеб Ленинграда».		
	Самостоятельная работа Подготовка рефератов «Ирано - иракский конфликт».	1	
Тема 1.9 Отношение мира к ирано-иракскому конфликту.	Практическое занятие	2	OK4 -OK8
	1.Защита рефератов на тему «Отношение мира к ирано-иракскому конфликту».		
	Самостоятельная работа Составление кроссвордов по разделу	1	
	Урок повторения и обобщения «Основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX-XXI вв.)».	2	

Раздел 2. Сущность и причины локальных и региональных межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.		12	
Тема 2.1. Региональные конфликты с глобальными последствиями.	Содержание учебного материала:	2	ОК1-ОК4, ОК6-ОК8
	1.Содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения. Операция "Решительная сила" против Югославии 1999 г. Военная операция в Афганистане "Несокрушимая свобода", направленная против режима талибов и террористической сети "Аль-Каида". Договор о нераспространении ядерного оружия и его неспособность сдерживать распространение ядерного вооружения. Атомные оружейные программы Ирака и КНДР-новая угроза мира.		
	Самостоятельная работа Эссе «Проблема северных территорий во взаимоотношениях с Японией»	-	
Тема 2.2 Военные конфликты конца XX-начала XXI вв.	Содержание учебного материала:	2	ОК1-ОК4, ОК8
	1.Операция «Решительная сила» против Югославии 1999 г. Военная операция в Афганистане «Несокрушимая свобода», направленная против режима талибов и террористической сети «Аль-Каида».		
	Самостоятельная работа: Эссе: «Роль России в решении Балканского кризиса»	1	
Тема 2.3 Глобальная безопасность.	Практическое занятие	2	ОК1-ОК4, ОК8
	1.Семинар: «Глобальная безопасность».		
	Самостоятельная работа Подготовка рефератов по теме «Терроризм».	1	
Тема 2.4 Виды терроризма.	Практическое занятие	2	ОК1-ОК4, ОК8
	1.Защита рефератов по теме «Виды терроризма».		

	Самостоятельная работа Эссе « Международный терроризм – глобальная проблема человечества»	1	
Раздел 3. Россия в формирующемся глобальном мире		28	
Тема 3.1 Политическая система современной России	Содержание учебного материала 1.Политическая система: понятие, структурные элементы. Основы конституционного строя России. Участники политического процесса. Перспективные направления развития общественного питания в России.	2	ОК1-ОК4, ОК8
	Самостоятельная работа Характеристика одной из политических партий современной России по плану: 1.Когда создана партия. 2.Лидеры. 3.Основные цели и программные установки.	1	
Тема 3.2 Внутриполитическое развитие России на рубеже XX – XXI вв.	Практическое занятие Семинар по теме «Внутриполитическое развитие России на рубеже XX – XXI вв.». Виртуальная экскурсия «Современный хлебозавод»».	2	ОК1-ОК4, ОК8
	Самостоятельная работа Напишите политический портрет президента России по плану: 1.Биография. 2.Достижения во внутренней политике 3.Достижения во внешней политике. Персоналии на выбор: Б.Н.Ельцин, В.В. Путин, Д.А.Медведев	1	
Тема 3.3 Российское	Содержание учебного материала	2	

общество и культура.	1.Противоречивые тенденции и процессы в культурной жизни: деидеологизация, интеграция в глобальное информационное пространство, появление новых тем и жанров, постмодернизм, коммерциализация искусства, "расползание" массовой культуры, индустрия досуга. Возрождение историко-культурных традиций и наследия народов России. Российская наука и образование в эпоху глобальных перемен.		OK1-OK4, OK8
	Самостоятельная работа Подготовить сообщения о современных деятелях культуры.	1	
Тема 3.4 Религиозная жизнь многоконфессионального о российского общества.	Содержание учебного материала 1.Взаимосвязь религии и общества: сакрализация, секуляризация. Сферы проникновения религии. Формы секуляризации. Тенденции духовной жизни современной России. Ценности российского общества. Религиозная организация и её признаки. Конфессия. Христианство (православие, католицизм, протестантизм). Ислам (тюркоязычные народы). Буддизм (калмыки, буряты). Языческие верования (мордва, мари). Хлеб в культуре и религии.	2	OK1-OK4, OK8
	Самостоятельная работа Подготовить презентации «Современные российские учёные».	1	
Тема 3.5 Новые имена в российской науке и искусстве.	Практическое занятие 1.Защита презентаций по теме «Новые имена в российской науке и искусстве».	2	OK1-OK5, OK8
	Самостоятельная работа подготовка докладов «Основные направления в искусствеXXI в»».	1	
Тема 3.6 Россия в мире.	Содержание учебного материала: 1.Основные направления внешней политики России: ближнее зарубежье, США и НАТО, ЕС. Россия как один из полюсов многополярного мира.	2	

	Самостоятельная работа Эссе: «Россия как один из полюсов многополярного мира».	1	
Тема 3.7 Суверенная демократия как современная политическая система России.	Содержание учебного материала: 1.Суверенная демократия как современная политическая система России. Обеспечение единства страны, умножение экономического потенциала в России. Реконструкция системы здравоохранения и образования.	2	ОК1-ОК4, ОК8
	Самостоятельная работа Эссе: «Особенности суверенной демократии в России»	1	
Тема 3.8 Повышение качества жизни граждан России как основная цель государственной политики.	Практическое занятие 1.Анализ текстов посланий Президента В.В. Путина Федеральному Собранию РФ в 2021 г.	2	ОК1-ОК4, ОК8
	Самостоятельная работа Сбор материалов о реализации национальных проектов в Калининградской области.	1	
Тема 3.9 Приоритетные национальные проекты: их реализация в регионах России.	Практическое занятие 1.Сбор, анализ и презентации региональных источников по теме.	2	ОК1-ОК4, ОК8
	Самостоятельная работа: подготовка к дифференцированному зачёту.	1	
Дифференцированный зачёт		2	
ИТОГО		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета гуманитарных и социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся,
- рабочее место преподавателя,
- комплект учебно-наглядных пособий,
- исторические карты.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением,
- интерактивная доска,
- мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1.Артёмов, В.В. История (для всех специальностей СПО): учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. М.: Издательский центр «Академия», 2017 г.

Дополнительные источники:

1.Приоритетные национальные проекты: цифры, факты, документы. М., 2016.

2.«История» (для всех специальностей СПО) Артемьев В.В., Лубченков Ю.Н. М., 2017 г.

Интернет-ресурсы:

1.Официальный сайт Президента Российской Федерации - <http://www.kremlin.ru/>

3.3. Освоение отдельных элементов учебного предмета в форме практической подготовки

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

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

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

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: уроки-выставки, игровые методы, соревнования, олимпиады, викторины, семинары (вебинары), экскурсии (виртуальные экскурсии), презентаций.

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

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

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

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>умения:</p> <p>ориентирование в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявление взаимосвязи отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.</p>	<p>- экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения дисциплины на теоретических и практических занятиях;</p> <p>- экспертное оценивание результатов выполненных практических заданий, контрольных работ, заданий внеаудиторной самостоятельной работы.</p>
<p>знания:</p> <p>основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.); сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX- начале XXI вв.; основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности; о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.</p>	<p>- экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения дисциплины на теоретических и практических занятиях;</p> <p>- экспертное оценивание результатов выполненных практических заданий, контрольных работ, заданий внеаудиторной самостоятельной работы.</p>
<p>ОК 1-ОК 9</p>	<p>- экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе</p>

	<p>освоения дисциплины на теоретических и практических занятиях;</p> <p>- экспертное оценивание результатов выполненных практических заданий, контрольных работ, заданий внеаудиторной самостоятельной работы.</p>
--	--

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

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ
_____ И.В. Евсеева
«__» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева
«__» _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК**

Калининград

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** (базовая подготовка).

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

Разработчики: Невинская Н. Н., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ
Соколова Н.С., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ.

Рекомендована предметно-цикловой комиссией дисциплин общих гуманитарных и социальных дисциплин.

Протокол заседания ПЦК № 10 от «14» июня 2022 г.
Председатель ПЦК _____ Д.А. Седова

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Английский язык

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** (базовая подготовка).

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:** общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:** лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

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

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	252
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	168
в том числе:	
практические занятия	
контрольные работы	4
Самостоятельная работа	84
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Английский язык»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	I курс	84	
	1 семестр	42	
Тема №1 Shopping\Покупки	Содержание учебного материала		ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	Практические занятия	20	
	1. В супермаркете. Чтение текста	2	
	Самостоятельная работа: составление кроссворда по теме «Продукты питания»	-	
	2. В супермаркете. Покупки Аудирование, Развитие устной речи	2	
	- Самостоятельная работа: составление тематического словаря/гlossария профессиональных терминов	-	
	3. На рынке, на восточном рынке Чтение текста	2	
	Самостоятельная работа: составление тематического словаря/гlossария профессиональных терминов	-	
	4. На рынке, на восточном рынке Аудирование, Развитие устной речи Разбор конкретных ситуаций.	2	
	Самостоятельная работа: - составление проекта/сообщения/ презентации	-	
	5. Диалоги по теме Покупки	2	
	Самостоятельная работа: составление диалога	-	
	6. Притяжательный падеж Артикль Мн. число существительных.	2	
	Самостоятельная работа: выполнение лексико-грамматических упражнений	-	
	7. Настоящее простое время Конструкция there is/there are	2	
Самостоятельная работа: выполнение лексико-грамматических упражнений	-		
8. Выполнение грамматических упражнений Местоимения	2		
Самостоятельная работа: выполнение лексико-грамматических упражнений	-		

	9. Чтение текстов	2	
	Самостоятельная работа: Перевод текста по теме	-	
	10. Чтение текстов по теме	2	
	Самостоятельная работа: Перевод текста по теме	-	
	Самостоятельная работа обучающихся по теме 1 Перевод текста; составление проекта/сообщения/ презентации; составление вопросов; составление диалога; составление тематического словаря/гlossария профессиональных терминов; составление кроссворда; выполнение лексико-грамматических упражнений	10	
Тема №2 At the restaurant/ В ресторане	Содержание учебного материала		ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	Практические занятия	8	
	1. Eating out in Moscow /Рестораны Москвы Чтение текста	2	
	Самостоятельная работа: чтение и перевод текста	-	
	2. Разбор конкретных ситуаций. Eating out. Аудирование, Развитие устной речи.	2	
	Самостоятельная работа: -составление проекта/сообщения/ презентации	-	
	3. Eating out in Kaliningrad. Рестораны, кафе Калининграда	2	
	Самостоятельная работа: составление проекта/сообщения/ презентации	-	
	4. В столовой колледжа/ В ресторане	2	
	Самостоятельная работа: составление вопросов	-	
Самостоятельная работа обучающихся по теме 2 Перевод текста; составление проекта/сообщения/ презентации; составление вопросов; составление диалога; составление тематического словаря/гlossария профессиональных терминов; составление кроссворда; выполнение лексико-грамматических упражнений	4		
ИТОГО	1 семестр, в т.ч:	42	
	Практические занятия	28	
	Самостоятельная работа	14	
	2 семестр	42	
Тема №2 At the restaurant/ В ресторане	Содержание учебного материала		ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	Практические занятия	12	
	5. At the college canteen Причастие II (Participle II) . пр. прошедшее время\Past Simple.	2	

	Самостоятельная работа: выполнение лексико-грамматических упражнений	-	
	6. Диалоги по теме. Модальные глаголы	2	
	Самостоятельная работа: выполнение лексико-грамматических упражнений	-	
	7. Ролевая игра. Диалоги по теме. Чтение текстов	2	
	Самостоятельная работа: составление диалога	-	
	8. Выполнение лексических упражнений	2	
	Самостоятельная работа: выполнение лексико-грамматических упражнений	-	
	9. Выполнение грамматических упражнений Причастие II (Participle II) . Past Simple	2	
	Самостоятельная работа: выполнение лексико-грамматических упражнений	-	
	10. Выполнение грамматических упражнений Imperative Mood Повелительное наклонение /Modal verbs/Pronouns many, few, a few, much, little, a little, a lot of,...	2	
	Самостоятельная работа: выполнение лексико-грамматических упражнений	-	
	Самостоятельная работа обучающихся по теме 2 Перевод текста; составление проекта/сообщения/ презентации; составление вопросов; составление диалога; составление тематического словаря/гlossария профессиональных терминов; составление кроссворда; выполнение лексико-грамматических упражнений	6	
Тема №3 Meals at the USA and Great Britain\ Еда в США и Великобритании	Содержание учебного материала	16	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	Практические занятия		
	1. Что едят американцы? Чтение текста	2	
	Самостоятельная работа: составление кроссворда по теме	-	
	2. Что едят американцы? Развитие устной речи	2	
	Самостоятельная работа: Составить сообщение	-	
	3. Что едят англичане? Чтение текста	2	
	Самостоятельная работа: чтение текста; составление тематического словаря/гlossария профессиональных терминов	--	
	4. Что едят англичане? Британская кухня	2	
	Самостоятельная работа: составление проекта/сообщения/ презентации	-	
	5. Британская кухня Развитие устной речи	2	
	Самостоятельная работа: составление проекта/сообщения/ презентации; написание эссе	-	
	6. Диалоги по теме	2	
Самостоятельная работа: Перевод текста	-		

	7. Выполнение лексических упражнений	2	
	Самостоятельная работа: выполнение лексико-грамматических упражнений	-	
	8. Контрольная работа	2	
	Самостоятельная работа: повторение	-	
	Самостоятельная работа обучающихся по теме 3 Перевод текста; составление проекта/сообщения/ презентации; составление вопросов; составление диалога; составление тематического словаря/гlossария профессиональных терминов; составление кроссворда; выполнение лексико-грамматических упражнений	8	
ИТОГО	2 семестр, в т.ч:	42	
	Практические занятия	28	
	Самостоятельная работа	14	
	II курс	78	
	3 семестр	30	
Тема №4 Russian cuisine/ Русская кухня	Содержание учебного материала		ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	Практические занятия	20	
	1. Русская кухня. Чтение текста.	2	
	Самостоятельная работа: составление тематического словаря/гlossария профессиональных терминов	-	
	2. Русская кухня. Аудирование. Чтение	2	
	Самостоятельная работа: перевод текста	-	
	3. Разбор ситуаций. Русская кухня Развитие устной речи	2	
	Самостоятельная работа: Подготовить сообщение	-	
	4. Блюда, рецепты (Специалитеты) русской кухни Чтение текста	2	
	Самостоятельная работа: составление проекта/сообщения/ презентации	-	
	5. Специалитеты русской кухни Развитие устной речи	2	
	Самостоятельная работа: составление проекта/сообщения/ презентации	-	
	6. Диалоги по теме Русская кухня	2	
	Самостоятельная работа: составление диалога, подготовка электронных презентаций	-	
	7. Аудирование и развитие диалогической речи по теме	2	
Самостоятельная работа: составление диалога	-		
8. Выполнение лексических упражнений	2		

	Самостоятельная работа: выполнение лексико-грамматических упражнений	-	
	9. Выполнение грамматических упражнений Past Participle, Simple Passive	2	
	Самостоятельная работа: выполнение лексико-грамматических упражнений	-	
	10. Выполнение грамматических упражнений/ Предлоги. оборот either/or	2	
	Самостоятельная работа: выполнение лексико-грамматических упражнений	-	
	Самостоятельная работа обучающихся по теме 4 Перевод текста; составление проекта/сообщения/ презентации; составление вопросов; составление диалога; составление тематического словаря/гlossария профессиональных терминов; составление кроссворда; выполнение лексико-грамматических упражнений	10	
ИТОГО	3 семестр, в т.ч:	30	
	Практические занятия	20	
	Самостоятельная работа	10	
		4 семестр	48
Тема №4 Russian cuisine/ Русская кухня	Содержание учебного материала		ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10 ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	Практические занятия	8	
	11. Выполнение грамматических упражнений	2	
	Самостоятельная работа: выполнение грамматических упражнений	-	
	12. Чтение текстов.	2	
	Самостоятельная работа: перевод текста по теме	-	
	13. Чтение текстов. Составление и оформление рецепта.	2	
	Самостоятельная работа: перевод текста по теме	-	
	14. Чтение текстов. Составление и оформление рецепта.	2	
	Самостоятельная работа: перевод текста по теме	-	
Самостоятельная работа обучающихся по теме 4 Перевод текста; составление проекта/сообщения/ презентации; составление вопросов; составление диалога; составление тематического словаря/гlossария профессиональных терминов; составление кроссворда; выполнение лексико-грамматических упражнений	4		
Тема №5 Cooking/	Содержание учебного материала		ОК 2, ОК.3,

Приготовление блюда	Практические занятия	24	OK5, OK 9, OK 10
	1. Preparing for the party. Подготовка к вечеринке Чтение	2	
	Самостоятельная работа: составление вопросов	-	
	2. У Вас сегодня гости Развитие навыков говорения и письма	2	
	Самостоятельная работа: написание письма	-	
	3. Что такое фондю? Чтение текста по теме	2	
	Самостоятельная работа: Перевод текста по теме	-	
	4. Диалоги по теме	2	
	Самостоятельная работа: составление диалога	-	
	5. Диалоги по теме	2	
	Самостоятельная работа: составление диалога	-	
	6. Методы приготовления блюд . Причастие I	2	
Самостоятельная работа: составление рецепта	-		
7. Методы приготовления блюд Пассивный залог, Причастие I и II	2		
Самостоятельная работа: выполнение лексико-грамматических упражнений	-		
8. Выполнение лексических и грамматических упражнений Продолженное время. Местоимения each, every; other, another; one	2		
Самостоятельная работа: выполнение лексико-грамматических упражнений	-		
9. Выполнение лексических и грамматических упражнений	2		
Самостоятельная работа: выполнение лексико-грамматических упражнений	-		
10. Рецепты блюд Чтение текстов	2		
Самостоятельная работа: составление рецепта	-		
11. Рецепты блюд Чтение текстов	2		
Самостоятельная работа: подготовка электронных презентаций	-		
12. Контрольная работа	2		
Самостоятельная работа: составление рецепта	-		
Самостоятельная работа обучающихся по теме 5 Перевод текста; составление проекта/сообщения/ презентации; составление вопросов; составление диалога; составление тематического словаря/гlossария профессиональных терминов; составление кроссворда; составление рецепта; выполнение лексико-грамматических упражнений.	12		
ИТОГО	4 семестр, в т.ч:	48	
	Практические занятия	32	

	Самостоятельная работа	16	
	III курс	90	
	5 семестр	45	
Тема №6 Service Обслуживание	Содержание учебного материала		ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	Практические занятия	30	
	1. Обслуживание. Виды меню. Чтение текста	2	
	Самостоятельная работа: Выучить слова	-	
	2. Разбор конкретных ситуаций. Планирование меню Аудирование	2	
	Самостоятельная работа: чтение и перевод текста	-	
	3. Сервировка стола. Новые слова. Чтение текста	2	
	Самостоятельная работа: чтение и перевод текста	-	
	4. Сервировка стола. Развитие устной речи	2	
	Самостоятельная работа: Составить сообщение, подготовка электронных презентаций	-	
	5. Выбор вина. Чтение текста. Аудирование	2	
	Самостоятельная работа: Перевод текста	-	
	6. Меню Совершенное время	2	
	Самостоятельная работа: Составить меню	-	
	7. Совершенное время Выполнение грамматических упражнений	2	
	Самостоятельная работа: чтение и перевод текста	-	
	8. Ролевая игра. Диалоги по теме Обслуживание.	2	
	Самостоятельная работа: составление диалогов	-	
	9. Выполнение лексических упражнений Аудирование	2	
	Самостоятельная работа: выполнение лексико-грамматических упражнений	-	
	10. Чтение текста. Развитие устной и письменной речи	2	
	Самостоятельная работа: Составить меню	-	
	11. Выполнение грамматических упражнений	2	
Самостоятельная работа: чтение и перевод текста	-		
12. Диалоги по теме Обслуживание. Ролевая игра.	2		
Самостоятельная работа: составление диалогов	-		
13. Приготовление блюд.	2		
Самостоятельная работа	-		

	Новые слова. Чтение текста.		
	14. Чтение текста. Развитие устной и письменной речи	2	
	Самостоятельная работа: Составить меню	-	
	15. Приготовление блюд.	2	
	Самостоятельная работа	-	
	Новые слова. Чтение текста.		
	Самостоятельная работа обучающихся по теме 6 Перевод текста; составление проекта/сообщения/ презентации; составление вопросов; составление диалога; составление тематического словаря/гlossария профессиональных терминов; составление кроссворда; составление меню; выполнение лексико-грамматических упражнений	15	
ИТОГО	5 семестр, в т.ч:	45	
	Практические занятия	30	
	Самостоятельная работа	15	
	6 семестр	45	
Тема №7 My profession/ Моя профессия	Содержание учебного материала		ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	Практические занятия	14	
	1. Моя профессия. Чтение текста	2	
	Самостоятельная работа: выполнение лексико-грамматических упражнений	-	
	2. Food safety Безопасность пищи Чтение текста	2	
	Самостоятельная работа: Чтение и перевод текста	-	
	3. Разбор конкретных ситуаций Food safety. Безопасность пищи Развитие устной речи	2	
	Самостоятельная работа: Составить сообщение	-	
	4. Как я попал в кулинарию. Чтение текста Аудирование.	2	
	Самостоятельная работа: Чтение текста	-	
	5. Поиск работы Резюме Ролевая игра.	2	
	Самостоятельная работа: составление вопросов	-	
6. Чтение текстов по теме: Моя профессия	2		
Самостоятельная работа	-		

	Составить диалог.		
	7. Подготовка проектов, презентаций сообщений.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся по теме 7 Перевод текста; составление проекта/сообщения/ презентации; составление вопросов; составление диалога; составление тематического словаря/гlossария профессиональных терминов; составление кроссворда; выполнение лексико-грамматических упражнений	7	
Тема №8 Healthy food/ Здоровое питание	Содержание учебного материала		ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	Практические занятия	16	
	1. Здоровое питание	2	
	Самостоятельная работа: составление тематического словаря/гlossария профессиональных терминов	-	
	2. Вегетарианство	2	
	Самостоятельная работа: составление проекта/сообщения/ презентации; - составление вопросов	-	
	3. Как сбросить вес. Дискуссия.	2	
	Самостоятельная работа: составление проекта/сообщения/ презентации; - составление вопросов	-	
	4. Витамины	2	
	Самостоятельная работа: Подготовить презентацию	-	
	5. Сложное дополнение.	2	
	Самостоятельная работа: выполнение лексико-грамматических упражнений	-	
	6. Сложноподчинённое предложение	2	
	Самостоятельная работа Составить сообщение «Рецепты блюд».	-	
	7. Рецепты блюд. Чтение текстов.	2	
	Самостоятельная работа: Подготовить презентацию.	-	
	8. Рецепты блюд	2	
Самостоятельная работа: повторение	-		
Самостоятельная работа обучающихся по теме 8 Перевод текста; составление проекта/сообщения/ презентации; составление вопросов; составление диалога; составление тематического словаря/гlossария	8		

	профессиональных терминов; выполнение лексико-грамматических упражнений		
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	
ИТОГО	6 семестр, в т.ч:	45	
	Практические занятия	30	
	Самостоятельная работа	15	
Всего:		252	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

1. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания: учебное пособие - М. Издательский центр «Академия», 2021.-320с.

2. Восковская А.С., Карпова Т.А. Английский язык: учебное пособие – Ростов н/Д: «Феникс», 2017.-376с.

3. Гончарова, Т. А. Английский язык для профессии «Повар-кондитер»: учебное пособие – Москва: КНОРУС, 2021.- 268с.- (Среднее профессиональное образование)

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Переводчик с английского на русский и наоборот - Режим доступа: www.lingvo-online.ru.

2. Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов - Режим доступа: www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy.

3. Энциклопедия «Британника» - Режим доступа: www.britannica.com.

4. www.englishteachers.ru

5. <http://www.study.ru/>;

6. www.english.language.ru

3.2.3. Дополнительные источники

1. Англо-русский и русско-английский словари

3.3 Освоение отдельных элементов учебных дисциплин в форме практической подготовки

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

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

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

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

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

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;	- собеседование во время практического занятия; - ролевая игра.
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;	- перевод профессионально-ориентированного текста с использованием словаря в письменной форме.
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	- практические задания в устной и письменной форме – составление презентаций, монологических высказываний, сообщений, рефератов и др. по заданным темам.
Знать:	
- лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности	- собеседование, тесты, контрольные работы, дифференцированный зачёт.
ОК 1.- ОК 9.	- экспертная оценка в рамках текущего контроля, выполнения практических, домашних заданий, самостоятельной работы. - перевод профессионально-ориентированных текстов с использованием словаря в письменной форме; - собеседование во время практического занятия; - ролевая игра; - дифференцированный зачёт.

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

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ
_____ И.В. Евсева
«__» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева
«__» _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее СПО).

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

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

Разработчик:

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

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

Протокол заседания ПЦК № 10 от «14» июня 2022 г.

Методист _____ Есина Н.В.

СОДЕРЖАНИЕ

5. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19
8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	22

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физическая культура.

1.1. Область применения программы.

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям СПО:

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни

Обучающийся должен обладать **общими компетенциями:**

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **344** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **172**;
самостоятельной работы обучающегося **168** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.

Вид учебной работы	Объем часов
Объем часов (всего)	344

Нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	172
в том числе:	
практические занятия	172
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	172
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Осваемые элементы компетенций
1	2		3	4
Раздел 1	Легкая атлетика.		16	
	Содержание учебного материала:			
	Практическая работа.			
Тема 1.1. Спринтерский бег	1.	Вводный урок. Личная гигиена. Значение физической культуры. Инструктаж по ТБ. Бег на короткие дистанции. Развитие быстроты.	2	ОК2 ОК3 ОК6
	2.	Техника низкого и высокого старта. Закрепление техники бега на короткие дистанции. Бег 30, 60, 100м. Развитие быстроты и силы.	2	
	3.	Финальное усилие. Бег на короткие дистанции. Развитие физических качеств: силы, быстроты.	2	
Тема 1.2 Челночный бег	4.	Техника челночного бега. Челночный бег 3x10м, 5x10 м. Развитие координационных способностей, ловкости.	2	
Тема 1.3 Метание мяча и гранаты	5.	Инструктаж по ТБ. Техника метания гранаты. Закрепление техники метания гранаты. Развитие физических качеств: силы, ловкости.	2	
Тема 1.4 Прыжки в длину	6.	Инструктаж по ТБ. Техника прыжка в длину с места. Закрепление техники прыжка в длину с места. Развитие силовых и координационных способностей	2	
Тема 1.5 Бег на длинные дистанции. Кроссовая подготовка	7.	Бег 400м,600м,800м. Развитие выносливости.	2	
	8.	Бег 500м (девушки), 1000м (юноши). Развитие выносливости.	2	

	Самостоятельная работа. 1. Самостоятельная отработка бега (медленный и быстрый, с выполнением заданий, бег в чередовании с ходьбой). 2. Упражнения для развития плечевого пояса. 3. Упражнения для мышц брюшного пресса. 4. Упражнения для развития быстроты. 5. Сгибание и разгибание рук в упоре лежа (3 подхода). 6. Упражнения на формирование правильной осанки. 7. Упражнения на расслабление мышц. 8. Дыхательные упражнения.		16	
Раздел 2	Волейбол.		12	ОК2 ОК3 ОК6
	Содержание учебного материала:			
	Практическая работа.			
Тема 2.1 Стойки и перемещения волейболиста	1.	Инструктаж по ТБ. Терминология игры в волейбол. Правила игры. Перемещения в стойке волейболиста. Комбинации из освоенных элементов техники перемещений. Развитие координационных способностей.	2	
Тема 2.2 Передача мяча	2.	Верхний приём и передача мяча на месте, после перемещений, в прыжке. Развитие прыгучести. Учебная игра.	2	
	3.	Верхний прием и прием мяча после подачи. Групповые упражнения с подач через сетку. Верхняя и нижняя передача у стенки. Учебная игра. Развитие координационных способностей.	2	
Тема 2.3 Подача мяча	4.	Подача мяча на партнера. Нижняя и верхняя подача. подача мяча в разные игровые зоны. Учебная игра. Развитие ловкости.	2	
Тема 2.4 Нападающий удар	5.	Нападающий удар. Варианты нападающего удара через сетку (толчком двумя ногами с места, с разбега в 1, 2, 3 шага). Учебная игра.	2	
	6.	Нападающий удар. Варианты нападающего удара через сетку (толчком двумя ногами с места, с разбега в 1, 2, 3 шага). Учебная игра.	2	

	Самостоятельная работа обучающихся. 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. Закрепление навыков судейства в волейболе.		12	
ИТОГО	1 семестр, в т.ч.:		56	
	Практические занятия		28	
	Самостоятельная работа		28	
Раздел 2	Волейбол		6	OK2 OK3 OK6
Тема 2.5 Технико-тактическая подготовка. Блокирование	7.	Технико-тактическая подготовка. Блокирование. Атакующие удары против блокирующего. Учебная игра. Развитие силы, прыгучести.	2	
	8.	Тактика защитных действий. Атакующие удары против блокирующего. Учебная игра. Развитие силы, прыгучести.	2	
	9.	Атакующие удары против блокирующего. Учебная игра. Развитие силы, прыгучести.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся. 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. Закрепление навыков судейства в волейболе.		4	
Раздел 3	Баскетбол.		18	OK2 OK3 OK6
	Содержание учебного материала:			
	Практическая работа.			
Тема 3.1	1.	Инструктаж по ТБ. Терминология игры в баскетбол. Правила игры. Стойки и	2	

Стойки и перемещения		перемещения баскетболиста. Развитие координационных способностей. Воспитание интереса к занятиям баскетболом.		
Тема 3.2 Передача и ловля мяча	2.	Различные способы ловли и передачи мяча. Учебная игра. Развитие силы и координационных способностей.	2	
Тема 3.3 Ведение мяча	3.	Ведение мяча в движении. Варианты ловли и передачи мяча. Ведение с сопротивлением и без сопротивления защитника. Учебная игра. Воспитание трудолюбия, интереса к занятиям баскетболом.	2	
Тема 3.4 Броски	4.	Бросок мяча в движении одной рукой от плеча. Броски с различных точек. Учебная игра. Воспитание дисциплинированности, самостоятельности, активности.	2	
	5.	Броски в кольцо после ведения с сопротивлением и без сопротивления. Штрафной бросок. Учебная игра.	2	
Тема 3.5 Технико-тактическая подготовка	6.	Тактика игры в нападении. Индивидуальные, групповые и командные тактические действия. Учебная игра.	2	
	7.	Действия против игрока с мячом (вырывание, выбивание, накрывание, перехват). Учебная игра. Развитие игрового мышления.	2	
	8.	Взаимодействие трёх игроков в нападении. Учебная игра. Развитие координационных способностей.	2	
	9.	Зонная система защиты. Нападение быстрым прорывом. Учебная игра. Развитие физических качеств.	2	
	Самостоятельная работа. 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.		18	OK2 OK3 OK6
Раздел 4	Профессионально-прикладная физическая подготовка.		4	OK2 OK3
	Содержание учебного материала:			

	Практическая работа.			ОК6
Тема 4.1 Реакция на сигнал	1.	Инструктаж по ТБ. Развитие реакции на сигнал. Развитие статической силы мышц спины.	2	
Тема 4.2 Развитие вестибулярной устойчивости	2.	Инструктаж по ТБ. Развитие вестибулярной устойчивости. Развитие силы мышц спины. Сгибание разгибание рук в упоре на брусьях.	2	
	Самостоятельная работа. 1. Проведение отдельной части занятия с группой студентов. 2. Упражнения на формирование правильной осанки. 3. Упражнения для мышц брюшного пресса.		6	ОК2 ОК3 ОК6
ИТОГО	2 семестр, в т.ч.:		30	
	Практические занятия		28	
	Самостоятельная работа		28	
	Дифференцированный зачет		2	
	Всего за 1 курс:		116 (58)	
Раздел 1	Легкая атлетика.		12	ОК2 ОК3 ОК6
	Содержание учебного материала:			
	Практическая работа.			
Тема 1.1. Спринтерский бег	1.	Вводный урок. Личная гигиена. Значение физической культуры. Инструктаж по ТБ. Бег на короткие дистанции. Развитие быстроты.	2	
	2.	Закрепление техники низкого и высокого старта. Закрепление техники бега на короткие дистанции. Бег 100м. Развитие физических качеств: быстроты и силы.	2	
Тема 1.2 Челночный бег	3.	Челночный бег 10x10 м. Развитие координационных способностей, ловкости.	2	
Тема 1.3 Метание мяча и гранаты	4.	Инструктаж по ТБ. Закрепление техники метания гранаты. Бросок набивного мяча из различных и.п. Развитие физических качеств: силы, ловкости.	2	
Тема 1.4 Прыжки в длину	5.	Закрепление техники прыжка в длину с места. Развитие скоростно-силовых качеств.	2	

Тема 1.5 Бег на длинные дистанции.	6.	Бег 500м (дев),1000м (юн). Развитие выносливости.	2	
	Самостоятельная работа. 1. Самостоятельная отработка бега. 2. Упражнения для развития быстроты. 3. Упражнения для мышц брюшного пресса. 4. Упражнения для развития плечевого пояса. 5. Упражнения для развития прыгучести. 6. Упражнения на дыхание.		12	
Раздел 2	Волейбол.		12	ОК2 ОК3 ОК6
	Содержание учебного материала:			
	Практическая работа.			
Тема 2.1 Стойки и перемещения волейболиста	1.	Инструктаж по ТБ. Терминология игры в волейбол. Правила игры. Перемещения в стойке волейболиста. Комбинации из освоенных элементов техники перемещений. Развитие координационных способностей.	2	
Тема 2.2 Передача мяча	2.	Нижний прием после подачи. Прием и передача мяча. Групповые упражнения через сетку. Учебная игра. Развитие силы.	2	
	3.	Верхний прием и прием мяча после подачи. Групповые упражнения с подач через сетку. Верхняя и нижняя передача у стенки, в парах, через сетку. Учебная игра. Развитие координационных способностей.	2	
Тема 2.3 Подача мяча	4.	Подача мяча на партнера. Нижняя и верхняя подача. Учебная игра.	2	
	5.	Подача мяча в разные игровые зоны. Учебная игра. Развитие ловкости.	2	
Тема 2.4 Нападающий удар	6.	Нападающий удар по ходу. Варианты нападающего удара через сетку. Атакующие удары по ходу. Учебная игра. Развитие прыгучести.	2	

	Самостоятельная работа обучающихся. 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. Закрепление навыков игры в волейбол. 6. Закрепление навыков судейства в волейболе.		12	
ИТОГО	3 семестр, в т.ч.:		48	
	Практические занятия		24	
	Самостоятельная работа		24	
Раздел 2	Волейбол.		4	OK2 OK3 OK6
	Содержание учебного материала:			
	Практическая работа.			
Тема 2.5 Технико-тактическая подготовка. Блокирование	7.	Групповые упражнения с подач через сетку. Атакующие удары по ходу. Учебная игра.	2	
	8.	Групповые упражнения с подач через сетку. Атакующие удары по ходу. Учебная игра.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся. 1. Закрепление навыков игры в волейбол. 2. Закрепление навыков судейства в волейболе.		4	
Раздел 3	Баскетбол.		18	OK2 OK3 OK6
	Содержание учебного материала:			
	Практическая работа.			
Тема 3.1 Стойки и перемещения	1.	Инструктаж по ТБ. Терминология игры в баскетбол. Правила игры. Стойки и перемещения баскетболиста. Развитие координационных способностей. Воспитание интереса к занятиям баскетболом.	2	
Тема 3.2 Передача и ловля мяча	2.	Ловля и передача мяча на месте и в движении. Различные способы передач мяча. Учебная игра. Воспитание интереса к занятиям баскетболом.	2	

Тема 3.3 Ведение мяча	3.	Ведение мяча в движении. Варианты ловли и передачи мяча. Ведение с сопротивлением и без сопротивления защитника. Учебная игра. Воспитание трудолюбия, интереса к занятиям баскетболом.	2	
Тема 3.4 Броски	4.	Бросок мяча в движении одной рукой от плеча. Учебная игра. Воспитание дисциплинированности, самостоятельности, активности.	2	
	5.	Броски в кольцо после ведения с сопротивлением и без. Учебная игра. Развитие силы.	2	
	6.	Броски в кольцо после подбора мяча, отскочившего от щита. Учебная игра. Развитие прыгучести.	2	
Тема 3.5 Технико-тактическая подготовка	7.	Действия против игрока с мячом (вырывание, выбивание, накрывание, перехват). Учебная игра. Развитие игрового мышления.	2	
	8.	Взаимодействие трёх игроков в нападении. Учебная игра	2	
	9.	Зонная система защиты. Нападение быстрым прорывом. Броски мяча в движении. Учебная игра. Развитие силы.	2	
	Самостоятельная работа: 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. 7-8. Закрепление навыков игры в баскетбол. 9. Закрепление навыков судейства в баскетболе.		18	
Раздел 4	Профессионально-прикладная физическая подготовка.		6	ОК2 ОК3 ОК6
	Содержание учебного материала:			
	Практическая работа.			

Тема 4.1 Реакция на сигнал.	1.	Инструктаж по ТБ. Развитие реакции на сигнал. Развитие статической силы мышц спины.	2	
Тема 4.2 Развитие вестибулярной устойчивости.	2.	Инструктаж по ТБ. Развитие вестибулярной устойчивости. Развитие силы мышц спины. Сгибание разгибание рук в упоре на брусьях.	2	
	3.	Закрепление точности движений. Закрепление вестибулярной устойчивости: упр. на равновесие.	2	
	Самостоятельная работа. 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.		8	
ИТОГО	4 семестр, в т.ч.:		60	
	Практические занятия		30	
	Самостоятельная работа		30	
	Дифференцированный зачет		2	
	Всего за 2 курс:		108 (54)	
Раздел 1	Легкая атлетика.		10	OK2 OK3 OK6
	Содержание учебного материала:			
	Практическая работа.			
Тема 1.1. Спринтерский бег	1.	Техника низкого и высокого старта. Закрепление техники бега на короткие дистанции. Бег 30, 60, 100м. Развитие быстроты и силы.	2	
Тема 1.2 Челночный бег	2.	Техника челночного бега. Челночный бег 3x10м, 5x10 м. Развитие координационных способностей, ловкости.	2	
Тема 1.3 Метание мяча и гранаты	3.	Инструктаж по ТБ. Закрепление техники метания гранаты. Развитие физических качеств: силы, ловкости.	2	
Тема 1.4 Прыжки в длину	4.	Инструктаж по ТБ. Техника прыжка в длину с места. Закрепление техники прыжка в длину с места. Развитие силовых и координационных способностей.	2	

Тема 1.5 Бег на длинные дистанции. Кроссовая подготовка	5.	Бег 500м (дев),1000м (юн). Развитие выносливости.	2	
	Самостоятельная работа: 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.		10	
Раздел 2	Волейбол.		20	OK2 OK3 OK6
	Содержание учебного материала:			
	Практическая работа.			
Тема 2.1 Стойки и перемещения волейболиста	1.	Инструктаж по ТБ. Терминология игры в волейбол. Правила игры. Перемещения в стойке волейболиста. Развитие координационных способностей.	2	
Тема 2.2 Передача мяча	2.	Закрепление верхнего приема и передачи мяча на месте, после перемещений, в прыжке. Развитие прыгучести. Учебная игра.	2	
	3.	Нижний прием и передача мяча на месте индивидуально и в парах, после перемещений, в прыжке. Развитие прыгучести. Учебная игра.	2	
Тема 2.3 Подача мяча	4.	Закрепление верхней подачи мяча. Подача на партнера на расстоянии 8-9м. Подачи из-за лицевой линии. Учебная игра. Развитие силы.	2	
	5.	Подача мяча по точкам. Нижняя и верхняя подача. Подача в левую и правую части площадки. Учебная игра. Развитие прыгучести.	2	

Тема 2.4 Нападающий удар	6.	Одиночный блок. Атакующие удары против блокирующего. Учебная игра. Развитие силы.	2	
---	----	---	---	--

Тема 2.5 Технико-тактическая подготовка. Блокирование	7.	Прием и передача мяча с подачи. Групповые и командные действия в нападении и защите. Учебная игра.	2	
	8.	Атакующие удары по ходу из зон 4, 3, 2 с изменением траектории передач. Индивидуальные, групповые и командные тактические действия. Учебная игра.	2	
	9.	Верхняя прямая и нижняя подача мяча. Одиночный блок и страховка. Индивидуальные и групповые действия. Учебная игра.	2	
	10.	Индивидуальные и групповые действия в нападении и защите. Атакующие удары по ходу. Учебная игра. Развитие физических качеств.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся. 1. Проведение отдельной части занятия с группой студентов. 2. Изучение правил игры в волейбол. 3. Упражнения для мышц руки ног. 4. Упражнения для мышц брюшного пресса. 5. Упражнения для развития прыгучести. 6. Упражнения для укрепления мышц спины. 7. Прыжки через скакалку. 8. Отжимания из упора лёжа. 9. Закрепление навыков игры в волейбол. 10. Закрепление навыков судейства в волейболе.		20	
ИТОГО	5 семестр, в т.ч.:		30	
	Практические занятия		30	
	Самостоятельная работа		30	

Раздел 3	Баскетбол.		20	ОК2 ОК3 ОК6
	Содержание учебного материала:			
	Практическая работа.			
Тема 3.1	1.	Инструктаж по ТБ. Терминология игры в баскетбол. Правила игры. Стойки и	2	

Стойки и перемещения		перемещения баскетболиста. Развитие координационных способностей. Воспитание интереса к занятиям баскетболом.		
Тема 3.2 Передача и ловля мяча	2.	Различные способы ловли и передачи мяча. Учебная игра. Развитие силы и координационных способностей.	2	
Тема 3.3 Ведение мяча	3.	Ведение мяча в движении. Варианты ловли и передачи мяча. Ведение с сопротивлением и без сопротивления защитника. Учебная игра. Воспитание трудолюбия, интереса к занятиям физическими упражнениями.	2	
Тема 3.4 Броски	4.	Бросок мяча в движении одной рукой от плеча. Броски с различных точек. Учебная игра. Воспитание дисциплинированности, самостоятельности, активности.	2	
	5.	Броски в кольцо после ведения с сопротивлением и без сопротивления. Штрафной бросок. Учебная игра.	2	
Тема 3.5 Технико-тактическая подготовка	6.	Тактика игры в нападении. Индивидуальные, групповые и командные тактические действия. Учебная игра.	2	
	7.	Действия против игрока с мячом (вырывание, выбивание, перехват, накрывание). Учебная игра.	2	
	8.	Взаимодействия трех игроков в нападении. Учебная игра. Развитие координационных способностей.	2	
	9.	Зонная система защиты. Нападение быстрым прорывом. Учебная игра. Развитие физических качеств.	2	
	10.	Зонная система защиты. Нападение быстрым прорывом. Учебная игра. Развитие физических качеств.	2	
		Самостоятельная работа. 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. 9-10. Закрепление навыков судейства в баскетболе.	20	
Раздел 4		Профессионально-прикладная физическая подготовка.	8	ОК2

	Содержание учебного материала:			ОК3 ОК6
	Практическая работа.			
Тема 4.1 Реакция на сигнал	1.	Инструктаж по ТБ. Развитие реакции на сигнал. Развитие статической силы мышц спины.	2	
	2.	Развитие реакции на сигнал. Развитие концентрации внимания.	2	
Тема 4.2 Развитие вестибулярной устойчивости	3.	Инструктаж по ТБ. Развитие вестибулярной устойчивости. Развитие силы мышц спины. Сгибание разгибание рук в упоре на брусьях.	2	
	4.	Развитие вестибулярной устойчивости. Упражнения на равновесие.		
	Самостоятельная работа. 1. Проведение отдельной части занятия с группой студентов. 2. Упражнения на формирование правильной осанки. 3. Упражнения для мышц брюшного пресса. 4-5. Упражнения для укрепления мышц спины.		10	
ИТОГО	6 семестр, в т.ч.:		30	
	Практические занятия		28	
	Самостоятельная работа		30	
	Дифференцированный зачёт		2	
	Всего за 3 курс:		120 (60)	
ВСЕГО:			344	

Для характеристики уровня усвоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1.- ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2.- репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3.- продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия открытого стадиона широкого профиля с элементами полосы препятствий и спортивного зала.

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;
- рулетка;
- ракетки для настольного тенниса и т.д.
- гимнастические маты;
- гимнастические палки.
- обручи.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. –М., 2017 - 230 с
2. Бишаева А.А. Учебник «Физическая культура» Профессиональное образование. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 299 с.

Дополнительные источники:

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

изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016.)

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

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

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

3.3 Освоение отдельных элементов учебной дисциплины в форме практической подготовки

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

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

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

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

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

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

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

- LearningApps.org

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<p>уметь: -использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей</p>	<p>сдача практических контрольных тестов в полном объеме, согласно программе по физической культуре;</p> <p>оценка результатов тестирования, физической подготовленности студентов согласно государственным стандартам.</p> <p>оценка результатов контрольных нормативов с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма;</p> <p>участие в спортивных массовых соревнованиях (внутриколледжные, городские, областные и зональные соревнования)</p>
<p>знать: -о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; -основы здорового образа жизни.</p>	<p>оценка проведения самоконтроля на занятиях физической культурой;</p> <p>оценка прироста физических показателей в течение всего периода обучения</p> <p>оценка знания роли физической культуры оценивается по программе ППФП.</p>
<p>ОК 2, ОК 3, ОК 6</p>	<p>- экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины на занятиях</p> <p>- участие в спортивных массовых соревнованиях</p>

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

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ
_____ И.В. Евсеева
«__» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева
«__» _____ 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ
И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ**

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее СПО)

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовый уровень).

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

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

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общих гуманитарных и социальных дисциплин.

Протокол заседания ПЦК № 10 от « 14 » июня 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Седова Д.А.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
5. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основных профессиональных образовательных программ в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовый уровень).

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- механизмы социальной адаптации;
 - основополагающие международные документы, относящиеся к правам инвалидов;
 - основы гражданского и семейного законодательства;
 - основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов;
 - основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования;
- функции органов труда и занятости населения.

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

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Требования WSR

Студент должен **уметь:**

- вести диалог с покупателями на профессиональном уровне
- эффективно сотрудничать с коллегами и другими специалистами
- выстраивать эффективное общение с коллегами, командами и клиентами

знать:

- важность эффективной коммуникации между командами, коллегами, подрядчиками и другими специалистами
- необходимость эффективной коммуникации с клиентами

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 44 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов; самостоятельной работы обучающегося 8 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	44
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	36
в том числе:	
практические занятия	18
Самостоятельная работа обучающегося	8
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 Понятие социальной адаптации, ее этапы, механизмы, условия.		6	
Тема 1.1	Содержание учебного материала		
Адаптация и ее виды. Понятие адаптации. Механизмы социальной адаптации	1. Адаптация и ее виды. Понятие адаптации. Механизмы социальной адаптации. Понятие социальная адаптация и ее сущностная характеристика. Механизмы социальной адаптации. Условия успешной социальной адаптации. Тестирование социальной адаптированности	2	2
	Практическое занятие Нормы позитивного социального поведения. Использование норм позитивного социального поведения. Социальное поведение и конфликты в обществе. Ролевые игры использования норм позитивного социального поведения.	2	
Самостоятельная работа по разделу 1 Подготовить реферат на тему: «Социальная дезадаптация: понятие, причины», «Нормы позитивного социального поведения».		1	
Раздел 2. Конвенция ООН о правах инвалидов.			
Тема 2.1	Содержание учебного материала	6	
Федеральный закон от 03.05.2012 № 46 – ФЗ «О ратификации Конвенции о правах инвалидов». Конвенция о правах инвалидов.	1. Федеральный закон от 03.05.2012 № 46 – ФЗ «О ратификации Конвенции о правах инвалидов». Конвенция о правах инвалидов. Конвенция ООН о правах инвалидов. Общие принципы. Общие обязательства. Равенство перед законом. Свобода и личная неприкосновенность. Защита личностной целостности. Свобода выражения мнения и убеждений и доступ к информации. основополагающие международные документы, относящиеся к правам инвалидов.	2	2
	Практическое занятие Использование законных прав. Права и закон. Решение практических задач по использованию своих прав адекватно	2	

	законодательству.		
Самостоятельная работа по разделу 2 Подготовить сообщение на тему: «Основной перечень гарантий, обеспечиваемых инвалидам в РФ», «Защита личностной целостности». Изучение нормативных документов.		1	
Раздел 3. Основы гражданского, семейного и трудового законодательства. Особенности регулирования труда инвалидов.		15	
Тема 3.1 Основы гражданского законодательства	Содержание учебного материала	2	2
	1. Основы гражданского и семейного законодательства. Основы гражданского права. Понятие и предмет гражданского права. Понятие субъектов гражданского права. Имущественные и неимущественные блага и права граждан. Особенности гражданского регулирования отношения, связанного с пожилыми людьми и инвалидами: правила наследования.		
Тема 3.2 Основы семейного законодательства.	Содержание учебного материала	2	2
	1. Основы семейного законодательства. Основы семейного права. Понятие и предмет семейного права. Принципы семейного права. Условия заключения брака. Права и обязанности супругов. Особенности семейного права, регулирующего отношения, связанные с пожилыми и инвалидами: право на алименты и т.д.		
	Практическое занятие Дискуссия Основы гражданского и семейного законодательства. Решение ситуационных задач	2	
Тема 3.3 Трудовое законодательство. Регулирование труда инвалидов.	Содержание учебного материала	2	2
	1. Трудовое законодательство. Регулирование труда инвалидов. Основы трудового законодательства. Охрана труда. Оформление трудовых отношений. Трудовой договор. Расторжение трудового договора. Трудовой кодекс Российской Федерации. Особенности регулирования труда инвалидов. Общие положения об условиях труда инвалидов. Специальные рабочие места для инвалидов. Продолжительность ежедневной работы (смены). Дополнительные гарантии охраны труда инвалидов.		
	Практическое занятие Применение норм закона. Решение задач по обращению в надлежащие органы за квалифицированной помощью. Анализ и	2	

	осознанное применение норм закона с точки зрения конкретных условий их реализации.		
Самостоятельная работа по разделу 3 Подготовить сообщение на тему: «Трудовое законодательство», «Трудовой договор», «Регулирование труда инвалидов», Изучение нормативных документов.		1	
Раздел 4. Законы социальной защиты инвалидов в Российской Федерации. Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации		9	
Тема 4.1	Содержание учебного материала	6	
Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»	1.Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» Понятие "инвалид", основания определения группы инвалидности. Понятие социальной защиты инвалидов. Законодательство Российской Федерации о социальной защите инвалидов. Участие органов государственной власти субъектов Российской Федерации в обеспечении социальной защиты и социальной поддержки инвалидов. Ответственность за причинение вреда здоровью, приведшего к инвалидности.	2	1
	2.Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации. Основной перечень гарантий, обеспечиваемых инвалидам в Российской Федерации. Проведение реабилитационных мероприятий. Оказание медицинской помощи. Обеспечение беспрепятственного доступа к информации и объектам социальной инфраструктуры. Материальное обеспечение и льготы. Основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования.	2	2
	Практическое занятие Составление документов Составление заявительных документов. Составление необходимых заявительных документов. Составление заявления. Составляющие анализа внешнего вида заявления. Способы написания заявления. Структура заявления. Эстетическое оформление заявления. Составление автобиографии. Составление анкеты.	2	
Самостоятельная работа по разделу 4 Подготовка сообщения на тему: «Материальное обеспечение и льготы инвалидам», «Материальное обеспечение и льготы».		1	

Изучение нормативных документов.			
Раздел 5. Медико - социальная экспертиза. Реабилитация инвалидов. Индивидуальная программа реабилитации инвалида.		9	
Тема 5.1	Содержание учебного материала	2	2
Понятие медико-социальной экспертизы.	Понятие медико-социальной экспертизы. Понятие медико-социальной экспертизы. Медико-социальная экспертиза и порядок ее проведения. Порядок направления гражданина на медико-социальную экспертизу. Федеральные учреждения медико-социальной экспертизы.		
Тема 5.2	Практические занятия	2	
Реабилитация инвалидов.	1.Семинар «Реабилитация инвалидов».		
Индивидуальная программа реабилитации инвалида.	Индивидуальная программа реабилитации инвалида. Понятие реабилитации инвалидов. Федеральный перечень реабилитационных мероприятий, технических средств реабилитации и услуг, предоставляемых инвалиду. Технические средства реабилитации инвалидов.		
	2. Дискуссия Реабилитация инвалидов. Оформление таблицы. Основные направления деятельности специалиста по социальной работе в бюро МСЭ.	2	
Самостоятельная работа по разделу 5		2	
Подготовка реферата на тему: «Индивидуальная программа реабилитации инвалида», «Технические средства реабилитации инвалидов». Изучение нормативных документов.			
Раздел 6. Трудоустройство инвалидов.		7	
Тема 6.1	Практические занятия	2	
Органы труда и занятости населения.	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.		
Трудоустройство инвалидов.	2. Составление документов Составление резюме и профессиональная самопрезентация. Использование приобретённых знаний и умений в различных жизненных и профессиональных	2	

	ситуациях. Составление резюме, осуществление самопрезентации при трудоустройстве.		
Самостоятельная работа по разделу 6		2	
Подготовка резюме. Подготовка к дифференцированному зачету.			
Дифференцированный зачет		2	
Всего		44	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

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

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

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

Дополнительные источники:

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

Нормативная документация:

1. Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. N 181-ФЗ «**О социальной защите инвалидов** в Российской Федерации (с изменениями на 24 апреля 2020 года)» <http://docs.cntd.ru/document/9014513>
2. Закон Российской Федерации «**О занятости населения** в Российской Федерации (в редакции Федерального Закона от 20 апреля 1996 года N 36-

ФЗ) (с изменениями на 24 апреля 2020 года)»
<http://docs.cntd.ru/document/9005389>

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

3.3 Освоение отдельных элементов учебных дисциплин в форме практической подготовки

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

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

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

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: ролевые игры, семинары, презентаций, диспуты, дискуссии, составление документов, решение ситуационных задач.

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

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать нормы позитивного социального поведения; – использовать свои права адекватно законодательству; – обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью; – анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации; – составлять необходимые заявительные документы; – составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве; – использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях. 	<p>анализ и оценка результатов практических занятий</p> <p>внеаудиторная самостоятельная работа с информацией, в том числе с использованием современных компьютерных технологий, ресурсов Сети Интернет и оформлением результатов в виде реферата, доклада, презентации</p> <p>контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы (составление схем, презентаций, сообщений, конспектов, решение ситуационных задач)</p> <p>внеаудиторная самостоятельная работа с информацией, в том числе с использованием современных компьютерных технологий, ресурсов Сети Интернет и оформлением результатов в виде реферата, доклада, презентации.</p>
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – механизмы социальной адаптации; – основополагающие международные документы, относящиеся к правам инвалидов; – основы гражданского и семейного законодательства; – основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов; – основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования; – функции органов труда и занятости населения. 	<p>устный опрос, промежуточный рубежный тестовый контроль</p> <p>экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий, анализ успешности действий студентов при осуществлении поиска информации, анализ и оценка конспекта (тезисы)</p> <p>текущий контроль умений и знаний в области освоения учебного материала по теме, учебной единицы через устный опрос, блиц-опрос, письменный опрос, тесты, контрольные и проверочные работы, терминологические, тематические диктанты, решение ситуаций и т.д.</p>

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК1-ОК9	устный опрос, промежуточный рубежный тестовый контроль экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий, анализ успешности действий студентов при осуществлении поиска информации, анализ и оценка конспекта (тезисы) текущий контроль умений и знаний в области освоения учебного материала по теме, учебной единицы через устный опрос, письменный опрос, тесты, контрольные и проверочные работы, терминологические, тематические диктанты, решение ситуаций и т.д.

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

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ
_____ И.В. Евсеева
« ___ » _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева
« ___ » _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
МАТЕМАТИКА**

Калининград

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее – СПО)

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовый уровень).

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

Разработчики: Свяжин Э.А. , преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Евсеева И.В. преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией математических и общих естественнонаучных дисциплин.

Протокол заседания ПЦК № 10 от «14» июня 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Ключанова Т.В.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
9. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
10. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
11. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
12. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МАТЕМАТИКА

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовый уровень).

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- применять математические методы для решения профессиональных задач;
- использовать приемы и методы математического синтеза и анализа в различных профессиональных ситуациях.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- основные понятия и методы математического синтеза и анализа, дискретной математики, теории вероятностей и математической статистики.

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

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен овладеть **профессиональными компетенциями:**

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных в различных профессиональных ситуациях.

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

- ПК 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления полуфабрикатов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 6.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
- ПК 6.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
- ПК 6.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента, супов разнообразного ассортимента, горячих соусов разнообразного ассортимента
- ПК 6.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
- ПК 6.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
- ПК 6.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
- ПК 6.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
- ПК 6.9 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, фингер фудов, холодных закусок разнообразного ассортимента
- ПК6.10 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
- ПК6.11 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных, горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
- ПК6.12 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих, холодных напитков разнообразного ассортимента

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;
самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
практические занятия	20
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Математика»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Теория пределов		16	
Тема 1.1. Теория пределов	Содержание учебного материала		
	1/2 Понятие предела функции в точке. Основные свойства пределов. Неопределённости вида $\frac{0}{0}$, $\frac{\infty}{\infty}$	2	2
	Самостоятельная работа: составление плана и тезисов ответа.	1	
	1/4 Два замечательных предела. Бесконечно малые и бесконечно большие функции. Практическое занятие: Сравнение бесконечно малых. Эквивалентные бесконечно малые.	2	2
	Самостоятельная работа: составление сравнительной таблицы «Сравнение бесконечно малых»	1	
	1/6 Практические занятия: Вычисление пределов функций	2	
	Самостоятельная работа: Выполнение заданий по вычислению пределов функций, работа с интернет-ресурсами по подготовке к практическим занятиям.	1	
	1/8 Понятие непрерывности функции в точке и на промежутке. Свойства непрерывных функций. Точки разрыва функции и их классификация.	2	2
	Самостоятельная работа: составление таблиц для систематизации учебного материала	1	
	1/10 Практические занятия Определение непрерывности функции, точек разрыва функции. Контрольная работа по теме «Теория пределов»	2	
Самостоятельная работа: домашняя контрольная работа (см. КОСы)	1		
Раздел 2. Дифференциальное исчисление		30	
Тема 2.1. Производные функции.	Содержание учебного материала		
	1/12 Определение производной. Геометрический смысл производной. Механический смысл производной. Правила дифференцирования функций.	2	2
	Самостоятельная работа: составление плана и тезисов ответа.	1	
	1/14 Практические занятия: Дифференцирование элементарных функций.	2	
Самостоятельная работа: решение задач и упражнений по образцу; решение вариативных задач.	1		

	1/16 Дифференцирование сложной функции. Дифференциал функции. Вторая производная. Производная высших порядков.	2	2
	Самостоятельная работа: ответы на заданные вопросы.	1	
	1/18 Практические занятия Производная сложной функции. Правило Лапирала.	2	
	Самостоятельная работа: выполнение упражнений по теме «Производные функции».	1	
	1/20 Практические занятия Нахождение второй производной. Нахождение производных высших порядков.	2	
	Самостоятельная работа: выполнение упражнений по теме «Производные функции».	1	
Тема 2.2. Исследование функции с помощью производной.	Содержание учебного материала		
	1/22 Возрастание и убывание функции. Экстремумы функции. Наибольшее и наименьшее значение.	2	3
	Самостоятельная работа: составление таблиц и графиков.	1	
	1/24 Практические занятия Нахождение экстремумов функции. Нахождение наибольшего и наименьшего значения.	2	
	Самостоятельная работа: выполнение упражнений по теме «Нахождение экстремумов функции. Нахождение наибольшего и наименьшего значения».	1	
	1/26 Исследование функции на монотонность. Направления выпуклости и точки перегиба графика функции. Асимптоты графика функции.	2	2
	Самостоятельная работа: составление опорных конспектов.	1	
	1/28 Практические занятия Точки перегиба. Схема исследования функции с помощью производной.	2	
	Самостоятельная работа: составление схем исследования функции с помощью производной.	1	
	1/30 Практические занятия Исследование функций по общей схеме и построение графиков функций. Контрольная работа по теме «Дифференциальное исчисление»	2	
Самостоятельная работа: Домашняя контрольная работа	1		
Самостоятельная работа по разделу 2 Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).	10		

Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.			
Раздел 3. Интегральное исчисление		14	
Тема 3.1. Неопределенный интеграл.	Содержание учебного материала		
	1/32 Первообразная и неопределенный интеграл. Основные свойства неопределенного интеграла. Табличные интегралы. Интегрирование методом замены переменной.	2	2
	Самостоятельная работа: Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.	1	
	1/34. Интегрирование по частям. Практические занятия: Вычисление табличных интегралов.	2	2
	Самостоятельная работа: выполнение заданий по вычислению табличных интегралов. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.	1	
	1/36 Практические занятия Вычисление интегралов методом замены переменной. Интегрирование по частям.	2	
	Самостоятельная работа: выполнение заданий по вычислению интегралов методом замены переменной	1	
Тема 3.2. Определенный интеграл.	Содержание учебного материала		
	1/38 Определенный интеграл и его свойства. Вычисление определенного интеграла методом подстановки и методом интегрирования по частям.	2	2
	Самостоятельная работа: выполнение упражнений по вычислению определенного интеграла методом подстановки и методом интегрирования по частям. Подготовка к дифференцированному зачету.	2	
	1/40 Практические занятия Вычисление площадей плоских фигур с помощью интеграла. Дифференцированный зачет.	2	
Всего	60		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Математика».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- таблицы с математическими формулами

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Основные источники:

1. С. Г. Григорьев, С. В. Иволгина «Математика», 2017 г.

Дополнительные источники:

2. «Задачи и упражнения по математическому анализу» под ред. Демидовича, М., АСТ, 2016 г.
3. «Дидактические материалы для ссузов» под ред. О.Н. Афанасьевой, М., «Высшая школа», 2016 г.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.bestlibrary.ru> On–line библиотека
2. <http://www.lib.msu.su/> научная библиотека МГУ
3. <http://www.vavilon.ru/> Государственная публичная научно–техническая библиотека России
4. <http://www.edic.ru> Электронные словари

3.3 Освоение отдельных элементов учебных дисциплин в форме практической подготовки

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

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;

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

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

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

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

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

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<p>умения: решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - практические занятия - внеаудиторная самостоятельная работа - контрольная работа
<p>знания: значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППСЗ; основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности; основные понятия и методы математического анализа; основы теории вероятностей и математической статистики; основные понятия и методы дискретной математики, линейной алгебры</p>	<ul style="list-style-type: none"> -практические занятия -внеаудиторная самостоятельная работа -контрольная работа -опрос письменный: -самостоятельная работа, -домашняя контрольная работа
ОК1. – ОК9.	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины на теоретических и практических занятиях; - экспертное оценивание результатов выполненных практических заданий, контрольных работ, заданий внеаудиторной самостоятельной работы.
ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.3, 5.1 - 5.5, 6.1 - 6.12	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины на теоретических и практических занятиях; - экспертное оценивание результатов выполненных практических заданий, контрольных работ, заданий внеаудиторной самостоятельной работы.

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

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ
_____ И.В. Евсеева
« ___ » _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева
« ___ » _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ**

Калининград

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее - СПО)

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовый уровень).

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

Разработчик: Трифоненко Е.В., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией математических и общих естественнонаучных дисциплин.

Протокол заседания ПЦК № 10 от «14» июня 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Ключанова Т.В.

СОДЕРЖАНИЕ

9. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
10. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
11. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
12. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Экологические основы природопользования

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее – СПО)

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовый уровень).

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;
- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
- принципы и методы рационального природопользования;
- методы экологического регулирования;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал Российской Федерации;

- охраняемые природные территории.

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

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен овладеть **профессиональными компетенциями:**

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

- ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.
- ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.
- ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.
- ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.
- ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.
- ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.
- ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.
- ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
- ПК 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления полуфабрикатов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 6.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
- ПК 6.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
- ПК 6.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента, супов разнообразного ассортимента, горячих соусов разнообразного ассортимента
- ПК 6.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
- ПК 6.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 6.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 6.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 6.9 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, фингер фудов, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 6.10 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

ПК 6.11 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных, горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 6.12 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих, холодных напитков разнообразного ассортимента.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **54** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **36** часа;

самостоятельной работы обучающегося **18** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	18
контрольная работа	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Экологические основы природопользования»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Введение. Особенности взаимодействия общества и природы		10	
Тема 1.0. Введение.	Содержание учебного материала	2	2
	Введение. Природа и общество. Развитие производительных сил общества; увеличение массы веществ и материалов, вовлекаемых в хозяйственный оборот; преднамеренные и непреднамеренные воздействия человека на условия существования		
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта	1	
Тема 1.1. Охрана биосферы от загрязнения выбросами хозяйственной деятельности.	Содержание учебного материала	2	2
	Урок-дискуссия: Охрана биосферы от загрязнения выбросами хозяйственной деятельности. Влияние урбанизации на биосферу.		
	Самостоятельная работа Подготовка презентаций по теме: Антропогенные изменения в естественных природных ландшафтах	1	
Тема 1.3. Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах местности.	Содержание учебного материала:	2	2
	Практические занятия Семинар Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах. Механизм образования кислотных дождей.		
	Самостоятельная работа Подготовка презентаций по теме	1	

Самостоятельная работа обучающихся по разделу 1: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленными преподавателями). 1. Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем). 2. Создание презентаций по заданной теме. Тематика домашних заданий по разделу 1: Преднамеренные и непреднамеренные воздействия человека на условия существования. Охрана биосферы от загрязнения выбросами хозяйственной деятельности. Влияние урбанизации на биосферу Роль человеческого фактора в решении проблем экологии. Темы для презентаций Биосфера – живая оболочка Земли. Влияние урбанизации на биосферу Биологические, медицинские и социальные аспекты взаимодействия человека со средой его обитания. Экологические, эстетические и этические причины, побуждающие охранять природу. Экологическая культура человека. Методы интенсивного сельского хозяйства на примере Калининградской области.			
Раздел 2. Природные ресурсы и рациональное природопользование		13	
Тема 2.1. Природные ресурсы и их классификация.	Содержание учебного материала		1
	Публичная защита презентаций Природные ресурсы и их классификация. Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов, их взаимосвязь с размещением производства. Пищевые ресурсы человечества. Проблемы питания и производства сельскохозяйственной продукции.	2	
	Самостоятельная работа Подготовка сообщений по теме: Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов	1	
Тема 2.2. Сравнительное описание проблем использования и воспроизводства природных ресурсов	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия Семинар: Сравнительный анализ проблем использования и воспроизводства природных ресурсов.		
	Самостоятельная работа Составление опорной схемы	1	
Тема 2.3. Анализ пищевых ресурсов человечества	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия Урок-дискуссия: Качество пищевых ресурсов человечества. Оценка качества питьевой воды.	1	

	Контрольная работа по разделу: Природные ресурсы и рациональное природопользование и Особенности взаимодействия общества и природы.	1	
	Самостоятельная работа Подготовка презентаций по теме: Загрязнение биосферы	2	
<p>Самостоятельная работа обучающихся по разделу 2: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленными преподавателями).</p> <p>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Научно-технический прогресс и природа в современную эпоху. Утилизация бытовых и промышленных отходов. Перспективы и принципы создания неразрушающих природу производств. Проблемы ресурсосбережения на каждом этапе создания и эксплуатации техники (проектирования, производства, потребления продукции, ремонта).</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем). 2. Создание презентаций по заданной теме. <p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Новые эколого-экономические подходы к природоохранной деятельности.</p> <p>Тематика домашних заданий по разделу 2: Природные ресурсы и их классификация. Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов, их взаимосвязь с размещением производства. Земельный фонд и его динамика под влиянием антропогенных факторов. Окружающая человека среда и ее компоненты: различные взгляды на одну проблему. Современные требования к экологической безопасности продуктов питания. Среда обитания и среды жизни: сходство и различия. Энергетические ресурсы и проблема их исчерпаемости. Охраняемые территории: заповедники, заказники, национальные парки, памятники природы. Использование и охрана почвы, водных, растительных ресурсов, животного мира.</p> <p>Темы для презентаций Природные ресурсы Калининградской области, их рациональное использование; Национальный парк Куршская коса. Охраняемые территории России. Пищевые ресурсы человечества.</p>			
Раздел 3. Загрязнение окружающей среды токсичными и радиоактивными веществами		13	
Тема 3.1.	Содержание учебного материала		1

Загрязнение биосферы	Семинар: Загрязнение биосферы. Антропогенное и естественное загрязнение. Прямое и косвенное воздействие на человека загрязнений биосферы. Основные загрязнители, их классификация. Основные пути миграции и накопления в биосфере токсичных и радиоактивных веществ.	1	
Тема 3.2. Зеленая" революция и ее последствия.	Содержание учебного материала	1	1
	Проблемная лекция: «Зеленая» революция и ее последствия. Значение и экологическая роль применения удобрений и пестицидов. Способы ликвидации последствий заражения окружающей среды токсичными и радиоактивными веществами.		
Тема 3.3. Анализ влияния токсичных и радиоактивных веществ на окружающую среду.	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта	1	
	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия Анализ видеосюжетов: Последствия влияния токсичных и радиоактивных веществ на окружающую среду и человека		
Самостоятельная работа Подготовка презентаций, составление опорного конспекта	1		
Тема 3.4. Определение химического состава атмосферы.	Содержание учебного материала	4	
	Практические занятия Определение химического состава атмосферы. Определение диоксида углерода в воздухе экспресс-методом Лунге- Цеккендорфа в модификации Д.В. Прохорова	2	
	Контрольная работа по разделу Загрязнение окружающей среды токсичными и радиоактивными веществами	2	
	Самостоятельная работа Подготовка сообщений, составление опорного конспекта		

Самостоятельная работа обучающихся по разделу 3.:

1. Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).
2. Создание презентаций по заданной теме.

Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:

Загрязнение биосферы. Антропогенное и естественное загрязнение. Прямое и косвенное воздействие на человека загрязнений биосферы. Основные загрязнители, их классификация. Основные пути миграции и накопления в биосфере токсичных и радиоактивных веществ.

Тематика домашних заданий по разделу 2.

Загрязнение биосферы.

Антропогенное и естественное загрязнение.

Прямое и косвенное воздействие на человека загрязнений биосферы.

Основные загрязнители, их классификация.

Основные пути миграции и накопления в биосфере токсичных и радиоактивных веществ.

Социально-экономические особенности демографии

Влияние основных загрязнителей на здоровье человека. Болезни 21 века.

Темы для презентаций

Влияние состава атмосферы, воды, почвы на здоровье человека

Урбанизация, стадии ее развития. Структура города. Микроклимат города. Различия города и деревни в плане микроклимата.

Источники загрязнения в городе.

Влияние шума и излучений на здоровье горожан.

Нормирование загрязнений. ПДК, ПДВ.

Аварии и катастрофы.

Возможные меры по улучшению микроклимата города.

Раздел 4. Государственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор.

6

Тема 4.1

Природоохранное законодательство в России

Содержание учебного материала

Изменения природоохранного законодательства России как необходимый фактор сохранения благоприятной экологической обстановки. Участие России в деятельности международных природоохранных организаций

2

2

Тема 4.2. Роль государства, общественных и научных

Содержание учебного материал

Характеристика природоохранных территорий. Роль государства в природоохранной деятельности. Роль общественных и научных организаций в природоохранной деятельности. Принципы мониторинга окружающей среды

2

2

организаций в природоохранной деятельности	Самостоятельная работа Подготовка докладов, составление опорного конспекта	1	
Тема 4.3. Значение природоохранной деятельности	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия Урок дискуссия: Значение создания заказников, заповедников, национальных парков, зоопарков, ботанических садов, памятников природы, красной книги для сохранения биологического разнообразия Планеты.		
	Самостоятельная работа Подготовка презентаций, составление опорного конспекта	1	
Раздел 5: Юридическая и экономическая ответственность физических и юридических лиц, загрязняющих окружающую среду.		10	
Тема 5.1. Юридическая ответственность в области охраны окружающей среды	Содержание учебного материала	2	3
	Юридическая ответственность за загрязнение окружающей среды. Уголовное, дисциплинарное, гражданско-правовое и административное наказание за нанесение урона окружающей природной среде.		
	Самостоятельная работа Подготовка докладов, составление опорного конспекта	1	
Тема 5.2. Экологическая экспертиза, контроль и надзор	Содержание учебного материала	2	1
	Виды экологических экспертиз: научная, государственная, эколого-санитарная, эколого-правовая, общественная. Цели проведения экспертиз. Экологический контроль. Органы государственного экологического контроля и надзора.		
	Самостоятельная работа Подготовка презентаций на тему: Ответственность юридических и физических лиц за загрязнение окружающей среды. Экологизация современного производства	1	
Тема 5.3 Экономическое стимулирование в сфере природопользования	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия Семинар: Материальное и моральное поощрение предприятий, внедряющих в свою работу современные технологии, направленные на минимизацию негативного воздействия на окружающую среду		
Тема 5.4. Экологизация	Содержание учебного материала:	2	
	Практические занятия Принципы улучшения экологических показателей различных отраслей промышленности. Малоотходные технологии. Утилизация отходов. Автономные здания		

современного производства	Самостоятельная работа Подготовка к зачету	2
<p>Самостоятельная работа обучающихся по разделам 4-5:</p> <p>1. Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).</p> <p>2. Создание презентаций по заданной теме.</p> <p>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</p> <p>Экологические права граждан. Юридическая и экономическая ответственность физических и юридических лиц за нарушение экологии окружающей среды.</p> <p>Тематика домашних заданий по разделам 4-5.</p> <p>Участие России в деятельности международных природоохранных организаций.</p> <p>Новые эколого-экономические подходы к природоохранной деятельности.</p> <p>Органы управления и надзора по охране природы, их цели и задачи.</p> <p>Природоохранное просвещение.</p> <p>Темы для презентаций, докладов и рефератов.</p> <p>Ответственность юридических и физических лиц за загрязнение окружающей среды.</p> <p>Способы экологизации промышленности.</p> <p>История Российского природоохранного законодательства.</p>		
Дифференцированный зачёт		2
Теоретические занятия		18
Практические занятия		18
Самостоятельная работа		18
Всего:		54

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Экологических основ природопользования».

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- учебно-методический комплекс по дисциплине «Экологические основы природопользования»;
- наглядные пособия: таблицы, карточки с заданиями.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа-проектор;
- интерактивная доска.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Константинов, В.М., Челидзе, Ю.Б. "Экологические основы природопользования"- Москва, Изд.центр "Академия"-2017г.
2. Титов, Е.В. Экология: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования - М.: Издательский центр "Академия", 2017 – 208 с.

Дополнительные источники:

1. Прохоров, Б.Б. Экология человека: Учебник для студентов высших учебных заведений. – М.: Издательский центр «Академия», 2016 г.
2. Миркин, Б.М. Экология: 10-11 классы: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. – М.: Вентана-Граф, 2016 г.
3. Чернова, Н.М. Экология. 10-11 класс: учебник для общеобразовательных учреждений. – М.: Дрофа, 2016 г.

Интернет-ресурсы:

1. <http://bio.1september.ru> – Газета «Биология» и сайт для учителя «Я иду на урок биологии»

2. <http://www.college.ru/biology> - Биология в Открытом колледже
3. <http://www.biodat.ru> – BioDat: информационно-аналитический сайт о природе России и экологии
4. <http://www.floranimal.ru> – FlorAnimal: портал о растениях и животных
5. <http://www.forest.ru> – Forest.ru: все о российских лесах
6. <http://www.eco.nw.ru> – Внешкольная экология: программа «Школьная экологическая инициатива»
7. <http://www.biolog188.narod.ru> – В помощь моим ученикам: сайт учителя биологии А.П. Позднякова
8. <http://learnbiology.narod.ru> – Изучаем биологию
9. <http://www.nature.ok.ru> – Редкие и исчезающие животные России
10. <http://www.aseko.ru> – Санкт-Петербургская общественная организация содействия экологическому образованию
11. <http://www.ecosystema.ru> – Экологическое образование детей и изучение природы России
12. <http://www.eco-mnpu.narod.ru/bib.htm> - Библиотека факультета экологии Международного Независимого Эколого-Политологического Университета (МНЭПУ)
13. <http://www.ecoindustry.ru/> - Экология производства. Научно-практический журнал
14. <http://climate.mecom.ru/?C=N;O=D> – Бюллетень «Изменения климата»

3.3 Освоение отдельных элементов учебных дисциплин в форме практической подготовки

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

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

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

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: проблемные лекции, семинары, публичная защита презентаций, дискуссии, анализ видеосюжетов.

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

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

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
Анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности	Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы.
Использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания	
Соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности	
Знания:	
Принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания	Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы.
Особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду	
Об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса	
Принципы и методы рационального природопользования	
Методы экологического регулирования	
Принципы размещения производств различного типа	
Основные группы отходов, их источники и масштабы образования	
Понятие и принципы мониторинга окружающей среды	
Правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности	
Принципы и правила международного	

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды	
Природоресурсный потенциал Российской Федерации	
Охраняемые природные территории	
ОК1-ОК9	Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.
ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.3, 5.1 - 5.5, 6.1 – 6.12	Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы. Экспертная оценка выполнения контрольной работы.

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

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ
_____ И.В. Евсеева
«__» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева
«__» _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ХИМИЯ**

Калининград

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального закона государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО)

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка)

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

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

Рекомендована предметно-цикловой комиссией математических и общих естественнонаучных дисциплин

Протокол заседания ПЦК № 10 от « 14 » июня 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Ключанова Т.В.

СОДЕРЖАНИЕ

13.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
14.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
15.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	23
16.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	26

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ХИМИЯ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка).

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: математический и общий естественнонаучный цикл

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- основные понятия и законы химии;
- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
- понятие химической кинетики и катализа;
- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
- основы аналитической химии;

- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методику и технику выполнения химических анализов;
- приёмы безопасной работы в химической лаборатории.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса
- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе
 - производства продовольственных продуктов;
 - проводить расчёты по химическим формулам и уравнениям реакций;
 - использовать лабораторную посуду и оборудование;
 - выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;
 - проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
 - выполнять количественные расчёты состава вещества по результатам измерений;
 - соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.

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

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

Требования в соответствии в WSR:

Специалист должен знать и понимать:

1. Научные основы брожения, такие как типы брожения, а также субстанции, участвующие в процессе брожения.
2. Клейстеризация крахмала, свойства его набухания, приготовление заварки и закваски
3. Физические процессы, происходящие внутри хлебобулочных изделий во время запекания
4. Правильное хранение хлебобулочных изделий после выпекания

Специалист должен уметь:

1. Регулировать процесс брожения
2. Правильно хранить хлебобулочные изделия после выпекания

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 228 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов 152 часа;
самостоятельной работы студентов 76 часа;

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	228
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	152
в том числе:	
теоретическое обучение	76
практические занятия	76
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	76
- постановка личных целей и задач при изучении дисциплины; составление плана самостоятельной работы для изучения дисциплины;	2
- работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам и главам учебных пособий, специальной литературы указанных преподавателем)	10
- подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя	10
- выполнение и оформление практических работ	10
- выполнение индивидуальных проектных заданий	12
- создание презентаций по заданной теме	4
- оформление результатов практической работы к защите;	10
- домашняя работа: изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной и специальной экономической литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем)	14
- анализ достижения личных целей и решения задач, поставленных в начале изучения дисциплины; анализ выполнения плана самостоятельной	4
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
		1 семестр	
Раздел 1. Физическая химия		46	
Тема 1.1. Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.	Содержание учебного материала	8	
	1. <u>Первый закон термодинамики. Энтальпия.</u> Основные понятия: система, фаза, виды систем, параметры состояния систем, виды процессов. Внутренняя энергия системы, теплота, работа. Первый закон термодинамики для изобарного и изохорного процессов. Понятие энтальпии.	2	2
	Самостоятельная работа Составление и проработка конспекта.	1	
	2. <u>Практическое занятие: Решение задач на расчёт энтальпий химических процессов.</u> Термохимия: экзо- и эндотермические реакции. Термохимические уравнения, их особенности. Энтальпия образования, разложения, сгорания, растворения. Тепловой эффект реакции.	2	
	Самостоятельная работа Решение задач на расчёт энтальпий химических процессов.	1	
	3. <u>Второй закон термодинамики. Энтропия.</u> Второй закон термодинамики, направление химических процессов. Самопроизвольные процессы. Свободная и связанная энергия. Понятие энтропии.	2	1,2
	Самостоятельная работа: Составление и проработка конспекта.	1	
	4. <u>Практическое занятие: Решение задач по термохимическим уравнениям.</u> Основные законы термохимии. Закон Лавуазье-Лапласа, закон Гесса и следствие из него. Термохимические расчёты, их значение в энергетике биохимических и физиологических процессов.	2	
Самостоятельная работа Решение задач по термохимическим уравнениям.	1		
Тема 1.2. Агрегатные	Содержание учебного материала	8	
	1. <u>Типы химических связей. Агрегатные состояния веществ.</u> Типы химических связей. Агрегатные состояния веществ, их общая характеристика. Газообразное состояние вещества. Идеальный газ, основные законы идеального газа.	2	2

состояния веществ, их характеристика.	Реальные газы. Критическое состояние. Изотерма реального газа. Сжижение газов, их применение. Жидкое состояние вещества. Свойства жидкостей, изотропность, внутреннее строение.		
	Самостоятельная работа Составление и проработка конспекта. Подготовка сообщений.	1	
	2. <u>Публичная защита презентаций. Поверхностное натяжение. Методы определения поверхностного натяжения.</u> Поверхностно-активные вещества, их роль в технологии продукции общественного питания (эмульгирование, пенообразование). Вязкость жидкостей, её зависимость от различных факторов. Методы определения относительной вязкости. Влияние вязкости на качество пищевых продуктов (супы, желированные блюда, каши, студни и др.).	2	1,2
	Самостоятельная работа: § 1.5	1	
	3. Практическое занятие: Решение задач с применением газовых законов.	2	
	Самостоятельная работа: § 1.2	1	
	4. Практическое занятие: Решение задач на строение веществ.	2	
	Самостоятельная работа: Задание в тетради	1	
Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ. Химическое равновесие.	Содержание учебного материала	8	
	1. Скорость химической реакции. Скорость химической реакции. Влияние природы реагирующих веществ, площади поверхности, температуры и концентрации на скорость реакции. Правило Вант-Гоффа. Закон действующих масс. Влияние температуры на процессы приготовления пищи, хранение пищевого сырья и готовой продукции.	2	1,2
	Самостоятельная работа Подготовка презентации: «Правило Вант-Гоффа»	1	
	2. Обратимость химических процессов. Химическое равновесие. Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Константа равновесия, её физический смысл. Принцип Ле Шателье. Влияние температуры, давления и концентрации на смещение химического равновесия.	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка презентации: «Принцип Ле Шателье»	1	
	3. Практическое занятие: Решение задач на расчёт изменения скорости химических реакций. Скорость химической реакции. Влияние природы реагирующих веществ, площади поверхности, температуры и концентрации на скорость реакции.	2	

	Самостоятельная работа Решение задач на расчёт изменения скорости химических реакций.	1	
	4. Практическое занятие: <u>Решение задач на смещение химического равновесия.</u> Химическое равновесие. Константа равновесия, её физический смысл. Принцип Ле Шателье. Влияние температуры, давления и концентрации на смещение химического равновесия.	2	
	Самостоятельная работа Решение задач на расчёт изменения скорости химических реакций.	1	
Тема 1.4. Свойства растворов.	Содержание учебного материала	14	
	1. <u>Семинар. Общая характеристика растворов. Способы выражения концентраций.</u> Общая характеристика растворов Способы выражения концентраций. Механизм растворения. Сольватная (гидратная) теория растворов Д.И.Менделеева. Растворимость газов в жидкостях, зависимость от температуры и давления. Использование этих факторов в технологических процессах. Растворимость жидкостей, её зависимость от различных факторов. Растворимость в двухслойных жидкостях. Экстракция, её практическое применение в технологических процессах. Растворимость твёрдых веществ, зависимость от температуры, степени измельчения. Использование этих факторов в технологии продукции общественного питания. Свойства разбавленных растворов. Диффузия. Зависимость скорости диффузии от различных факторов. Значение диффузии в технологических процессах и физиологии питания.	2	1,2
	Самостоятельная работа Подготовка презентации, реферата: «Сольватная (гидратная) теория растворов Д.И.Менделеева», «Закон Вант-Гоффа».	1	
	2. <u>Виртуальная лаборатория. Осмос и осмотическое давление. Закон Вант-Гоффа.</u> Плазмолиз, плазмолиз и тургор в живых клетках. Растворы изотонические, гипертонические, гипотонические. Значение осмоса в природе, технологических и физиологических процессах.	1	2
	Самостоятельная работа Проработка конспекта.	1	
	3. Практическое занятие: <u>Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде.</u>	1	
4. <u>Теория электролитической диссоциации.</u> Свойства растворов электролитов. Теория электролитической диссоциации. Сильные и слабые электролиты. Степень диссоциации, её зависимость от температуры и концентрации раствора. Константа диссоциации, её зависимость от температуры.	2	1,2	

	Самостоятельная работа Составить график «Константа диссоциации, её зависимость от температуры».	1	
	5. <u>Диссоциация воды. Ионное произведение воды. Водородный показатель.</u> Диссоциация воды. Ионное произведение воды. Нейтральная, кислая, щелочная среда. Водородный показатель. Способы определения рН среды. Значение рН среды в технологических процессах.	2	1,2
	Самостоятельная работа Подготовить сообщения «Способы определения рН среды», «Значение рН среды в технологических процессах».	1	
	6. <u>Практическое занятие: Определение рН среды различными методами.</u>	2	
	Самостоятельная работа Решение задач на расчёты концентраций растворов.	1	
	7. <u>Практическое занятие: Решение задач на: расчёты концентраций растворов.</u>	4	
	Самостоятельная работа Решение задач на расчёты концентраций растворов.	2	
ИТОГО	1 семестр, в т.ч.	57	
	Теоретические занятия	19	
	Практические занятия	19	
	Самостоятельная работа	19	
2 семестр			
Тема 1.5. Поверхностные явления. Адсорбция.	Содержание учебного материала	8	
	1. <u>Характеристика процесса адсорбции и сорбции.</u> Определение адсорбции, виды сорбции. Характеристика процесса адсорбции: зависимость от температуры, площади поверхности; избирательный характер. Адсорбция на поверхности раствор-газ. Уравнение Гиббса, его анализ. Адсорбция газов и растворённых веществ твёрдыми адсорбентами. Зависимость адсорбции от величины площади поверхности адсорбента, от температуры, его природы и природы растворителя. Удельная адсорбция.	2	2
	Самостоятельная работа Составление и проработка опорного конспекта. Подготовка информационного сообщения.	1	
	2. <u>Практическое занятие: Исследование процессов адсорбции активированным углем.</u>	2	
	Самостоятельная работа Составление и проработка опорного конспекта. Подготовка информационного сообщения.	1	
	3. <u>Публичная защита презентаций. Поверхностно-активные и поверхностно-неактивные</u>	2	1,2

	<u>вещества.</u> Поверхностно-активные и поверхностно-неактивные вещества. Роль поверхностно-активных веществ в эмульгировании, пенообразовании, их использование в санитарии. Гидрофильные и гидрофобные поверхности. Молекулярная, ионная и ионообменная адсорбция. Применение адсорбции в технологических процессах и санитарии.		
	Самостоятельная работа Составление и проработка опорного конспекта. Подготовка информационного сообщения.	1	
	4. Практическое занятие: Решение комбинированных задач.	2	
	Самостоятельная работа Решение комбинированных задач.	1	
Самостоятельная работа обучающихся по разделу 1. Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).			
Раздел 2. Коллоидная химия.		32	
Тема 2.1 Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.	Содержание учебного материала	6	
	1. <u>Коллоидная химия.</u> Коллоидная химия - наука о поверхностных явлениях. Значение коллоидной химии и связь с другими дисциплинами.	2	2
	Самостоятельная работа Составить таблицу «Классификация дисперсных систем по агрегатному состоянию»	1	
	2. <u>Дисперсные системы.</u> Дисперсные системы: определение, примеры. Характеристика дисперсных систем: степень дисперсности и удельная поверхность. Классификация по степени дисперсности. Общая характеристика классов. Классификация дисперсных систем по агрегатному состоянию, примеры. Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания.	1	1
	3. Практическое занятие: Решение задач по дисперсным системам.	1	
	Самостоятельная работа Составление и проработка опорного конспекта. Подготовка информационного сообщения.	2	
	4. Практическое занятие: Решение задач на определение класса соединения.	2	
	Самостоятельная работа	1	

	Составление и проработка опорного конспекта. Подготовка информационного сообщения.		
Тема 2.2. Коллоидные растворы.	Содержание учебного материала	8	
	1. <u>Коллоидные растворы. Методы получения коллоидных растворов.</u> Коллоидные растворы (золи): понятие, виды, общая характеристика. Методы получения коллоидных растворов: диспергирование, конденсация, пептизация. Применение этих методов для получения пищевых продуктов.	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка информационного сообщения.	1	
	2. <u>Строение коллоидных частиц.</u> Строение коллоидных частиц. Правило Пескова-Фаянса.	2	1,2
	Самостоятельная работа Подготовка презентации, реферата: «Строение коллоидных частиц», «Правило Пескова-Фаянса».	1	
	3. Практическое занятие: <u>Составление формул и схем строения мицелл.</u>	2	
	Самостоятельная работа: Задание в тетради	1	
	4. Практическое занятие: <u>Получение коллоидных растворов и исследование их свойств.</u> Коллоидные растворы (золи): понятие, виды, общая характеристика. Методы получения коллоидных растворов: диспергирование, конденсация, пептизация.	2	
	Самостоятельная работа Составление формул и схем строения мицелл.	1	
Тема 2.3 Грубодисперсные системы.	Содержание учебного материала	8	
	1. <u>Эмульсии их состав и строение.</u> Эмульсии: определение, примеры, классификация. Строение эмульсий. Устойчивость, природа и роль эмульгатора. Получение и общие свойства эмульсий. Деэмульгирование. Состав и строение пищевых эмульсий.	2	2
	Самостоятельная работа Составление и проработка опорного конспекта. Подготовка информационного сообщения.	1	
	2. <u>Защита презентаций. Пены. Порошки. Аэрозоли, дымы, туманы.</u> Использование грубодисперсных систем в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов	2	1,2
	Самостоятельная работа Составление и проработка опорного конспекта. Подготовка информационного сообщения.	1	
3. Практическое занятие: <u>Получение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли</u>	2		

	<u>стабилизаторов.</u>		
	Самостоятельная работа Отчет о практической работе.	1	
	4. Практическое занятие: <u>Решение комбинированных задач.</u>	2	
	Самостоятельная работа Решение комбинированных задач.	1	
	Содержание учебного материала	10	
Тема 2.4 Физико-химические изменения важнейших органических веществ пищевых продуктов.	1. <u>Изменение жиров, углеводов, белков в процессах технологической обработки пищевых продуктов.</u> Жиры, углеводы, белки: состав, строение, важнейшие органические вещества пищевых продуктов. Изменение жиров, углеводов, белков в процессах технологической обработки пищевых продуктов.	2	1, 2
	Самостоятельная работа: Задание в тетради	1	
	2. <u>Набухание и растворение полимеров.</u> Набухание и растворение полимеров, характеристика процессов.	2	1,2
	3. <u>Студни, их характеристика.</u> Студни, их характеристика и свойства, методы получения, синерезис студней.	2	
	Самостоятельная работа Составление и проработка опорного конспекта. Подготовка информационного сообщения	1	
	4. Практическое занятие: <u>Изучение процессов набухания и студнеобразования крахмала, желатина и различных видов зёрен.</u>	2	
	Самостоятельная работа Составление тестовых заданий и эталонов ответов к ним.	1	
	5. Практическое занятие: <u>Выполнение заданий на взаимосвязь состава, строения и свойств органических веществ пищевых продуктов.</u>	2	
	Самостоятельная работа Составление тестовых заданий и эталонов ответов к ним.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся по разделу 2. Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).		
Дифференцированный зачет		2	
ИТОГО	2 семестр, в т.ч.	63	

	Теоретические занятия	21	
	Практические занятия	21	
	Самостоятельная работа	21	
3 семестр		72	
Раздел 3. Аналитическая химия		72	
Введение	Содержание учебного материала	8	
	1. <u>Семинар. Предмет и задачи аналитической химии.</u> Аналитическая химия, её задачи и значение в подготовке технологов общественного питания. Методы качественного и количественного анализа и условия его проведения. Правила и техника выполнения лабораторных работ, правила техники безопасности при выполнении лабораторных работ.	2	2
	Самостоятельная работа Составление и проработка опорного конспекта. Подготовка информационного сообщения «Аналитическая химия, её задачи и значение в подготовке технологов общественного питания».	1	
	2. <u>Реакции ионного обмена.</u> Реакции ионного обмена. Закон действующих масс, его применение в аналитической химии.	2	1,2
	Самостоятельная работа Задание в тетради. Подготовка информационного сообщения «Реакции ионного обмена».	1	
	3. <u>Практическое занятие: Решение задач с использованием закона действующих масс.</u>	2	
	Самостоятельная работа: Задание в тетради	1	
	4. <u>Практическое занятие: Составление реакций ионного обмена</u>	2	
	Самостоятельная работа Составление реакций ионного обмена.	1	
		Содержание учебного материала	8
Тема 3.1. Классификация катионов и анионов. Первая аналитическая группа катионов.	1. <u>Классификация катионов и анионов.</u> Классификация катионов и анионов. Общая характеристика катионов первой аналитической группы. Значение катионов первой аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля.	2	2
	Самостоятельная работа Составление таблицы Классификация катионов и анионов.	1	

	<p>2. <u>Характеристика катионов I аналитической группы.</u> Частные реакции катионов первой аналитической группы. Реакции катионов натрия (действие дигидроантимоната калия; реакция окрашивания пламени); калия (действие дигидротартрата натрия и кобальтинитрита натрия, реакция окрашивания пламени); аммония (действие щелочей, реактива Несслера, реакция разложения аммонийных солей.</p>	2	1.2
	<p>Самостоятельная работа Составление и проработка опорного конспекта.</p>	1	
	<p>3. <u>Практическое занятие: Проведение частных реакций катионов первой аналитической группы.</u></p>	2	
	<p>Самостоятельная работа Отчет по практической работе.</p>	2	
	<p>4. <u>Практическое занятие: Составление уравнений реакций диссоциации, ионного обмена.</u></p>	2	
	<p>Самостоятельная работа: Задание в тетради</p>	1	
	<p>Содержание учебного материала</p>	8	
<p>Тема 3.2. Вторая аналитическая группа катионов.</p>	<p>1. <u>Общая характеристика второй аналитической группы катионов.</u> Общая характеристика второй аналитической группы катионов. Значение катионов второй аналитической группы в проведении химико-технологического контроля. Групповой реактив и условия его применения. Частные реакции катионов второй группы. Реакции катионов бария (действие группового реактива – карбоната аммония, серной кислоты, хромата калия; реакция окрашивания пламени); кальция (действие группового реактива карбоната аммония, оксалата аммония; реакция окрашивания пламени); магния (действие группового реактива – карбоната аммония, гидрофосфата натрия, щелочей).</p>	2	2
	<p>Самостоятельная работа Составление и проработка опорного конспекта. Подготовка информационного сообщения по теме.</p>	1	
	<p>2. <u>Гидролиз солей.</u> Гидролиз по катиону и аниону.</p>	2	1.2
	<p>Самостоятельная работа Составление и проработка опорного конспекта. Подготовка информационного сообщения по теме.</p>	1	
	<p>3. <u>Практическое занятие: Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы.</u> Реакции катионов бария (действие группового реактива – карбоната аммония, серной кислоты, хромата калия; реакция окрашивания пламени); кальция (действие группового реактива карбоната аммония, оксалата аммония; реакция окрашивания пламени); магния (действие</p>	2	

	группового реактива – карбоната аммония, гидрофосфата натрия, щелочей).		
	Самостоятельная работа Составление и проработка опорного конспекта. Подготовка информационного сообщения по теме.	2	
	4. Практическое занятие: Составлений реакций гидролиза	2	
	Самостоятельная работа Задание в тетради. Составлений реакций гидролиза.	1	
Тема 3.3. Третья аналитическая группа катионов.	Содержание учебного материала	8	
	1. <u>Общая характеристика третьей аналитической группы катионов.</u> Общая характеристика третьей аналитической группы катионов. Значение катионов третьей аналитической группы в проведении химико-технологического контроля. Частные реакции катионов третьей аналитической группы. Реакции катионов железа (III) (действие группового реактива – сульфида аммония, щелочей, гексацианоферрата (II) калия, роданида аммония); марганца (действие группового реактива – сульфида аммония, щелочей, реакция окисления марганца висмутатом натрия); хрома (действие группового реактива – сульфида аммония, щелочей, реакция окисления хрома перекисью водорода); цинка (действие группового реактива – сульфида аммония, щелочей, сероводорода); аммония (действие группового реактива – сульфида аммония, щелочей гидроксида аммония, хлорида аммония).	2	2
	Самостоятельная работа Составление и проработка опорного конспекта. Составление информационного сообщения по теме.	1	
	2. <u>Сущность окисления-восстановления.</u> Сущность окисления-восстановления. Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса.	2	1,2
	Самостоятельная работа Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса.	1	
	3. Практическое занятие: <u>Проведение частных реакций катионов третьей аналитической группы.</u> Реакции катионов железа (III) (действие группового реактива – сульфида аммония, щелочей, гексацианоферрата (II) калия, роданида аммония); марганца (действие группового реактива – сульфида аммония, щелочей, реакция окисления марганца висмутатом натрия); хрома (действие группового реактива – сульфида аммония, щелочей, реакция окисления хрома перекисью водорода); цинка.	2	
	Самостоятельная работа Проведение частных реакций катионов третьей аналитической группы.	2	

	4. Практическое занятие: <u>Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций.</u>	2	
	Самостоятельная работа Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций.	1	
Тема 3.4. Четвёртая аналитическая группа катионов.	Содержание учебного материала	6	
	1. <u>Общая характеристика катионов четвёртой аналитической группы.</u> Общая характеристика катионов четвёртой аналитической группы. Значение катионов четвёртой аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля. Групповой и подгрупповой реактивы и условия их применения. Частные реакции катионов четвёртой аналитической группы. Реакции катионов серебра (действие группового реактива – сероводорода, соляной кислоты, хромата калия); свинца ((действие группового реактива – сероводорода, соляной кислоты, иодида калия); меди (действие группового реактива – сероводорода, гидроксида аммония, реакция окрашивания пламени).	2	2
	Самостоятельная работа Учебно-исследовательская работа по теме.	1	
	2. Практическое занятие: <u>Проведение частных реакций катионов четвёртой аналитической группы.</u> Реакции катионов серебра (действие группового реактива – сероводорода, соляной кислоты, хромата калия); свинца ((действие группового реактива – сероводорода, соляной кислоты, иодида калия); меди (действие группового реактива – сероводорода, гидроксида аммония, реакция окрашивания пламени).	2	
	Самостоятельная работа Проведение частных реакций катионов четвёртой аналитической группы.	1	
	3. Практическое занятие: <u>Анализ смеси катионов четвёртой аналитической группы.</u> Самостоятельная работа Отчет по итогам практической работы по теме «Анализ смеси катионов четвёртой аналитической группы».	2	
Тема 3.5. Анионы. Анализ сухой смеси.	Содержание учебного материала	6	
	1. <u>Классификация анионов. Анализ сухой смеси.</u> Классификация анионов. Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля.	2	2
	Самостоятельная работа Составление и проработка опорного конспекта. Составление информационного сообщения по теме.	1	
	2. <u>Частные реакции анионов первой, второй и третьей групп.</u>	2	2

	<p>Частные реакции анионов первой группы. Реакции сульфат-иона (действие хлорида бария); сульфит-иона (действие хлорида бария, окислителей; растворов иода или перманганата калия); карбонат-иона (действие хлорида бария, кислот).</p> <p>Частные реакции анионов третьей группы. Реакции нитрат-иона (действие сульфата железа (II) в кислой среде); нитрит-иона (действие перманганата калия в кислой среде).</p> <p>Частные реакции анионов второй группы. Реакции хлорид-иона (действие нитрата серебра); сульфид-иона (действие нитрата серебра, соляной кислоты).</p>		
	<p>Самостоятельная работа Составление и проработка опорного конспекта. Составление информационного сообщения по теме.</p>	1	
	<p>3. Практическое занятие: <u>Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп.</u></p>	2	
	<p>Самостоятельная работа Составление и проработка опорного конспекта. Составление информационного сообщения по теме.</p>	1	
Тема 3.6. Методы количественного анализа.	<p>Содержание учебного материала</p>	2	
	<p>1. <u>Понятие, сущность, методы количественного анализа.</u> Понятие, сущность, методы количественного анализа. Точность вычислений в количественном анализе.</p>	2	2
	<p>Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Составление информационного сообщения по теме «Понятие, сущность, методы количественного анализа».</p>	1	
Тема 3.7. Гравиметрический (весовой) метод анализа.	<p>Содержание учебного материала</p>	6	
	<p>1. <u>Аналитические и технохимические весы и правила взвешивания на них.</u> Аналитические и технохимические весы и правила взвешивания на них. Посуда и оборудование весового метода анализа. Операции весового анализа: подготовка вещества к анализу, взятие и растворение навески, высушивание и прокаливание осадка.</p>	2	2
	<p>Самостоятельная работа Подготовка презентации, реферата: «Гравиметрический (весовой) метод анализа».</p>	1	
	<p>2. Практическое занятие: <u>Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах.</u></p>	2	
	<p>Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Составление информационного сообщения. Подготовка к практической работе.</p>	1	

	3. Практическое занятие: Вычисления в весовом анализе.	2	
	Самостоятельная работа: Задание в тетради.	1	
Тема 3.8. Титриметрический (объёмный) метод анализа. Метод нейтрализации. Теория индикаторов.	Содержание учебного материала	6	
	1. <u>Сущность и методы объёмного анализа.</u> Способы приготовления стандартных растворов. Титрование, титрованные растворы. Измерительная посуда объёмного анализа и её назначение. Сущность метода нейтрализации, его индикаторы; интервал перехода индикатора, показатель титрования, выбор индикатора, кривые титрования. Сущность и методы объёмного анализа. Способы выражения концентрации растворов (нормальная концентрация, титр, титр по определённому веществу) и вычисления в объёмном анализе.	2	2
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Составление информационного сообщения по теме.	1	
	2. Практическое занятие: Определение нормальности и титра раствора щелочи.	2	
	Самостоятельная работа Определение нормальности и титра раствора щелочи.	1	
	3. Практическое занятие: Выполнение расчётов в объёмном анализе	2	
	Самостоятельная работа Задание в тетради. Выполнение расчётов в объёмном анализе	1	
Тема 3.9. Метод окисления-восстановления.	Содержание учебного материала	6	
	1. <u>Сущность окислительно-восстановительных методов. Эквиваленты окислителей и восстановителей.</u> Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химико-технологического контроля. Эквиваленты окислителей и восстановителей, их определение и использование в расчётных задачах.	2	1, 2
	Самостоятельная работа Подготовка презентации, реферата: «Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химико-технологического контроля».	1	
	2. <u>Перманганатометрия и йодометрия.</u>	2	1,2
	Самостоятельная работа: Задание в тетради.	1	
	3. Практическое занятие: Выполнение расчётов эквивалентов окислителя и восстановителя.	2	
	Самостоятельная работа: Задание в тетради.	1	

Тема 3.10. Методы осаждения и комплекснообразования.	Содержание учебного материала	2	
	1. <u>Сущность методов комплексообразования и осаждения.</u> Сущность методов осаждения. Аргентометрия (метод Мора), условия применения метода и его значение в проведении химико-технологического контроля. Сущность метода комплексообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля.	2	2
Тема 3.11. Физико-химические методы анализа.	Содержание учебного материала	6	
	1. <u>Сущность физико-химических методов анализа и их особенности.</u> Сущность физико-химических методов анализа и их особенности; применение этих методов в химико-технологическом контроле. Сущность и значение колориметрического метода; сущность и общая характеристика методов стандартных серий и калибровочного графика. Приборы колориметрического метода анализа.	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка презентации, реферата: «Сущность метода комплексообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля».	1	
	2. <u>Виртуальная лаборатория, определение качественного и количественного содержания жира в молоке.</u>		
	3. <u>Контрольная работа по теме: «Аналитическая химия»</u>	2	1,2
Самостоятельная работа обучающихся по разделу 3 Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).			
ИТОГО	3 семестр, в т.ч.	108	
	Теоретические занятия	36	
	Практические занятия	36	
	Самостоятельная работа	36	
Всего		228	
Консультации			
1. Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия. Агрегатные состояния веществ, их характеристика.			
2. Классификация катионов и анионов.			
3. Анионы. Анализ сухой смеси. Методы количественного анализа.			
4. Титриметрический (объёмный) метод анализа.			

5. Методы осаждения и комплексообразования.		
6. Физико-химические методы анализа.		
Промежуточная аттестация в форме экзамена		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Химия», лаборантской, лаборатории.

Оборудование учебного кабинета:

- аппарат для дистилляции воды;
- баня комбинированная лабораторная;
- весы лабораторные «технические», «аналитические»;
- печь муфельная;
- шкаф сушильный;
- плитка электрическая лабораторная;
- вискозиметры капиллярные стеклянные ВПЖ;
- рН-метр;
- термометры лабораторные (от -30 С до +70 С);
- химические реактивы и посуда, необходимые для проведения лабораторных работ.

Технические средства обучения:

- интерактивная доска;
- мультимедийный проектор;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- калькуляторы.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания

1. Горбунцова, С.В., Муллоярова Э.А., Оробейко Е.С., Федоренко Е.В. Физическая и коллоидная химия (в общественном питании): учебное пособие – М.: Альфа – М.: ИНФРА – М., 2019.

2. Жебентяев, А.И., Жерносек А.К., Талуть И.Е. Аналитическая химия. Химические методы анализа: уч. пособие / – М.: Новое знание; Минск: Новое знание, 2019.

3. Саенко, О.Е. Аналитическая химия. – Ростов н/Д: Феникс, 2019.

3.2.2. Электронные издания:

1. <http://school-collection.edu.ru/> единая коллекция цифровых образовательных ресурсов

2. www.krugosvet.ru/ универсальная энциклопедия «Кругосвет»/;

3. <http://scitecLibrary.ru/> научно-техническая библиотека/

4. www.auditorium.ru/ библиотека института «Открытое общество»/
5. www.bellerbys.com-сайт учителей биологии и химии
6. <http://www.alhimik.ru> - полезные советы, эффективные опыты, химические новости

7. <http://dnttm.ru/> – (on-line конференции, тренинги, обучения физике и химии, биологии, экологии)

8. <http://chemistry-chemists.com/> – «Химия и Химики» - форум журнала (эксперименты по химии, практическая химия, проблемы науки и образования, сборники задач для подготовки к олимпиадам по химии).

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Тикунова И.В., Шаповалова Н.А., Артёменко А.И. Практикум по аналитической химии и физико-химические методы анализа.: Учебное пособие– М.: Высшая школа, 2019.

2. Харитонов Ю.Я., Григорьева В.Ю. Аналитическая химия. Практикум – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2019.

3.3 Освоение отдельных элементов учебных дисциплин в форме практической подготовки

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

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

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

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

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

В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- Колледж сервиса и туризма <https://kst.edupage.org>
- Интернет-учебник по химии hemi.nsu.ru
- Интерактивная базу химических реакций, игры для изучения химии “Таблица Менделеева” <https://xumuk.ru>
- Библиотека видеоуроков <https://interneturok.ru/>
- Электронная библиотека по химии <http://www.chem.msu.su/>
- Виртуальная лаборатория <http://www.virtulab.net/>
- Уроки в виртуальной реальности <https://melscience.com/RU-ru/chemistry/>
- <http://www.it-n.ru/> / - сетевое сообщество учителей химии

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия и законы химии; - теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; - понятие химической кинетики и катализа; - классификацию химических реакций и закономерности их протекания; - обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; - гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; - тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; - характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; - свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; - дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; - роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; - основы аналитической химии; - основные методы классического количественного и физико-химического анализа; - назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; - методику и технику выполнения химических анализов; - приёмы безопасной работы в химической лаборатории. 	<ul style="list-style-type: none"> Экспертная оценка выполненных самостоятельных работ Экспертная оценка выполненных самостоятельных работ Экспертная оценка выполненных индивидуальных работ Экспертная оценка результатов контрольных работ (тестирования) Экспертная оценка результатов устных опросов Экспертная оценка в ходе проведения и защиты практических работ Экспертная оценка выполнения реферативных работ Экспертная оценка экзаменационного задания по дисциплине
<p>уметь:</p>	

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<ul style="list-style-type: none"> - применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; - использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; - описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; - проводить расчёты по химическим формулам и уравнениям реакций; - использовать лабораторную посуду и оборудование; - выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; - проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; - выполнять количественные расчёты состава вещества по результатам измерений; - соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории. 	<p>Экспертная оценка выполненных самостоятельных работ</p> <p>Экспертная оценка выполненных самостоятельных работ</p> <p>Экспертная оценка, выполненных индивидуальных работ</p> <p>Экспертная оценка результатов контрольных работ (тестирования)</p> <p>Экспертная оценка результатов устных опросов</p> <p>Экспертная оценка в ходе проведения и защиты практических работ</p> <p>Экспертная оценка выполнения реферативных работ</p> <p>Экспертная оценка экзаменационного задания по дисциплине</p>
<p>ОК 1 - ОК 9</p>	<p>Экспертная оценка выполненных самостоятельных работ</p> <p>Экспертная оценка выполненных самостоятельных работ</p> <p>Экспертная оценка, выполненных индивидуальных работ</p> <p>Экспертная оценка результатов контрольных работ (тестирования)</p> <p>Экспертная оценка результатов устных опросов</p> <p>Экспертная оценка в ходе проведения и защиты практических работ</p> <p>Экспертная оценка выполнения реферативных работ</p> <p>Экспертная оценка экзаменационного задания по дисциплине</p>
<p>ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.3.</p>	<p>Экспертная оценка выполненных самостоятельных работ</p> <p>Экспертная оценка выполненных самостоятельных работ</p> <p>Экспертная оценка, выполненных индивидуальных работ</p> <p>Экспертная оценка результатов</p>

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
	контрольных работ (тестирования) Экспертная оценка результатов устных опросов Экспертная оценка в ходе проведения и защиты практических работ Экспертная оценка выполнения реферативных работ Экспертная оценка экзаменационного задания по дисциплине

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

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ
_____ И.В. Евсеева
«__» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева
«__» _____ 2022 г.

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ИНЖЕНЕРНАЯ ГРАФИКА**

Калининград

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее СПО)

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка)

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

Разработчик: Егорова И.А., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

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

Протокол заседания ПЦК № 10 от «14» июня 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Н.В. Есина

СОДЕРЖАНИЕ

17.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
18.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
19.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
20.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Инженерная графика

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.03 **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** (базовая подготовка).

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Опыт работы не требуется.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональные дисциплины профессионального цикла.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности;
- выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике;
- выполнять эскизы, технические рисунки и чертежи деталей, их элементов, узлов в ручной и машинной графике;
- выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике;
- оформлять проектно-конструкторскую, технологическую и другую техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- правила чтения конструкторской и технологической документации;
- способы графического представления объектов, пространственных образов, технологического оборудования и схем;
- законы, методы и приемы проекционного черчения;
- требования государственных стандартов Единой системы конструкторской документации (ЕСКД) и Единой системы технологической документации (ЕСТД);
- правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем;
- технику и принципы нанесения размеров;
- классы точности и их обозначение на чертежах;
- типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления.

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

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 5.5. Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 106 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 80 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 26 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	106
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	80
в том числе:	
теоретические занятия	40
практические занятия	40
контрольные работы	4
Самостоятельная работа обучающегося	26
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Инженерная графика

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Геометрическое черчение		18	
Тема 1.1. Основные сведения по оформлению чертежей.	Содержание учебного материала	2	1
	1.Основные правила оформление чертежей. Виды чертежей. Виды формата бумаги. Черчение рамки и штампа.		
Тема 1.2. Виды линий на чертежах.	Содержание учебного материала	2	1
	1.Виды и типы линий, их применение. Понятие масштаба. Виды масштабов.		
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Подготовка информационных сообщений. Виды форматов. Черчение линий.	1	
Тема 1.3. Чертежный шрифт и выполнение надписей на чертежах.	Содержание учебного материала	2	1
	1.Виды чертежных шрифтов. Правила написания чертежных шрифтов. Размеры чертежных шрифтов. Выполнение упражнений на отработку написания чертёжных шрифтов.		
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта: Виды шрифтов. Выполнения надписей на чертеже. Выполнение упражнений на отработку написания чертёжных шрифтов.	1	
Тема 1. 4. Выполнение надписей на чертежах.	Практическое занятие	2	1
	1.Выполнение надписей на чертежах с использованием чертёжного шрифта.		
Тема 1.5. Геометрические построения и приемы вычерчивания контуров технических деталей.	Содержание учебного материала	2	1
	1.Правила построения технических деталей. Приемы вычерчивания контуров технических деталей и их геометрическое построения. Виды линий используемых при выполнении построений.		
Тема 1.6. Основные правила нанесения размеров на чертежах.	Содержание учебного материала	2	
	1.Правила нанесения размеров на чертежах. Упражнение на отработку нанесения размеров на чертежах.		
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта: Основные правила нанесения размеров на чертежах.	1	
Тема 1.7. Нанесения	Практическое занятие	2	

размеров на чертежах.	1.Нанесения размеров на чертежах.		
Тема 1.8. Деление окружности на равные части.	Практическое занятие	2	
	1.Деление окружности на равные части при помощи чертёжных инструментов: - на 3, 4, 5, 6, 7, 8. 10 равных частей.		
Тема 1.9. Сопряжение. Построение сопряжений.	Практическое занятие	2	
	1.Виды сопряжений (сопряжение сторон углов, сопряжение окружностей: внутреннее, внешнее, смешанное, сопряжение прямой с окружностью). Построение сопряжений.		
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Черчения сопряжений при выполнении чертежа детали.	1	
Самостоятельная работа по разделу 1.			
Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем). Выполнения рефератов по темам: «Геометрическое черчение», «Чертеж детали с применением деление окружности на равные части, построением и обозначением уклона и конусности и нанесением размеров».			
Раздел 2. Проекционное черчение (основы начертательной геометрии)		26	
Тема 2.1. Проецирование.	Содержание учебного материала	2	1
	1.Понятие проекции. Виды проекции. Правила проецирования точки на плоскость. Комплексный чертеж точки. Виды проецирования. Проецирование отрезка прямой линии. Проецирование плоских фигур. Упражнение на отработку построения комплексного чертежа и определение видов проекции.		
Тема 2.2. Проецирование геометрических тел.	Практическое занятие	2	
	1.Выполнение комплексного чертежа проецирования геометрических тел: куба, цилиндра, конуса.		
Тема 2.2. Проецирование геометрических тел.	Практическое занятие	2	
	1.Выполнение комплексного чертежа проецирования геометрических тел: пирамиды, призмы.		
	Самостоятельная работа Упражнение на отработку построения комплексных чертежей геометрических тел.	1	
Тема 2.3. Аксонометрические	Содержание учебного материала	2	1
	1.Понятие аксонометрической проекции. Виды аксонометрических проекций.		

проекции. Проецирование геометрических тел.	Построение аксонометрических проекции геометрических тел.		
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Выполнение построения аксонометрических проекции геометрических тел.	1	
Тема 2.4. Проецирование геометрических тел в изометрии.	Содержание учебного материала	2	1
	Проецирование геометрических тел в изометрии. Последовательность построения геометрических тел в изометрии. Публичная защита выполненных практических работ.		
Тема 2.5. Построение изометрической проекции геометрических тел.	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Последовательность построения геометрических тел в изометрии (куба, цилиндра, конуса, пирамиды, призмы).	1	
	Практическое занятие Построение изометрической проекции геометрических тел: куба, цилиндра, конуса, пирамиды, призмы.	2	
Тема 2.6. Сечение геометрических тел плоскостью.	Самостоятельная работа Подготовка информационных сообщений. Выполнение построения изометрической проекции геометрических тел	1	
	Содержание учебного материала 1. Понятие сечений геометрических тел. Правила построения сечений геометрических тел плоскостью. Выполнение упражнения на построение комплексного чертежа сечения геометрического тела плоскостью.	2	
Тема 2.7. Построение сечений геометрических тел плоскостями.	Практическое занятие 1. Построение сечений геометрических тел плоскостью. Выполнение комплексного чертежа сечения геометрических тел плоскостью (многогранники: куб, призма, пирамида).	2	
	Практическое занятие 1. Построение сечений геометрических тел плоскостью. Выполнение комплексного чертежа сечения геометрических тел плоскостью (тела вращения: сфера, конус, цилиндр).	2	
Тема 2.7. Построение сечений геометрических тел плоскостями.	Самостоятельная работа Подготовка информационных сообщений. Сечения пирамиды.	1	
	Содержание учебного материала 1. Информационные выступления. Построение взаимного пересечения поверхности тел.	2	
Тема 2.8. Взаимное пересечение поверхностей геометрических тел.	Самостоятельная работа Выполнить построение взаимного пересечения поверхности геометрических тел.	1	
	Практическое занятие	2	
Тема 2.9. Построение	Практическое занятие	2	

взаимно пересеченных поверхностей тел.	1. Построение взаимно пересеченных поверхностей геометрических тел.		
	Самостоятельная работа Подготовка информационных сообщений. Построение взаимно пересеченных поверхностей геометрических тел.	1	
Тема 2.10. Построение взаимно пересеченных поверхностей тел.	Практическое занятие	2	3
	1. Выполнение чертежа взаимно пересеченных поверхностей геометрических тел.		
	Самостоятельная работа Выполнить чертёж взаимно пересеченных поверхностей геометрических тел (по вариантам).	1	
	Содержание учебного материала	2	
	Контрольная работа по теме: «Сечение геометрических тел».		
	Самостоятельная работа Повторение пройденного материала. Подготовка информационных сообщений.	1	
Самостоятельная работа по разделу 2			
Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем). Расчетно-графические работы: «Изометрические проекции плоских фигур: круг, квадрат, прямоугольник, треугольник, шестигранник». «Построение третьей проекции модели по двум заданным и ее изометрическая проекция».			
Раздел 3. Техническое рисование и элементы технического конструирования		26	
Тема 3.1. Приемы технического рисования.	Содержание учебного материала	2	1
	1. Понятие технического рисования деталей. Приемы технического рисования деталей. Виды технического рисования.		
Тема 3.2 Зарисовки квадрата, прямоугольника, треугольника и круга, расположенных в плоскостях, параллельных какой – либо из плоскостей проекций.	Практическое занятие	2	
	1. Зарисовки квадрата, прямоугольника, треугольника и круга, расположенных в плоскостях, параллельных какой – либо из плоскостей проекций. Конкурс. Публичная защита выполненных практических работ.		
	Самостоятельная работа Подготовка информационных сообщений. Выполнить зарисовку проекции прямоугольника.	1	
	Практическое занятие	2	
	1. Зарисовки квадрата, прямоугольника, треугольника и круга, расположенных в		

	плоскостях, параллельных какой – либо из плоскостей проекций. Публичная защита выполненных практических работ.		
	Самостоятельная работа Подготовка информационных сообщений. Понятие параллельные плоскости.	1	
Тема 3.3. Технический рисунок. Придание рисунку рельефности (штриховкой).	Содержание учебного материала	2	2
	1.Правила технического рисования шара, цилиндра, конуса, пирамиды и призмы. Придание рисунку рельефности (штриховкой). Правила штриховки шара, цилиндра, конуса, пирамиды и призмы. Виды штриховки в техническом рисунке.		
Тема 3.4. Выполнение технического рисунка шара, цилиндра, конуса, пирамиды и призмы. Придание рисунку рельефности (штриховкой).	Практическое занятие	2	
	1. Выполнение технического рисунка шара, цилиндра, конуса, пирамиды и призмы. Придание рисунку рельефности (штриховкой).		
	Самостоятельная работа Выполнить технический рисунок шара. Штриховка шара	1	
	Практическое занятие	2	
	1. Выполнение технического рисунка шара, цилиндра, конуса, пирамиды и призмы. Придание рисунку рельефности (штриховкой). Выставка готовых рисунков.		
Самостоятельная работа Выполнение технического рисунка цилиндра. Штриховка цилиндра, придание рисунку рельефности. Выставка готовых рисунков.	1		
Тема 3.5. Технические рисунки моделей с элементами технического конструирования.	Содержание учебного материала	2	1
	1.Понятие технического конструирования моделей с применением технического рисунка. Виды технического конструирования. Правила технического рисования моделей. 2.Игра: «Разработка модели изделия с применением технического конструирования»		
	Самостоятельная работа Подготовка информационных сообщений. Выполнить технический рисунок пирамиды.	1	
Тема 3.6 Черчения разверток.	Практическое занятие	2	
	1. Общие сведения о развертке поверхностей многогранников и тел вращения. Выполнение чертежа разверток призмы, пирамиды, цилиндра, конуса и шара. Выставка готовых моделей собранных из чертежей развёрток.		
	Самостоятельная работа Выполнить развертку призмы.	1	
Тема 3.7. Эскизы деталей и	Содержание учебного материала	2	1

рабочие чертежи.	1.Понятие рабочих чертежей. Правила выполнения рабочих чертежей. Правила выполнения эскизов деталей.		
Тема 3.8. Выполнение рабочих чертежей.	Практическое занятие	2	
	1.Черчение рабочих чертежей.		
	Самостоятельная работа Написание реферата на тему: Правила выполнения рабочих чертежей. Выполнение эскиза детали	1	
	Содержание учебного материала	2	
	2. Контрольная работа №2 «Правила выполнения рабочих чертежей. Правила выполнения эскизов деталей»		
Самостоятельная работа Выполнить рабочий чертеж корпуса.	1		
Тема 3.9. Сборочный чертеж. Чтение и детализирование чертежей.	Практическое занятие	2	
	1. Конкурс. Чтение и детализирование чертежей. Типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления.		
	Самостоятельная работа Проработать опорный конспект. Составление спецификаций.	1	
	Практическое занятие	2	
	2.Чтение и детализирование чертежей.		
Самостоятельная работа Выполнить детальную проработку чертежа.	1		
Самостоятельная работа по разделу 3			
Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем). Расчетно-графические работы по темам: «Выполнения чертежей деталей, содержащих необходимые сложные разрезы». «Разработка чертежей (детализирование) — выполнение чертежей деталей по сборочному чертежу изделия, состоящего из 4- 6 деталей и технического рисунка».			
Раздел 4. Чертежи и схемы по специальности		10	
Тема 4.1 Технологические схемы. Общие требования к выполнению схем.	Содержание учебного материала	2	1
	1.Понятие технологических схем. Правила черчения графического изображение схем. Правила оформления технологических схем. Примеры выполнения технологических		

	схем.		
	Самостоятельная работа Подготовка информационных сообщений. Виды технологических схем.	1	
Тема 4.2. Условные и графические обозначения на технологических схемах. Требования к оформлению технологических схем по ГОСТу.	Содержание учебного материала	2	1
	1. Условные и графические обозначения на технологических схемах. Понятие условного обозначения на технологических схемах. Требования к оформлению технологических схем по ГОСТу.		
Тема 4.3. Чтение технологических схем.	Содержание учебного материала	2	2
	1. Правила чтения технологических схем.		
	Самостоятельная работа Подготовка информационных сообщений. Чтение технологических схем.	1	
Тема 4.4. Выполнение технологических схем.	Практическая работа	2	
	1. Выполнение технологических схем по узлам.		
	Самостоятельная работа Черчения схемы расстановки оборудования.	1	
	Практическая работа	2	
	1. Черчение технологической схемы. Урок-выставка.		
Самостоятельная работа по разделу 4			
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). Вычерчивание схем технологических процессов. Чтение чертежей. Общие сведения о схемах.			
Итого	II – семестр, в т.ч.	106	
	Теоретические занятия	40	
	Практические занятия	40	
	Самостоятельная работа	26	
Консультации			
1. Геометрическое черчение.			
2. Проекционное черчение (основы начертательной геометрии)			
3. Техническое рисование и элементы технического конструирования.			
4. Типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления.			

5. Требования к оформлению технологических схем по ГОСТу.		
6. Виды чертежей и их выполнение.		
Экзамен		
ИТОГО	106	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Инженерная графика».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Инженерная графика»:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект деталей, инструментов, приспособлений;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- планшеты для черчения;
- наглядные пособия (детали).

Технические средства обучения: интерактивное оборудование, компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Муравьев С.Н., Пуйческу Ф.И., Чванова Н.А. Инженерная графика: учебник. Под редакцией: Муравьев С.Н. Издание: 4-е изд. стереотипное, Москва Издательский центр «Академия» 2020 – 320 с.
2. Бродский А.М., Фазлулин Э.М., Халдинов В.А. Инженерная графика: учебник. 16-е изд., стереотипное, Москва Издательский центр «Академия» 2020 – 400с.
3. Бродский, А.М. Инженерная графика: учебник / А.М., Бродский, Э.М., Фазлулин изд. Москва Просвещение, 2018 – 373с.

Дополнительные источники:

1. Боголюбов, С.К. Черчение и детализирование сборочных чертежей, альбом — М.: Машиностроение, 2012.
2. Боголюбов, С.К. Индивидуальные задания по курсу черчения — М.: Машиностроение, 2010.
3. Федоренко, А.П., Мартынюк В. А., Девятков А. Н. Выполнение чертежей в системе Автокад — М.: ЛТД, 2001.
4. Чекмарев, А. Л. Справочник по машиностроительной графике. — М.: 2004.

Интернет ресурсы:

1. Бочков А. Л., Голдобина Л. А. Инженерная графика <https://cadinstructor.org/eg/> Электронный учебно-методический комплекс (лекции, презентации, контрольные работы)
2. Гордон В.О., Семенцов-Огиевский М.А. Курс начертательной геометрии. 23-е изд. перераб. 1988 год. 274 стр. djvu. 3.8 Мб. http://www.ph4s.ru/book_enjener_graf.html

3. Лейко Ю.М., [Тозик В.Т.](#), Леонтьева Е.П. Электронный учебник по инженерной графике. [Кафедре Инженерной и Компьютерной Графики Санкт-Петербургского государственного университета ИТМО](#)

<http://engineering-graphics.spb.ru>

4. Тозик В.Т. Электронный учебник. Начертательная геометрия. Санкт-Петербургский университет ИТМО.

<http://www.t-agency.ru/geom/>

ГОСТы, СНИПы:

1. ЕСКД <http://www.propro.ru/graphbook/eskd/eskd/GOST/index.htm>

2. Нормативные документы, ГОСТы, СНИПы <http://www.docx.su/index.php>

3. Портал нормативно-технической документации <http://www.pntdoc.ru/gosteskd.html>

4. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (РОССТАНДАРТ) <http://www.gost.ru/wps/portal/>

3.3 Освоение отдельных элементов учебного предмета в форме практической подготовки:

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

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

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

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: уроки-выставки, конкурсы, публичная защита практических работ, презентаций, публичная защита выполненных практических работ.

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

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

Основной платформой обучения является Edupage.

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности;	Экспертная оценка в ходе проведения и защиты практических работ
выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике;	Экспертная оценка выполнения домашнего задания.
выполнять эскизы, технические рисунки и чертежи деталей, их элементов, узлов в ручной и машинной графике;	Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающихся.
выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике;	Экспертная оценка в ходе проведения и защиты практических работ
оформлять проектно-конструкторскую, технологическую и другую техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;	Экспертная оценка в ходе проведения и защиты практических работ
Знания:	
правила чтения конструкторской и технологической документации;	Экспертная оценка при устном опросе, самостоятельной работе
способы графического представления	Экспертная оценка выполнения домашнего

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
объектов, пространственных образов, технологического оборудования и схем;	задания.
законы, методы и приемы проекционного черчения;	Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающихся.
требования государственных стандартов Единой системы конструкторской документации (ЕСКД) и Единой системы технологической документации (ЕСТД);	Экспертная оценка при устном опросе, самостоятельной работе, выполнении домашнего задания.
правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем;	Экспертная оценка при устном опросе, самостоятельной работе
технику и принципы нанесения размеров;	Экспертная оценка при устном опросе, самостоятельной работе, выполнении домашнего задания.
классы точности и их обозначение на чертежах;	Экспертная оценка при устном опросе, самостоятельной работе
типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления.	Экспертная оценка при устном опросе, самостоятельной работе, выполнении домашнего задания.
ОК1-ОК9	Экспертная оценка при устном опросе, самостоятельной работе, выполнении домашнего задания. Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающихся. Экспертная оценка в ходе проведения и защиты практических работ. Экзамен.
ПК 2.4, ПК 3.4, ПК 4.3, ПК 5.5.	Экспертная оценка при устном опросе, самостоятельной работе, выполнении домашнего задания. Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающихся. Экспертная оценка в ходе проведения и защиты практических работ. Экзамен.

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

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ
_____ И.В. Евсева
« ___ » _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева
« ___ » _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ТЕХНИЧЕСКАЯ МЕХАНИКА**

Калининград

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** (базовый уровень).

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

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

Рекомендована предметно-цикловой комиссией математических и общих естественнонаучных дисциплин

Протокол заседания ПЦК № 10 от «14» июня 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Ключанова Т.В..

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
21. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
22. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
23. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
24. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Техническая механика

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** (базовая подготовка).

Программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания или в рамках специальностей СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Опыт работы не требуется.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- читать кинематические схемы;
- проводить расчет и проектировать детали и сборочные единицы общего назначения;
- проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц;
- определять напряжения в конструкционных элементах;
- производить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость;
- определять передаточное отношение;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики;
- типы кинематических пар;
- типы соединений деталей и машин;
- основные сборочные единицы и детали;
- характер соединения деталей и сборочных единиц;
- принцип взаимозаменяемости;

- виды движений и преобразующие движения механизмы;
- виды передач; их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах;
- передаточное отношение и число;
- методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации.

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

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 100 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 76 часов;
самостоятельной работы обучающегося 24 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	100
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	76
в том числе:	
практические занятия	38
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Техническая механика»

Наименование Тема. ов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Введение	Введение в дисциплину. Основные понятия технической механики.	2	
	Самостоятельная работа: Создание презентации на тему: «Эволюция механики»	1	
Тема 1. Статика.	Содержание учебного материала	22	
	1. Основные понятия и определения статики.	2	1
	Самостоятельная работа: Создание презентации на тему: «Вклад советских учёных в развитие механики»	1	
	2. Связи и их реакции. Опорные устройства балочной системы.	2	1
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта	1	
	Практические занятия		
	3. Решение задач: Основные понятия и аксиомы статики.	2	
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта	1	
	4. Плоская система сходящихся сил.	2	1
	Самостоятельная работа: Создание презентации на тему «Определение проекции силы на ось»	1	
	Практические занятия		
	5. Решение задач на равновесие плоской системы сходящихся сил аналитическим способом.	2	
	6. Решение задач на равновесие плоской системы сходящихся сил геометрическим способом.	2	
	Самостоятельная работа: Создание презентации на тему: «Пространственная система сил»	1	
7. Пара сил и момент силы.	2	1	
Практические занятия			
8. Решение задач: Определение реакций в балочных системах	2		

	Самостоятельная работа: Создание презентации на тему: «Применение условия равновесия для составления уравнений определения неизвестных реакций»	1	
9	Центр тяжести. Геометрические характеристики плоских сечений.	2	1
	Практические занятия		
10	Решение задач: Определение центра тяжести плоских фигур	2	
	Самостоятельная работа: Создание презентации на тему «Определение положения центра тяжести сложных геометрических фигур»	1	
Самостоятельная работа обучающихся по теме 1: Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).			
Тема 2: Кинематика и динамика.	Содержание учебного материала	10	1
	1 Кинематика.	2	
	Практические занятия:		
	2 Кинематика точки. Простейшее движение твёрдого тела.	2	
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта, написание реферата по теме урока.	1	
	3 Динамика. Общие теоремы динамики.	2	1
	Практические занятия:		
	4 Работа и мощность.	2	
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Подготовка информационных сообщений.	1	
	Контрольная работа по темам «Статика» и «Кинематика и динамика»	2	
Самостоятельная работа обучающихся по теме 2: Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).			
Тема 3:	Содержание учебного материала:	24	

Сопротивление материалов.	1	Основные задачи сопротивления материалов. Гипотезы и допущения. Нагрузки внешние и внутренние.	2/10	2
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Написание реферата на тему.		1	
	2	Растяжение и сжатие. Закон Гука.	2	1
	Самостоятельная работа: Подготовить сообщение на тему: «Механические испытания материалов. Диаграмма растяжения пластичных и хрупких материалов»		1	
	Практические занятия			
	3	Расчёты на прочность и жёсткость при растяжении и сжатии.	2	
Тема 3: Сопротивление	Практические занятия			
	4	Расчёты на прочность и жёсткость при растяжении и сжатии.	2	
	Самостоятельная работа: Расчёты на прочность и жёсткость при растяжении и сжатии.		1	
	5	Кручение. Внутренние силовые факторы. Построение эпюр.	2	
	Самостоятельная работа: Подготовить сообщение на тему: «Срез, основные расчетные предпосылки, расчетные формулы, условие прочности» и «Смятие, условности расчета, расчетные формулы, условие прочности»		1	
	Практические занятия			
	6	Практические расчёты на срез и смятие.	2/10	
	7	Расчёты на прочность при кручении.	4	
	Самостоятельная работа: Расчёты на прочность при кручении.		1	
	8	Изгиб.	2	
Самостоятельная работа: Подготовить сообщение на тему: «Дифференциальные зависимости между изгибающим моментом, поперечной силой и интенсивностью распределения нагрузки»		1		
Практические занятия				
9	Расчёты на прочность при изгибе.	4		
10	Сопротивление усталости	2		

	Самостоятельная работа: Расчёты на прочность при изгибе.	1	
Самостоятельная работа обучающихся по теме 3: Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).			
Тема 4: Детали механизмов и машин.	Содержание учебного материала:	18	
	1. Машины и их основные элементы. Критерии работоспособности.	2	2
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта, написание реферата по теме урока.	1	
	2. Машиностроительные материалы	2	2
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта, написание реферата по теме урока.	1	
	3. Детали вращательного движения. Корпусные детали.	2	
	Самостоятельная работа: Создание презентации на тему: «Виды передач. Характеристики передач»	1	
	Практические занятия		
	4. Фрикционные и ременные передачи	2	
	5. Зубчатые и червячные передачи.	2	
	Самостоятельная работа: Создание презентации на тему: «Кинематические схемы. Обозначения деталей машин, принятые на кинематических схемах»	1	
	6. Разъемные и неразъемные соединения деталей.	2	2
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта, написание реферата по теме урока.	1	
	7. Валы и оси. Опоры и муфты.	2	1
Самостоятельная работа: Создание презентации на тему «Соосность валов. Методы определения соосности валов» и «Сборка узлов и механизмов»	1		
Практические занятия			

	8	Подшипники скольжения. Подшипники качения.	2		
	9	Виды винтов.	2		
	Самостоятельная работа: оформление ПЗ		1		
Самостоятельная работа обучающихся по теме 4: 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).					
Дифференцированный зачет			2		
Всего:			100		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Техническая механика».

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- учебно-методический комплекс по дисциплине;
- наглядные пособия: плакаты, карточки с заданиями, тестовые задания, инструкционные карты для выполнения практических работ.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением,
- мультимедиа-проектор,
- интерактивная доска.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Печатные издания

1. Галибей, Н. И., Детали машин. Версия 1.0 [Электронный ресурс]: конспект лекций /Н. И. Галибей, В. И. Сенькин, В. И. Кулешов. – Электрон. дан. – Красноярск: ИПК СФУ, 2016
- 2.ГОСТ 8509-93 Уголки стальные горячекатаные равнополочные. Сортамент
- 3.ГОСТ 26020-83 – Сортамент двутавра с параллельными гранями.
- 4.ГОСТ8240-97 Швеллеры стальные горячекатаные. Сортамент
- 5.Вереина, Л.И., Краснов М.М. Техническая механика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л.И. Вереина, М.М. Краснов - М.: Издательский центр «Академия», 2015 - 288с.
- 6.Лукьянов, А.М. Техническая механика: учебник для вузов / А. М. Лукьянов, М. А. Лукьянов; доп. ФАЖТ. - Москва: УМЦ по образованию на железнодорожном транспорте, 2014. - 711 с.
- 7.Олофинская В.П. Техническая механика: Курс лекций с вариантами практических и тестовых заданий: учебное пособие/ В.П. Олофинская – М.: ФОРУМ, 2015 – 352 с.
- 8.Эрдеди, А.А. Теоретическая механика. Сопротивление материалов/ учебное пособие для студ. Учреждений сред.проф. образования / А.А. Эрдеди, Н.А.Эрдеди –М.: Издательский центр «Академия», 2018 – 320с

3.2.2 Электронные издания:

- 1.<https://urait.ru/search?words=Техническая%20механика>- Образовательная платформа Юрайт

3.2.3 Дополнительные источники

<https://bcoreanda.com/>-Информационно образовательный портал. Механика студенту

3.3. Освоение отдельных элементов учебной дисциплины в форме практической подготовки

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

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

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

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: блиц-урок, урок-игра, лекции, решение онлайн – курса по дисциплине, публичная защита докладов, сообщений, презентаций.

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

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

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

<https://academiait.ru/course-category/education/theoretical-mechanics/>-

Бесплатная онлайн академия IT

<https://isopromat.ru/>-Техническая механика-Теория решения задач и видеоуроки

<https://termeh.ucoz.org/index/videolekcii/0-5>-Техническая механика-Видео лекции.

<http://www.teoretmeh.ru/>-Теоретическая механика

http://k-a-t.ru/tex_mex/1-vvedenie/-Техническая механика –наука о механическом движении и взаимодействии материальных тел

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
<ul style="list-style-type: none"> — читать кинематические схемы; — проводить расчет и проектировать детали и сборочные единицы общего назначения; — проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц; — определять напряжения в конструкционных элементах; — производить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость; — определять передаточное отношение; 	<ul style="list-style-type: none"> — Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. — Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы. — Экспертная оценка выполнения контрольной работы.
Знать:	
<ul style="list-style-type: none"> — виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики; — типы кинематических пар; — типы соединений деталей и машин; — основные сборочные единицы и детали; — характер соединения деталей и сборочных единиц; — принцип взаимозаменяемости; — виды движений и преобразующие движения механизмы; — виды передач; их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах; — передаточное отношение и число; — методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации. 	<ul style="list-style-type: none"> — Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. — Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы. — Экспертная оценка выполнения контрольной работы.
ОК 1-ОК 9	<ul style="list-style-type: none"> — Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. — Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы.

	<ul style="list-style-type: none"> — Экспертная оценка выполнения контрольной работы.
ПК 2.4, 3.4, 4.3	<ul style="list-style-type: none"> — Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. — Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы. — Экспертная оценка выполнения контрольной работы.

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

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ
_____ И.В. Евсеева
« ___ » _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева
« ___ » _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОННАЯ ТЕХНИКА**

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее – СПО):

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка)

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

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

Рекомендована предметно-цикловой комиссией математических и общих естественнонаучных дисциплин.

Протокол заседания ПЦК № 10 от «14» июня 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Ключаева Т.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Электротехника и электронная техника

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка).

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- использовать основные законы и принципы теоретической электротехники и электронной техники в профессиональной деятельности;
- читать принципиальные, электрические и монтажные схемы;
- рассчитывать параметры электрических, магнитных цепей;
- пользоваться электроизмерительными приборами и приспособлениями.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- способы получения, передачи и использования электрической энергии; электротехническую терминологию;
- основные законы электротехники; характеристики и параметры электрических и магнитных полей;
- свойства проводников, полупроводников, электроизоляционных, магнитных материалов;
- основы теории электрических машин, принцип работы типовых электрических устройств;
- методы расчета и измерения основных параметров электрических, магнитных цепей;
- принципы действия, устройство, основные характеристики электротехнических и электронных устройств и приборов;
- принципы выбора электрических и электронных устройств и приборов, составления электрических и электронных цепей;
- правила эксплуатации электрооборудования.

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

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен овладеть **профессиональными компетенциями:**

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента **62** часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **42** часа;

самостоятельной работы обучающегося **20** час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	62
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	42
в том числе:	
практические занятия	16
контрольные работы	5
Самостоятельная работа обучающегося	20
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2 .Тематический план и содержание учебной дисциплины «Электротехника и электронная техника»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел 1. Электротехника		52		
Тема 1.1. Введение. Основы электростатики.	Содержание учебного материала	4		
	<u>1. Введение.</u> История развития электротехники. <u>Электрический заряд.</u> Электрическое поле. Закон Кулона. Основные характеристики электрического поля: напряженность, потенциал, напряжение. Электроёмкость. Конденсаторы.	2		1
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Создание презентации по теме урока.	1		
	Практическое занятие	2		
	<u>Решение задач по теме: «Основы электростатики».</u>			
	Самостоятельная работа: Решение задач по теме: «Основы электростатики». Подготовка презентаций по теме: «Законы постоянного тока».	1		
Тема 1.2. Законы постоянного тока.	Содержание учебного материала	10		
	<u>1.Электрический ток.</u> Плотность тока. Сопротивление. ЭДС. <u>Законы Ома.</u> <u>Виды соединения проводников:</u> последовательное, параллельное и смешанное. Закон Джоуля – Ленца. Публичная защита презентаций.	2		1
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта.	1		
	Практическое занятие	2		
	<u>Решение задач по теме: «Законы постоянного тока».</u>			
	Самостоятельная работа: Решение задач по теме: «Законы постоянного тока».	1		
	Практическое занятие	2		

	1. <u>Проверка свойств цепи с последовательным соединением резисторов.</u>		
	Самостоятельная работа: Подготовка отчета по практической работе.	1	
	2. <u>Проверка свойств цепи с параллельным соединением резисторов.</u>	2	
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Подготовка информационных сообщений.	1	
	Контрольная работа: <u>«Основы электростатики. Законы постоянного тока».</u>	2	
	Самостоятельная работа: Составление тестовых заданий и эталонов ответов к ним.	1	
	Содержание учебного материала	4	
Тема 1.3. Электрические цепи постоянного тока.	1. <u>Электрические цепи:</u> элементы и их классификация. Энергия и мощность электрических цепей. Баланс мощностей. Режимы работы электрических цепей. <u>Законы Кирхгофа.</u> Обобщённый закон Ома. <u>Расчёт электрических цепей постоянного тока.</u>	2	1
	Самостоятельная работа: Выполнение рефератов по темам: 1. Методы расчёта линейных электрических цепей. 2. Расчёт нелинейных электрических цепей постоянного тока.	1	
	Практическое занятие:	2	
	Решение задач по теме: <u>«Расчет электрических цепей по закону Кирхгофа».</u>		
	Самостоятельная работа: Решение задач по теме: «Расчет электрических цепей по закону Кирхгофа». Подготовка презентаций по теме: «Электромагнетизм».	1	
		Содержание учебного материала	6
Тема 1.4. Электромагнетизм.	1. <u>Магнитное поле:</u> основные свойства и характеристики. Магнитные свойства ферромагнитных материалов. <u>Электромагнитная индукция. Вихревые токи.</u> Элементы магнитной цепи. Публичная защита презентаций.	2	1
	Самостоятельная работа: Написание реферата по темам:	1	

	1. «Свойства магнитомягких и магнитотвёрдых материалов». 2. «Применение магнитных материалов в технике».		
	Практическое занятие: <u>Решение задач по теме: «Магнитные цепи».</u>	2	
	Самостоятельная работа: Решение задач по теме: «Магнитные цепи».	1	
	Контрольная работа: <u>«Электрические и магнитные цепи».</u>	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка информационных сообщений.	1	
Самостоятельная работа обучающихся по темам 1 – 4.			
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).			
Тема 1.5. Однофазные электрические цепи переменного тока.	Содержание учебного материала	2	
	1. <u>Однофазные электрические цепи.</u> Характеристики цепи. Электрические цепи с активным, Индуктивным и ёмкостным сопротивлением. Элементы и параметры цепи. <u>Расчёт цепи переменного тока.</u>	2	1
	Самостоятельная работа: Написание реферата по теме урока. «Сопротивления и проводимости в цепях синусоидального тока».	1	
Тема 1.6. Трёхфазные электрические цепи переменного тока.	Содержание учебного материала	4	
	1. <u>Трёхфазные электрические цепи.</u> Основные понятия и определения. <u>Расчёт трёхфазной цепи.</u>	2	1
	Самостоятельная работа: Написание реферата по теме урока.: Мощности в цепях синусоидального тока.	1	
	Практическое занятие	2	
	Решение задач по теме: «Однофазные и трёхфазные электрические цепи».		
	Самостоятельная работа: Решение задач по теме: «Однофазные и трёхфазные электрические цепи».	1	
Тема 1.7. Электрические	Содержание учебного материала	4	

измерения и электроизмерительные приборы.	1. <u>Основные понятия метрологии. Классификация погрешностей. Класс точности измерительных приборов. Классификация электроизмерительных приборов.</u>	2	1
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Написание реферата по теме урока.	1	
	Практическое занятие. <u>Ознакомление с устройством электроизмерительных приборов. Изучение правил эксплуатации амперметра, вольтметра и ваттметра.</u>	2	
	Самостоятельная работа: Составление тестовых заданий и эталонов ответов к ним.	1	
	Тема 1.8. Трансформаторы и электрические машины.	Содержание учебного материала	2
	1. <u>Трансформаторы: назначение, устройство, основные параметры и принцип действия. Назначение и классификация электрических машин. Основные параметры и принцип действия.</u>	2	1
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Создание презентации по теме урока.	1	
Тема 1.9. Передача и распределение электрической энергии.	Содержание учебного материала	2	
	1. <u>Понятие о системах электроснабжения. Технические средства электрозащиты.</u>	1	1
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Подготовка информационных сообщений: Понятие о системах электроснабжения. Технические средства электрозащиты.	1	
	Контрольная работа: «Трансформаторы. Электрические машины».	1	1
Самостоятельная работа обучающихся по темам 5 – 9. 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).			
Раздел 2 Электронная техника			
Тема 2.1. Полупроводниковые и электронные приборы.	Содержание учебного материала	9	
	1. <u>Общие сведения об электронике. Полупроводниковые приборы: диоды, транзисторы, тиристоры. Классификация электронных преобразовательных устройств.</u>	2	1
	Самостоятельная работа: Написание реферата по темам - «Полупроводниковые диоды», «Биполярные	1	

	транзисторы».		
Самостоятельная работа обучающихся по разделу 2.			
Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).			
Дифференцированный зачет		2	
Всего:		62	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Электротехника».

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- учебно-методический комплекс по дисциплине;
- наглядные пособия: таблицы, карточки с заданиями;
- наглядные пособия;
- комплект плакатов.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер;
- интерактивная доска;
- проектор;
- программное обеспечение общего назначения;
- учебное программное обеспечение.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Немцов М.В. Электротехника и электроника : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Немцов, М.Л. Немцова. – 5-е изд., испр. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. 480 с.
2. Прошин В.М. Электротехника для неэлектротехнических профессий, учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / В.М. Прошин. – 4-е изд., испр. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 464 с.
3. Немцов, М.В., Немцова М.Л. Электротехника и электроника. [Текст] - М., «Академия», 2016.

Дополнительные источники:

1. Электротехника. Под редакцией А.Я. Шихина. [Текст] - М., «Высшая школа», 2016.
2. Касаткин А.С. Основы электротехники. [Текст] - М., «Высшая школа», 2016.

3.3 Освоение отдельных элементов учебных дисциплин в форме практической подготовки

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

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

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

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, семинары, публичная защита презентаций, решение задач.

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

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

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

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
использовать основные законы и принципы теоретической электротехники и электронной техники в профессиональной деятельности;	Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы. Экспертная оценка выполнения контрольной работы. Защита реферата. Тестирование. Дифференцированный зачет
читать принципиальные, электрические и монтажные схемы	
рассчитывать параметры электрических, магнитных цепей;	
пользоваться электроизмерительными приборами и приспособлениями	
подбирать устройства электронной техники, электрические приборы и оборудование с определенными параметрами и характеристиками;	
собирать электрические схемы;	
Знания:	
способы получения, передачи и использования электрической энергии;	Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы. Экспертная оценка выполнения контрольной работы. Защита реферата. Тестирование. Дифференцированный зачет.
основные законы электротехники, электротехническую терминологию	
характеристики и параметры электрических и магнитных полей;	
свойства проводников, полупроводников, электроизоляционных, магнитных материалов;	
основы теории электрических машин, принцип работы типовых электрических устройств; методы расчета и измерения основных параметров электрических, магнитных цепей;	
принципы действия, устройство, основные характеристики электротехнических и электронных устройств и приборов;	
принципы выбора электрических и электронных устройств и приборов, составления электрических и электронных цепей;	
правила эксплуатации электрооборудования	

ОК 1.-ОК 9	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы.</p> <p>Экспертная оценка выполнения контрольной работы. Защита реферата. Тестирование. Дифференцированный зачет.</p>
ПК 2.4, 3.4, 4.3	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы.</p> <p>Экспертная оценка выполнения контрольной работы. Защита реферата. Тестирование. Дифференцированный зачет.</p>

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

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ
_____ И.В. Евсеева
«__» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева
«__» _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ
ПРОИЗВОДСТВЕ**

Калининград

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО)

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка)

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

Разработчик: Трифоненко Е.В., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

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

Протокол заседания ПЦК № 10 от «14» июня 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Ключанова Т.В.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
5. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (далее - ОПОП) в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее - СПО) программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППСЗ) естественнонаучного профиля: **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** (базовая подготовка)

Программа учебной дисциплины может быть использована дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания по специальности. Опыт работы не требуется.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

уметь:

- работать с лабораторным оборудованием;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;

- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде,
- правила личной гигиены работников пищевых производств.

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

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней

устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

- ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.
- ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.
- ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.
- ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.
- ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
- ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
- ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.
- ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.
- ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.
- ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.
- ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.
- ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.
- ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.
- ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.
- ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.
- ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
- ПК 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления полуфабрикатов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

- ПК 6.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
- ПК 6.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
- ПК 6.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента, супов разнообразного ассортимента, горячих соусов разнообразного ассортимента
- ПК 6.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
- ПК 6.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
- ПК 6.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
- ПК 6.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
- ПК 6.9 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, фингер фудов, холодных закусок разнообразного ассортимента
- ПК 6.10 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
- ПК 6.11 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных, горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
- ПК 6.12 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих, холодных напитков разнообразного ассортимента

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **132** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **88** часа;
самостоятельной работы обучающегося **44** часа;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	132
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	88
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	44
контрольная работа	2
Самостоятельная работа обучающегося	44
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Микробиология		14	
1	Введение. Основные понятия: микробиология, гигиена, санитария. Классификация основных групп микроорганизмов и микробов. Физиология микробов, питание и дыхание микробов.	2	3
2	Характеристика основных групп микробов: бактерий, плесневых грибов, дрожжей, вирусов. Их величина, форма, особенностей строения, размножения. Распространение микробов в природе, их роль в природе и жизни человека. Воздействие микробов на пищевые продукты.	2	
	Самостоятельная работа: Составление и проработка опорного конспекта, подготовка презентации «Воздействие микробов на пищевые продукты»	2	
3	Влияние внешней среды на развитие микроорганизмов. Основные факторы, влияющие на жизнедеятельность микробов: температура, влажность, повышенная концентрация веществ, реакция среды.	2	1
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Написание реферата, презентации на тему «Влияние факторов внешней среды на развитие микроорганизмов», «Роль микробов в природе и жизни человека». Подготовка к практической работе.	2	
	Практические занятия №1		
	Выращивание микробов на различных питательных средах. Оформление отчета по практической работе.	2	
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка информационного сообщения.	2	
Самостоятельная работа по разделу 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленными преподавателями). Подготовка презентаций по темам: «Влияние факторов внешней среды на развитие микробов»; «Классификация основных групп микроорганизмов и микробов»; Подготовка рефератов по темам:			

«История развития микробиологии, распространение микробов в природе»;				
«Распространение микробов в природе» (микрофлора почвы, воды, воздуха);				
«Роль микробов в природе и жизни человека».				
Раздел 2. Основы санитарии		52		
Тема 2.1. Основы гигиены.	Содержание учебного материала			
	1	Виды и причины пищевых инфекционных заболеваний. Пищевые инфекции. Понятие об инфекции, пути проникновения микробов в организм человека. Бациллоносительство. Защитные силы организма. Понятие об иммунитете. Пути попадания микробов в пищевые продукты.	2	2
	2	Пищевые инфекции: дизентерия, холера, брюшной тиф, гепатит А.	2	
	3	Зоонозы: бруцеллез, сибирская язва, ящур. Характеристика возбудителей, источники и пути заражения, особенности профилактики.	2	
	4	Понятие о пищевых отравлениях, их классификация, общие признаки, первая помощь, меры профилактики. Характеристика микробных пищевых отравлений: токсикоинфекций, интоксикаций, микотоксикозов. Пищевые отравления немикробного происхождения, их характеристика	2	
	5	Виды и причины пищевых отравлений. Понятие о пищевых отравлениях, их классификация, общие признаки, первая помощь, меры профилактики. Характеристика микробных пищевых отравлений: токсикоинфекций, интоксикаций, микотоксикозов. Пищевые отравления немикробного происхождения, их характеристика.	2	
	6	Гельминтозы: характеристика гельминтов, способы заражения, меры профилактики.	2	
	7	Практическое занятие №2 Виды и причины пищевых отравлений. Решение ситуационных задач на наличие отравлений.	2	
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Написание реферата, презентации на тему «Защитные силы организма», «Понятие об иммунитете», «Пути попадания микробов в пищевые продукты», «Пищевые инфекции: дизентерия, холера, брюшной тиф, гепатит А».		2	
	8	Гигиена труда. Производственная гигиена. Личная гигиена. Медицинский контроль работников предприятий общественного питания.	2	2
9	Практическое занятие №3 Личная медицинская книжка. Сроки проведения медицинского обследования. Перечень болезней, препятствующих работе в общественном питании	2		

	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Составление кроссвордов по теме и ответов к ним.	2	
10	Практическое занятие №4 Производственная гигиена.	2	3
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Написание реферата, презентации на тему «Производственная гигиена».	2	
11	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация. Способы и методы дезинфекции. Дезинфицирующие средства, их характеристика, правила применения.	2	3
12	Практическое занятие №5 Дезинфекция, дезинсекция, дератизация, методы их проведения. Моющие средства: классификация, характеристика, способы приготовления растворов.	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщений к семинару: «Инфекционные заболевания, пищевые отравления, гельминтозные заболевания, зоонозы».	2	
	13.Практические занятия №6 Инфекционные заболевания, пищевые отравления, гельминтозные заболевания, зоонозы.	2	
	14.Практическое занятие №7 Инфекционные заболевания, пищевые отравления, гельминтозные заболевания, зоонозы.	2	
	Самостоятельная работа: Составление тестовых заданий и эталонов ответов к ним.	2	
	15.Практическое занятие №8 Санитарно-пищевое законодательство. Организация санитарно-пищевого надзора. Гигиена труда. Производственная гигиена.	2	
	16.Практическое занятие №9 Работа с нормативными документами. Санитарно-пищевое законодательство. Организация санитарно-пищевого надзора. Гигиена труда. Производственная гигиена.	2	
	Самостоятельная работа: Изучение нормативных документов - СанПиН. Подготовка сообщений к семинару.	2	
	17.Практическое занятие №10 Работа с нормативными документами. Личная гигиена работников. Специальная одежда повара, кондитера.	2	
	Самостоятельная работа: Написание реферата, создание презентации на тему «Личная гигиена работников» «Санитарная одежда повара, кондитера». Подготовка сообщений к семинару.	2	
	18.Практическое занятие №11 Выполнение санитарной обработки с применением средств для дезинфекции, дезинсекции, дератизации. Контрольная работа по разделу 1 Микробиология и разделу 2 Основы санитарии	2	

	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Составление тестовых заданий и эталонов ответов к ним		2	
Самостоятельная работа по разделу 2				
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленными преподавателями).				
Выполнение рефератов по темам:				
— «Гигиена труда повара, кондитера»;				
— «Производственный травматизм и меры его предупреждения»;				
— «Личная медицинская книжка. Сроки проведения медицинского обследования»;				
— «Перечень болезней, препятствующих работе в общественном питании»;				
— «Производственный травматизм и меры его предупреждения».				
Выполнение презентаций по темам:				
— «Гельминты и гельминтозы, их профилактика»;				
— «Профилактика немикробных пищевых отравлений»;				
— «Личная гигиена работников общественного питания»;				
— «Дезинфицирующие средства, их характеристика»;				
— «Профилактика пищевых заболеваний»;				
— «Обработка помещений. Виды обработок. Средства для обработки».				
Итого	1 семестр. в т.ч.		66	
	Теоретические занятия		22	
	Практические занятия		22	
	Самостоятельная работа		22	
Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве			66	
Тема 3.1. Санитарные требования в пищевом производстве.	Содержание учебного материала:			
	1	Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания, к оборудованию, инвентарю, посуде.	2	2
	2.	Санитарные требования к складским помещениям и их содержанию. Правила и сроки хранения скоропортящихся продуктов.	2	
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта.		2	
	3	Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению пищевых продуктов	2	2

	Практическое занятие №12 Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению пищевых продуктов	2	
	Самостоятельная работа: Составление таблицы «Правила и сроки хранения скоропортящихся продуктов».	2	
4	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, процессу приготовления блюд и реализации готовой продукции.	2	3
	Практическое занятие №13 Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, процессу приготовления блюд и реализации готовой продукции.	2	
	Самостоятельная работа: Написание реферата, создание презентации на тему «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, процессу приготовления блюд и реализации готовой продукции»	2	
5	Санитарные требования к обслуживанию. Санитарно-гигиенические требования к механической кулинарной обработке сырья.	2	3
6	Санитарные требования к тепловой обработке продуктов: способы, режим, правила.	2	
	Практическое занятие №14 Санитарно-эпидемиологическое и физиологическое значение кулинарной обработки.	2	
	Самостоятельная работа Написание реферата, создание презентации на тему «Санитарные требования к обслуживанию»	2	
7	Проведение бракеража готовой продукции. Контроль качества готовых изделий.	2	3
	Практическое занятие №15 Проведение бракеража готовой продукции. Контроль качества готовых изделий.	2	
	Самостоятельная работа: Написание реферата, создание презентации на тему «Контроль качества готовой пищи (бракераж)»	2	
	Практическое занятие №16 Проведение органолептической оценки качества кулинарной продукции. Решение ситуационных задач на наличие патогенной микрофлоры в пищевых продуктах с использованием нормативной документации.	2	
	Самостоятельная работа: Отчет по практической работе «Проведение органолептической оценки качества кулинарной продукции»	2	

8	Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве. Ознакомление с санитарными требованиями к содержанию предприятий общественного питания, к оборудованию, инвентарю, посуде	2
9	Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве.	2
	Самостоятельная работа: Изучение нормативных документов - СанПиН.	2
	Практическое занятие №17, №18 Определение санитарной доброкачественности пищевых продуктов.	4
	Практическое занятие №19 Санитарные требования у кулинарной обработки пищевых продуктов, процессу приготовления блюд и реализации готовой продукции. Санитарные требования к обслуживанию.	2
	Самостоятельная работа: Изучение нормативных документов - СанПиН.	2
	Практическое занятие №20, №21 Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Ознакомление с санитарным состоянием предприятий.	4
	Самостоятельная работа: Поиск информации в различных информационных источниках. Подготовка информационного сообщения.	2
	Практическое занятие №22 Санитарные требования к содержанию предприятий питания, оборудованию, инвентарю, посуде.	2
	Самостоятельная работа: Изучение нормативных документов - СанПиН.	2
10	Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук. Ознакомление с технологией питьевой воды. Санитарные требования к питьевой, технической воде.	2
11	Контрольная работа по разделу 3 Санитария и гигиена в пищевом производстве.	2
	Самостоятельная работа: Написание реферата, создание презентации на тему «Ознакомление с технологией питьевой воды».	2
Самостоятельная работа по разделу 3 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленными преподавателями). Выполнение презентаций по темам: «Ознакомление с технологией питьевой воды»; «Реализация готовой продукции, сроки реализации»; — «Оборудование, инвентарь, посуда для приготовления пищи»; — «Проведение бракеража»;		

— «Значение тепловой обработки» «Кулинарная обработка пищевых продуктов, процесс приготовления блюд» «Санитарный контроль готовой продукции».		
Консультации		
1. Характеристика основных групп микробов: бактерий, плесневых грибов, дрожжей, вирусов. Их величина, форма, особенностей строения, размножения. Воздействие микробов на пищевые продукты.		
2. Пути попадания микробов в пищевые продукты. Пищевые инфекции: дизентерия, холера, брюшной тиф, Характеристика возбудителей, источники и пути заражения, особенности профилактики. Виды и причины пищевых отравлений. Понятие о пищевых отравлениях, их классификация, общие признаки, первая помощь, меры профилактики		
3. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация. Способы и методы дезинфекции. Дезинфицирующие средства, их характеристика, правила применения. Дезинсекция, дератизация, методы их проведения. Моющие средства: классификация, характеристика, способы приготовления растворов.		
4. Работа с нормативными документами. Личная гигиена работников. Специальная одежда повара, кондитера.		
5. Санитарные требования к обслуживанию. Санитарно-гигиенические требования к механической кулинарной обработке сырья. Санитарные требования к тепловой обработке продуктов: способы, режим, правила		
6. Санитарные требования к содержанию предприятий питания, оборудованию, инвентарю, посуде. Санитарные требования в пищевом производстве – нормативная документация.		
Итого	2 семестр. в т.ч.	66
	Теоретические занятия	22
	Практические занятия	22
	Самостоятельная работа	22
Промежуточная аттестация экзамена		
ИТОГО		132

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Технология продукции общественного питания»; лаборатории «Микробиологии, санитарии и гигиены».

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебно-методический комплекс по дисциплине;
- наглядные пособия: тематические презентации, плакаты, карточки с заданиями, тестовые задания, инструкционные карты для выполнения практических работ
- **Технические средства обучения:**
 - компьютер с лицензионным программным обеспечением;
 - мультимедиа-проектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

посадочные места для обучающихся, термостат, сушильный шкаф, автоклав, весы технические и аналитические, центрифуги, мешалки, чашка Петри, пипетки, пробирки, колбы, бродильные трубки, бактериологические иглы и петли для проведения посевов, шпатели для размазывания жидких культур, карандаш по стеклу, набор ершей, микроскопы предметные стёкла, покровные стёкла, стекло с лупой, сахариметр, термометры, весы технические, деревянные мешалки, эмалированная кастрюля, водяная баня, спиртовки, мерный цилиндр, стакан 200мл, фарфоровые чашки, миски, ступки, эксикатор, колбы вместимостью 1л, прибор Чижовой, фильтровальная бумага, ватные тампоны, салфетки.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч. 1 (2-е изд., стер.) учебник /2-е изд.; стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018 г.-256с.
2. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (3-е изд.) учебник – М. : Издательский центр «Академия», 2018г. – 240с.

3. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Издательский центр "Академия", 2019.

Дополнительные источники:

1. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. Для нач. проф. Образования.- М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2018.
2. Матюхина, З.П. Учебник Основы Физиологии питания, микробиологии гигиены и санитарии. Москва Издательский центр «Академия», 5 издание 2019г.- 253с.
3. О качестве и безопасности пищевых продуктов» ФЗ -29 от 02.01.2000
4. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ФЗ -52 от 30.03.1999.
5. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер.закон: [принят Гос.Думой 1 дек.1999г.: одобр.Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
6. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
7. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
9. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
- 10.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
- 11.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
- 12.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
- 13.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к

- оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
- 14.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
15. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
- 16.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
- 17.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
- 18.СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
- 19.http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
- 20.Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- 21.Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

3.3 Освоение отдельных элементов учебных дисциплин в форме практической подготовки

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

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

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

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

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

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

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

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

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> — работать с лабораторным оборудованием; — определять основные группы микроорганизмов; — проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; — соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства; — производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; — осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; 	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля, на практических занятиях, производственном обучении.</p> <p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля, на практических занятиях, при текущей аттестации.</p> <p>Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы.</p> <p>Экспертная оценка выполнения контрольной работы.</p>
<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> — основные понятия и термины микробиологии; — классификацию микроорганизмов; — морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; — генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; — роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; — характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; — особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; — основные пищевые инфекции и пищевые отравления; — возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития; — методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; — схему микробиологического 	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля, на практических занятиях, при текущей аттестации.</p> <p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля, на практических занятиях, при текущей, промежуточной аттестации.</p> <p>Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы.</p> <p>Экспертная оценка выполнения контрольной работы.</p>

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>контроля; — санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, — правила личной гигиены работников пищевых производств.</p>	
<p>ОК01-ОК09</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля, на практических занятиях, при текущей аттестации.</p> <p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля, на практических занятиях, при текущей, промежуточной аттестации.</p> <p>Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы.</p> <p>Экспертная оценка выполнения контрольной работы.</p>
<p>ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.3, 5.1 - 5.5, 6.1 - 6.12</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля, на практических занятиях, при текущей аттестации.</p> <p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля, на практических занятиях, при текущей, промежуточной аттестации.</p> <p>Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы.</p> <p>Экспертная оценка выполнения контрольной работы.</p>

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

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ
_____ И.В. Евсеева
« ___ » _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева
« ___ » _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
АВТОМОТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ**

Калининград

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального закона государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО)

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовый уровень).

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

Разработчик: Евсева И.В., методист ГАУ КО ПОО КСТ

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

Протокол заседания ПЦК № 10 от «14» июня 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Н.В. Есина

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
9. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
10. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
11. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
12. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Автоматизация технологических процессов

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** (базовый уровень).

Программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания Опыт работы не требуется.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов;
- проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи;
- принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса;
- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- классификацию автоматических систем и средств измерений;
- общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ);
- классификацию технических средств автоматизации;
- основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, область их применения;
- типовые средства измерений, область их применения;
- типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения.

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

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования

хлебопекарного производства.

- ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.
- ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.
- ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.
- ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.
- ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.
- ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.
- ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 73 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 50 часов;
самостоятельной работы обучающегося 23 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	73
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	50
в том числе:	
практические занятия	26
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося	23
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Автоматизация технологических процессов»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень усвоения
1	2		3	4
Введение	Содержание учебного материала		1	
	1.	Роль и задачи дисциплины. Понятие о системах автоматического контроля, сигнализации, регулирования. Понятие частичной, комплексной и полной автоматизации.		1
Раздел 1. Технические средства автоматизации			21	
Тема 1.1. Классификация технических средств измерения.	Содержание учебного материала		3	
	1	Классификация средств измерений. Метрологические характеристики средств измерений. Класс точности. Понятие погрешности измерения. Понятие о ГСП. Краткая характеристика ветвей ГСП.	1	2
	Практические занятия		2	
	1	Определение основных средств измерения по внешнему виду.		
Тема 1.2. Средства измерения давления.	Содержание учебного материала		2	
	1	Методы измерения давления. Основные понятия, определения, единицы измерения. Классификация основных средств давления. Жидкостные, деформационные, дифференциальные манометры, устройство, принцип действия, область применения.		1
Тема 1.3. Средства измерения температуры.	Содержание учебного материала		4	
	1	Методы измерения температуры. Основные понятия, определения, единицы измерения температуры. Классификация основных средств измерения температуры. Термометры расширения, электрические термометры, термопреобразователи сопротивления. Термоэлектрические преобразователи, устройство, принцип действия, область применения	2	2
	Практические занятия		2	
	1.Измерения температуры термоэлектрическими преобразователями.			
Тема 1.4. Средства	Содержание учебного материала		6	2

измерения расхода и количества вещества.	1	Методы измерения расхода и количества вещества. Основные понятия, определения, единицы измерения расхода и количества вещества. Классификация основных средств измерения расхода и количества вещества. Классификация основных средств измерения расхода и количества вещества. Расходомеры переменного и постоянного перепада давления, устройство, принцип действия, область применения.	2	
	Практическое занятие		2	
	1	Измерение воды ротаметром. Определение размеров и расчёт служащего устройства расходомера переменного перепада давления.	2	
	Практическое занятие		2	
	1	Измерение воды ротаметром. Определение размеров и расчёт служащего устройства расходомера переменного перепада давления.		
Тема 1.5. Средства измерения уровня.	Содержание учебного материала		2	2
	1	Методы измерения уровня. Основные понятия, определения, единицы измерения уровня. Классификация основных средств измерения уровня. Уровнемеры и сигнализаторы уровня жидких сред, для сыпучих веществ, устройство, принцип действия, область применения.		
Тема 1.6. Средства измерения свойств и химического состава вещества.	Содержание учебного материала		6	2
	1	Методы измерения состава и свойств веществ, жидкости, плотности жидких веществ, концентрации веществ.	2	
	Практические занятия		2	
	1	Определение абсолютной влажности автоматическим психрометром.		
	Контрольная работа по Разделу 1. «Технические средства автоматизации»		2	
Самостоятельная работа обучающихся по разделу 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы и других источников информации (по вопросам к параграфам, главным учебным пособиям). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Выполнение расчётных заданий. Тематика самостоятельной работы: Подготовка рефератов: «Охарактеризовать принцип работы деформационных манометров». «Анализ влияния степени автоматизации технологических процессов на качество готовой продукции и эффективность производства в соответствии с пищевой отраслью», «Определение видов погрешностей и их формулы», «Контроль, сигнализация, автоматическое регулирование расхода количества вещества». Подготовка презентаций: «Примеры использования стандартных условных обозначений средств контроля, сигнализации и регулирования уровня для построения функциональных систем автоматизации», «Сравнение работы электронного или электрического сигнализатора уровня», «Сравнение работы поплавкового реле и			8	

сигнализатора уровня».			
Охарактеризовать: принцип работы дифференциальных манометров, конструктивные особенности мембранного напорометра и тягонапорометра.			
Раздел 2. Основы теории автоматического регулирования		20	
Тема 2.1. Общие свойства систем регулирования.	Содержание учебного материала	2	2
	1 Основные понятия теории автоматического регулирования, Классификация систем автоматического регулирования по принципам регулирования. Виды САР, их основные свойства.		
Тема 2.2. Объекты автоматического регулирования.	Содержание учебного материала	8	2
	1 Объекты автоматического регулирования, их особенности, статистические и динамические характеристики. Свойства объектов регулирования: ёмкость, самовыравнивание, запаздывание. Характеристика свойств объектов регулирования в конкретной отрасли.	2	
	Практическое занятие	6	
	1 Определение динамических характеристик объекта регулирования. Построение кривой разгона объекта регулирования.	2	
	2 Исследование процесса самовыравнивания в одноёмкостном объекте регулирования.	2	
	3 Определение свойств объекта регулирования по кривой разгона.	2	
Тема 2.3. Законы регулирования и автоматические регуляторы.	Содержание учебного материала	4	2
	1 Классификация регуляторов. Применение регуляторов с непрерывным законом регулирования или регуляторов периодического действия Основные законы непрерывного регулирования. Влияние закона регулирования на качество автоматического регулирования. Пропорциональные, интегральные регуляторы, схемы, принцип действия, область применения.	2	
	Практическое занятие	2	
1 Исследование процесса регулирования в двухпозиционной системе регулирования.			
Тема 2.4. Системы автоматического регулирования.	Содержание учебного материала	2	1
	1 Классификация систем автоматического регулирования. Основные понятия и определения. Устойчивость систем регулирования.		
Тема 2.5.	Содержание учебного материала	4	2

Регулирующие органы и исполнительные механизмы.	1	Регулирующие органы, их назначение, классификация. Устройство, принцип действия регулирующих органов основных типов. Исполнительные механизмы, их классификация. Устройство, принцип действия электрических, пневматических, гидравлических исполнительных механизмов. Условие прочности при изгибе. Рациональные формы поперечных сечений балок. Понятие о касательных напряжениях при изгибе. Линейные и угловые перемещения при изгибе, их определение. Расчеты на жесткость.	2	
	Практическое занятие		2	
	1	Определение показателей и параметров качества работы регулятора по кривой переходного процесса.		
Самостоятельная работа обучающихся по разделу 2. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы и других источников информации (по вопросам к параграфам, главным учебным пособиям). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Выполнение расчётных заданий. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Расчётно-графическая работа. Функциональные схемы автоматического регулирования (ФСА)		8		
Раздел 3. Автоматизация технологических процессов отрасли.			4	
Тема 3.1. Основы построения АСУ ТП.	Содержание учебного материала		2	2
	1	Структура АСУ ТП. Функции АСУ ТП: информационная, управляющая. Иерархический принцип построения АСУ ТП. Виды обеспечения АСУ ТП: механическое, программное, информационное, организационное, перспективы развития АСУ ТП в пищевой промышленности.		
Тема 3.2. Функциональные и принципиальные схемы автоматизации технологических процессов.	Содержание учебного материала		2	2
	1	Основные принципы и правила построения функциональных схем автоматизации. Чтение и анализ функциональных схем автоматизации технологических процессов: механических, гидравлических, тепловых, массообменных.		

<p>Самостоятельная работа обучающихся по разделу 3. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы и других источников информации (по вопросам к параграфам, главным учебным пособиям). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Выполнение расчётных заданий. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Подготовка графической работы. Графическое построение автоматизированной системы управления технологических процессов (АСУ ТП).</p>	7	
<p>Дифференцированный зачет</p>	2	
<p>Всего</p>	73	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Автоматизации технологических процессов».

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- учебно-методический комплекс по дисциплине;
- наглядные пособия: плакаты, карточки с заданиями, тестовые задания, инструкционные карты для выполнения практических работ

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением,
- мультимедиа-проектор,
- интерактивная доска

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- Селевцов, Л.И. Автоматизация технологических процессов:/ учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.И. Селевцов, А.Л. Селевцов. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2015.
- Селевцов, Л.И. Селевцов А.Л. Автоматизация технологических процессов: учебник; Рекомендовано ФГУ «ФИРО». – 2-е изд., испр. 2015. – 352с.

Дополнительные источники:

1. Келим, Ю. М. Типовые элементы автоматического управления: Учебник.– М.. ФОРУМ- ИНФРА-М, 2016. – 378 с.
2. Шишмарёв, В. Ю. Автоматизация технологических процессов: Учебник. - Москва, издательский центр «Академия», 2015. - 351 с.

3.3 Освоение отдельных элементов учебных дисциплин в форме практической подготовки

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

основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

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

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

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

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

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
<ul style="list-style-type: none"> – использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов; – проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации; 	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы</p> <p>Экспертная оценка выполнения контрольной работы.</p>
Знать:	
<ul style="list-style-type: none"> – понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи; – принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса; – основные понятия автоматизированной обработки информации; – классификацию автоматических систем и средств измерений; – общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ); – классификацию технических средств автоматизации; – основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, область их применения; – типовые средства измерений, область их применения; – типовые системы 	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы</p> <p>Экспертная оценка выполнения контрольной работы.</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
автоматического регулирования технологических процессов, область их применения.	
ОК 1 - 9	Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы Экспертная оценка выполнения контрольной работы. Дифференцированный зачет.
ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.4, а. - 4.3.	Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы Экспертная оценка выполнения контрольной работы. Дифференцированный зачет.

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

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ
_____ И.В. Евсеева
«__» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева
«__» _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ
В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Калининград

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее - СПО):

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронные изделий (базовая подготовка).

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

Разработчик: Евсева И. В., преподаватель ГАУ КО ППО КСТ

Рекомендована ПЦК математических и общих естественнонаучных дисциплин.

Протокол № 10 от «14» июня 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Ключёнова Т.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	245
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	242
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	254
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<u>20</u>

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Информационные технологии в профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программам подготовки специалистов среднего звена по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (СПО)

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронные изделий (базовая подготовка).

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

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

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс

производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 167 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 120 часов;

самостоятельной работы обучающегося 47 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	167
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	120
в том числе:	
практические занятия	120
контрольные работы	6
Самостоятельная работа обучающегося	47
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Информационные системы и применение компьютерной техники в профессиональной деятельности.	Практические занятия	6	
	Основные понятия и определения. Классификация информационных систем.	2	
	Самостоятельная работа: Выполнение индивидуальных заданий	1	
	Классификация персональных компьютеров.	2	
	Самостоятельная работа: Создание презентации	1	
	Советы по приобретению компьютера.	2	
	Самостоятельная работа: Написание реферата по теме: «Советы по приобретению компьютера»	1	
Тема 2 Технические средства информационных технологий.	Практические занятия	8	
	Устройство монитора. Сравнение характеристик различных типов мониторов.	2	
	Самостоятельная работа Сравнение характеристик различных типов мониторов.	1	
	Устройство печатающих устройств. Сравнение характеристик различных типов принтеров. Организация эффективной работы принтера.	2	
	Самостоятельная работа. Сравнение характеристик различных типов принтеров.	1	
	Сравнительный анализ МФУ.	2	
	Самостоятельная работа Сравнительный анализ МФУ.	1	
	Устройства ввода/вывода информации используемые в профессиональной деятельности. Контрольная работа по теме «Информационные технологии и аппаратные средства»	2	
Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта.	1		
Тема 3. Программное обеспечение информационных технологий.	Практические занятия	6	
	Базовое программное обеспечение	2	
	Самостоятельная работа Выполнение практического задания.	1	
	Прикладное программное обеспечение	2	
	Самостоятельная работа Создание презентации по теме: «Прикладное программное обеспечение»	1	
	Операционные системы. Организация работы в среде Windows.	2	
	Самостоятельная работа Выполнение практического задания.	1	

1	2	3	4
Тема 4 Обработка текстовой информации	Практические занятия:	16	
	Основы работы текстового редактора.	2	
	Самостоятельная работа Выполнение практического задания.	1	
	Создание деловых документов в редакторе MS WORD.	2	
	Самостоятельная работа Создание деловых документов в редакторе MS WORD.	1	
	Оформление текстовых документов, содержащих таблицы.	2	
	Самостоятельная работа Оформление текстовых документов, содержащих таблицы.	1	
	Создание текстовых документов на основе шаблона. Создание шаблонов и форм.	2	
	Самостоятельная работа Создание шаблонов и форм.	1	
	Создание комплексных документов в текстовом редакторе.	2	
	Самостоятельная работа Выполнение практического задания.	1	
	Вставка объектов в текст. Работа с колонками и сносками.	2	
	Самостоятельная работа Выполнение практического задания.	1	
	Оформление формул редактором MS Equation	2	
	Самостоятельная работа Выполнение практического задания.	1	
Организационные диаграммы в документе MS WORD.	2		
Самостоятельная работа Выполнение практического задания	1		
ИТОГО	1 семестр в т.ч.	54	
	Практические занятия	36	
	Самостоятельная работа	18	
Тема 4 Обработка текстовой информации	Практические занятия:	2	
	Комплексное использование возможностей MS WORD для создания документов.	2	
	Контрольная работа «ПО общего и специального назначения»	2	
Тема 5 Процессоры электронных таблиц.	Самостоятельная работа . Выполнение практического задания.	1	
	Практические занятия	18	
	Особенности экранного интерфейса программы Microsoft Excel	2	
	Самостоятельная работа . Выполнение практического задания.	1	
	Организация расчётов в табличном процессоре Microsoft Excel	2	
	Самостоятельная работа. Выполнение практического задания.	1	
	Создание электронной книги. Относительная и абсолютная адресация в Microsoft Excel	2	
Самостоятельная работа Выполнение практического задания. Создание электронной книги.	1		
Связанные таблицы. Расчёт промежуточных итогов в таблицах Microsoft Excel.	2		

1	2	3	4	
	Самостоятельная работа Выполнение практического задания.	1		
	Подбор параметров. Организация обратного расчёта.	2		
	Самостоятельная работа. Выполнение практического задания.	1		
	Задачи оптимизации (поиск решения)	2		
	Самостоятельная работа Выполнение практического задания.	1		
	Связь между файлами и консолидация данных в Microsoft Excel	2		
	Самостоятельная работа Выполнение практического задания.	1		
	Экономические расчёты в Microsoft Excel.	2		
	Самостоятельная работа Выполнение практического задания.	1		
	Комплексное использование приложений Microsoft Office для создания документов.	2		
	Контрольная работа: Работа в пакете программ Microsoft Office.	2		
	Самостоятельная работа. Выполнение практического задания.	1		
Тема 6. Технологии использования систем управления базами данных (БД).	Практические занятия	14		
	Организация системы управления БД	2		
	Самостоятельная работа Выполнение практического задания.	1		
	Создание таблиц базы данных с использованием конструктора и мастера таблиц MS Access.	2		
	Самостоятельная работа Выполнение практического задания.	1		
	Редактирование и модификация таблиц базы данных в СУБД MS Access.	2		
	Самостоятельная работа . Выполнение практического задания.	1		
	Создание пользовательских форм для ввода данных в СУБД MS Access.	2		
	Самостоятельная работа Выполнение практического задания.	1		
	Закрепление приобретённых навыков по созданию таблиц и форм в СУБД MS Access.	2		
	Самостоятельная работа . Выполнение практического задания.	1		
	Создание отчётов в СУБД MS Access.	2		
	Самостоятельная работа Выполнение практического задания.	1		
	Создание базы данных и работа с данными в СУБД MS Access.	2		
	Контрольная работа «Табличный процессор и СУБД в профессиональной деятельности»	2		
	Самостоятельная работа . Выполнение практического задания.	1		
Тема 7 Электронные презентации.	Практические занятия	8		
	Современные способы организации презентаций	2		
	Запуск приложения MS Power Point	2		
	Создание новой презентации	2		
	Показ презентации	2		

	Самостоятельная работа Создание презентаций «Сравнение программ для создания презентаций». «Моя профессия»	5	
1	2	3	4
Тема 8 Системы оптического распознавания информации.	Практические занятия	4	
	Возможности программы Fine Reader	2	
	Проверка правописания и сохранение результатов работы	2	
	Самостоятельная работа Проработка конспекта. Выполнение практического задания.	2	
Тема 9 Системы машинного перевода.	Практические занятия	2	
	Средства автоматизации переводов.	2	
ИТОГО	2 семестр в т.ч.	72	
	Практические занятия	48	
	Самостоятельная работа	24	
Тема 9 Системы машинного перевода.	Практические занятия	2	
	Переводческие пакеты PROMT.	2	
Тема 10 Компьютерные справочные правовые системы.	Практические занятия	4	
	Обзор компьютерных СПС. Организация поиска нормативных документов по реквизитам документа в СПС «Консультант Плюс»	2	
	Организация полнотекстового поиска. Работа со списком в СПС «Консультант Плюс». Работа с формами. Организация поиска по нескольким информационным базам.	2	
	Самостоятельная работа Работа со списком в СПС «Консультант Плюс».	1	
Тема 11 Компьютерные сети.	Практические занятия	8	
	Компоненты вычислительной сети. Классификация сетей.	2	
	Типы компьютерных сетей.	2	
	Эталонная модель OSI	2	
	Преимущества работы в локальной сети. Контрольная работа «Компьютерные сети»	2	
	Самостоятельная работа Проработка конспекта. Выполнение практического задания.	1	
Тема 12 Глобальная сеть интернет.	Практические занятия:	16	
	История Великой Сети. Современная структура сети Интернет.	2	
	Самостоятельная работа. Создание презентаций по темам: «История Великой Сети»	1	
	Интернет как единая система ресурсов	2	
	Основы проектирования Web-страниц	2	

	Знакомство с языком HTML	2	
	Создание сайта с помощью текстового редактора «Блокнот»	2	
	Электронная почта. Почтовая программа MS Outlook Express	2	
	Самостоятельная работа Выполнение практического задания.	1	
	Настройка браузера (по выбору)	2	
	Поиск информации в глобальной сети. Контрольная работа: «Глобальная сеть интернет»	2	
Тема 13 Основы информационной и компьютерной безопасности.	Практические занятия:	4	
	Информационная безопасность. Защита от компьютерных вирусов	2	
	Самостоятельная работа: Выполнение практического задания.	1	
	Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	2	
Тема 14 Автоматизированные системы управления.	Практические занятия:	2	
	Основные понятия и классификация АИС. Виды профессиональных автоматизированных систем	2	
ИТОГО	3 семестр в т.ч.	41	
	Практические занятия	36	
	Самостоятельная работа	5	
Консультации к экзамену			
1. Технические средства информационных технологий..			
2. Программное обеспечение информационных технологий			
3. Обработка текстовой информации.			
4. Процессоры электронных таблиц.			
5. Технологии использования систем управления базами данных.			
6. Глобальная сеть интернет.			
Экзамен			
Всего		167	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Информационные технологии в профессиональной деятельности».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по информационно-коммуникационным технологиям в профессиональной деятельности;

Технические средства обучения:

- компьютеры с лицензионным программным обеспечением по количеству студентов;
- сервер;
- мультимедийный проектор;
- локальная сеть;
- сеть Интернет.

Программное обеспечение дисциплины

1. Операционная система Windows, приложения.
2. Инструментальные средства разработки программных средств учебного назначения, в том числе реализующие возможности Интернет и мультимедиа технологий.
3. Лицензионные офисные программы Microsoft.
4. Графические программы.
5. Программное обеспечение в профессиональной деятельности.
6. Программные средства автоматизации создания учебно-методических пособий, тестовые оболочки, пособия для самостоятельной работы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Михеева, Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Текст]: учеб пособие. – М.: Изд – во Академия, 2019 – 384с.
2. Михеева, Е.В. «Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности» [Текст], – М.: Изд – во Академия, 2019 г.

Дополнительные источники:

1. ГОСТ Р 50647-94 Термины и определения общественное питание
2. Доктрина Информационной безопасности в Российской Федерации [Текст]. Утверждена Президентом РФ В.В. Путиным 9.09.2000г.
3. Федеральный закон от 27.07.2006г. №149-ФЗ «Об информации, информационных технологиях и защите информации» [Текст]
3. САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА И НОРМАТИВЫ СанПиН 2.4.5.2409-08 (извлечение)
4. Михеева, Е.В. «Информатика»[Текст], – М.: Изд – во Академия, 2019.;
5. Михеева, Е.В. «Практикум по информатике»[Текст], – М.: Изд – во Академия, 2019.

Интернет ресурсы:

1. http://www.fcenter.ru/sb_config
2. <http://kpolyakov.spb.ru/school/prog.htm>
3. <http://methodist.lbz.ru/authors/informatika/2/>
4. <http://www.intuit.ru/studies/courses/593/449/lecture/5648>
5. <http://www.softkey.ru>
6. http://www.1c-astor.ru/tableservice_40smart
7. <http://es-nsk.ru/programmi.html>
8. <http://kst-tarskih.jimdo.com/>

3.3 Освоение отдельных элементов учебных дисциплин в форме практической подготовки

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

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

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

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

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

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

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

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; – использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; – применять компьютерные и телекоммуникационные средства; 	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях и выполненных самостоятельных работ.</p> <p>Экспертная оценка результатов устных опросов. Экзамен.</p>
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия автоматизированной обработки информации; – общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем; – состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; – методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; базовые 	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях</p> <p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях и выполненных самостоятельных работ.</p> <p>Экзамен.</p>

<p>системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;</p> <p>– основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.</p>	
<p>ОК1.-ОК9.</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях</p> <p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях и выполненных самостоятельных работ.</p> <p>Экзамен.</p>
<p>ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.3, 5.1 - 5.5</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях</p> <p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях и выполненных самостоятельных работ.</p> <p>Экзамен.</p>

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

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ
_____ И.В. Евсеева
«__» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева
«__» _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ**

Калининград

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** (базовая подготовка).

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

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

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

Протокол ПЦК № «10 » от «14» июня 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Есина Н.В.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
13. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
14. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
15. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
16. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Метрология и стандартизация

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** (базовая подготовка).

Программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания. Опыт работы не требуется.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональные дисциплины профессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
- оформлять техническую документацию в соответствии с действующими нормативными и правовыми актами;
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

– В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
- формы подтверждения соответствия;
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;
- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

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

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

- ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.
- ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.
- ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.
- ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.
- ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.
- ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.
- ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.
- ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
- ПК 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления полуфабрикатов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 6.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
- ПК 6.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
- ПК 6.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента, супов разнообразного ассортимента, горячих соусов разнообразного ассортимента
- ПК 6.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
- ПК 6.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 6.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 6.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 6.9 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, фингер фудов, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 6.10 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

ПК 6.11 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных, горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 6.12 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих, холодных напитков разнообразного ассортимента

Требования в соответствии с WSR:

Специалист должен знать и понимать:

1. Придерживаться высочайших стандартов гигиены и чистоты при продаже.
2. Деловые и финансовые обязательства при управлении предприятием общественного питания.
3. Применимые законодательные и нормативные требования, включая технику безопасности и нормы охраны здоровья и окружающей среды, правила обращения с продуктами питания, санитарные нормы и правила продажи и подачи блюд и напитков.

Специалист должен уметь:

1. Эффективно организовать выполнение задач и планировать ход работ;
2. Неизменно демонстрировать выполнение работы с соблюдением санитарных норм и техники безопасности;
3. Эффективно работать, чтобы сократить объемы отходов и негативное воздействие на окружающую среду.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем часов	84
Нагрузка во взаимодействии с преподавателем	56
в том числе:	
лекции	28
практические занятия	28
Самостоятельная работа обучающегося	28
Промежуточная аттестация экзамен	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Метрология и стандартизация

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	
	<u>1. Введение в учебную дисциплину.</u> Основные понятия дисциплины метрологии и стандартизации. Предмет, цели и задачи дисциплины. История возникновения в стране метрологии, стандартизации и подтверждения соответствия. Профессиональная значимость дисциплины. Значение этих видов деятельности в народном хозяйстве. Межпредметные связи с другими дисциплинами.	2	2
	Самостоятельная работа Составление и проработка опорного конспекта.	1	
	Подготовка информационных сообщений.	1	
Раздел 1. Основы метрологии			
Тема 1.1. Структурные элементы, объекты и субъекты метрологии.	Содержание учебного материала	8	
	<u>2. Семинар. Основные понятия метрологии.</u> Цели и задачи. Разделы метрологии: теоретическая, практическая, законодательная. Структурные элементы метрологии. Принципы метрологии. Профессиональная значимость метрологии в различных отраслях народного хозяйства. Метрологическое обеспечение профессиональной деятельности.	2	1
	Самостоятельная работа Написание реферата «История возникновения метрологии в России и за рубежом».	1	
	<u>3. Объекты метрологии: величины физические и нефизические.</u>		

	Характеристика величин: размер и размерность. Единицы физических величин: понятие, основные и производные единицы измерений. Кратные и дольные единицы. Международная система единиц физических величин СИ, её применение в России. Терминология и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	2	1
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Создание презентаций : «Принципы метрологии», «Профессиональная значимость метрологии в различных отраслях народного хозяйства», « Метрологическое обеспечение профессиональной деятельности».	1	
	Практическое занятие	2	
	<u>Приведение несистемных величин измерений в соответствие с действующими стандартами международной системы СИ.</u>		
	Самостоятельная работа Решение практических задач.	1	
	<u>4. Субъекты метрологии.</u> Госстандарт России, Государственные научные метрологические центры и службы, ЦСМС, метрологические службы юридических лиц. Их права, обязанности и функции. Международные и региональные метрологические организации. Цели, задачи, структура.	2	
	Самостоятельная работа Написание реферата по теме: «Международные и региональные метрологические организации».	1	
Тема 1.2. Средства, методы измерения и основы теории измерения.	Содержание учебного материала	10	1
	<u>5.Измерения – основа метрологической деятельности. Виды измерений.</u> Средства измерений: классификация назначение. Средства поверки и калибровки: основные понятия, отличие поверки от калибровки. Эталонная база, порядок проведения поверки средств измерений. Поверочные клейма и свидетельства. Методы измерений.	2	

	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Подготовка информационных сообщений. Составление тестовых заданий и эталонов к ним.	1	
	Практическое занятие		
	<u>Тренинг. Ознакомление со средствами измерений.</u>	2	
	Самостоятельная работа Решение практических задач.	1	
	Практическое занятие		
	<u>Расчет погрешностей непосредственных измерений.</u> Погрешности: определение, их классификация. Причины их возникновения, способы обнаружения и пути устранения при однократных и многократных измерениях.	2	
	Самостоятельная работа Написание и защита реферата «Средства измерений». Решение практических задач.	1	
	Практическое занятие		
	Тренинг. Оценка качества продукции.	4	
	Самостоятельная работа Выполнение задания по определению и вычислению погрешностей.	2	
Самостоятельная работа обучающихся по разделу 1: Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.			
Раздел 2 Основы стандартизации			
Тема 2.1. Методология и принципы стандартизации.	Содержание учебного материала	2	
	<u>6.Основы стандартизации. Методология и принципы стандартизации.</u> Цели и задачи стандартизации в России. Структура ГСС. Основные направления развития стандартизации. Объекты стандартизации: понятия, классификация объектов. Субъекты стандартизации. Уровни субъектов. Функции Национального	2	2

	органа по стандартизации.		
	Самостоятельная работа Составление кроссворда по теме: «Методология и принципы стандартизации».	1	
Тема 2.2. Средства и системы стандартизации.	Содержание учебного материала	14	
	<u>7. Семинар. Нормативные документы (НД) в области стандартизации.</u> Понятие, виды НД, регламенты, технические. Правовая нормативная база НД.) общетехнических и организационно методических стандартов.	2	1
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта.	1	
	Практическое занятие	2	
	Семинар. Организация работ по стандартизации в Российской Федерации.		
	Самостоятельная работа Работа с текстом Закона «О техническом регулировании в Российской Федерации».	1	
	<u>8. Государственная система стандартизации России. Межгосударственная система стандартизации: понятие, цели.</u> Задачи, основные принципы и организация работ по межгосударственной стандартизации, объекты. Основные виды межгосударственных стандартов, их назначение. Межотраслевые системы стандартизации: назначение, виды. основополагающий стандарт. Стандарт на методы испытаний. Стандарт на продукцию. Стандарт на процесс, стандарт на услугу. Стандарт на совместимость.	2	1
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Работа с текстом Закона «О техническом регулировании в Российской Федерации».	2	
Практическое занятие			

	Требования, предъявляемые к показателям качества различных типов и сортов продуктов общественного питания.	2	
	Самостоятельная работа Работа с нормативными документами.	1	
	<u>9. Международные стандарты на системы обеспечения качества продукции. Изучение требований к оформлению текстовой документации в соответствии с требованиями ЕСКД и ЕСТД. Государственный контроль и надзор за соблюдением обязательных требований стандартов.</u>	2	1
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Изучение требований к оформлению текстовой документации в соответствии с требованиями ЕСКД и ЕСТД.	1	
	Практическое занятие		
	Тренинг. Ознакомление с документацией систем качества на производство продукции общественного питания.	4	
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Подготовка реферата «Стандартизация продукции общественного питания».	1	
Самостоятельная работа обучающихся по разделу 2.			
Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).			
Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.			
Выполнение и оформление практических работ.			
Раздел 3. Подтверждение соответствия			
Тема 3.1	Содержание учебного материала:	20	
Методологические и организационные основы подтверждения соответствия	<u>10. Методологические основы подтверждения соответствия.</u> Подтверждение соответствия. Цели и принципы. Формы подтверждения соответствия. Сертификация как процедура подтверждения соответствия: основные понятия. Декларация о соответствии. Декларирование соответствия:	4	2

схемы, объекты, субъекты, доказательства соответствия. Порядок регистрации и хранения деклараций о соответствии. Значение сертификации в рыночных условиях. Сертификаты и знаки соответствия.		
Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Создание презентаций по теме: «Методологические и организационные основы подтверждения соответствия», «Основные цели и задачи сертификации».	1	
Практическое занятие	2	
<u>Сравнение обязательной и добровольной сертификации.</u>		
Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Отчет по практической работе.	1	
<u>11. Организационные основы подтверждения соответствия.</u> Субъекты - участники сертификации. Заявители в системе сертификации. Их права и обязанности. Методы испытаний и способы подтверждения соответствия.	2	
Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Подготовка сообщений.	1	
Практическое занятие	4	
Тренинг. Заполнение заявки на проведение сертификации системы качества и производства. Порядок оформления сертификатов.		
Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Заполнение заявки на проведение сертификации системы качества и производства.	2	
Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Оформление сертификатов.	1	
<u>12. Правовые основы сертификации и декларирования.</u> Федеральный закон «О техническом регулировании» и организационно-методические документы. Сертификации в различных сферах.	4	1
Самостоятельная работа Работа с Федеральным законом «О техническом регулировании»	1	
Практическое занятие Применение схем сертификации	4	

	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Подготовка сообщений к семинару «Экономика качества».	1	
Самостоятельная работа обучающихся по разделу 3. Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.			
Консультации			
1. Методология и принципы стандартизации.			
2. Нормативные документы (НД) в области стандартизации. Государственная система стандартизации России.			
3. Оформление документации системы качества на производство продукции общественного питания.			
4. Основы подтверждения соответствия. Решение задач.			
Промежуточная аттестация экзамен			
Всего		84	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета и лаборатории «Метрология и стандартизация».

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- учебно-методический комплекс по дисциплине;
- наглядные пособия: плакаты, карточки с заданиями, тестовые задания, инструкционные карты для выполнения практических работ.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением,
- мультимедиа-проектор,
- интерактивная доска.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся; весы, термометр, инвентарь и посуда, люминоскоп, нитрат тестеры, эквивизер, лабораторная посуда, спиртомер, сахарометр, овоскоп, ареометры.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бузов, Б.А. Управление качеством продукции. Технический регламент, стандартизация и сертификация/ Б. А. Бузов.- М.: «Академия», 2021.- 176 с
2. Грибанов, Д.Д. Основы метрологии, сертификации и стандартизации: учебное пособие. - М.: ИНФРА-М, 2021. - 127 с.

Дополнительные источники:

- Дубовой, Н.Д. Основы метрологии, стандартизации и сертификации: учеб. для студ. образ. учреждений сред. проф. образов. / Н.Д.Дубовой, Е.М. Портнов.- Москва: Форум- Инфра-М, 2021.- 256 с.
- Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: учебник для бакалавров / И. М. Лифиц. — 11-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт , 2021. — 411 с.

Нормативный материал:

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

3.2.1. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]
2. Энциклопедия прикладных наук [Электронный ресурс] <https://www.grandars.ru/college/biznes/pokazateli-kachestva-p.html>
3. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
4. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
5. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
6. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

3.2.2. Дополнительные источники

1. Блог о Ресторанном бизнесе <https://restoran-service.ru/blog/>
2. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка»
 - Калоризатор <https://health-diet.ru/calorie>

3.3 Освоение отдельных элементов учебных дисциплин в форме практической подготовки

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

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

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

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

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

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

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Уметь:	
<ul style="list-style-type: none"> – применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; – оформлять техническую документацию в соответствии с действующими нормативными и правовыми актами; – использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; – приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ; 	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля</p> <p>Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</p> <p>Экспертная оценка выполнения практической работы.</p> <p>Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы.</p> <p>Экзамен.</p>
Знать:	
<ul style="list-style-type: none"> – основные понятия метрологии; – задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; – формы подтверждения соответствия; – основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; – терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ 	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля</p> <p>Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</p> <p>Экспертная оценка выполнения практической работы.</p> <p>Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы.</p> <p>Экзамен.</p>
ОК1-ОК9	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля</p> <p>Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</p> <p>Экспертная оценка выполнения практической работы.</p> <p>Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы.</p> <p>Экзамен.</p>
	Экспертная оценка в рамках текущего

<p>ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.3, 5.1 - 5.5. 6.1-6.12</p>	<p>контроля Экспертная оценка выполнения домашних заданий. Экспертная оценка выполнения практической работы. Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы. Экзамен.</p>
--	--

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

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ
_____ И.В. Евсеева
«__» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева
«__» _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Калининград

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка)

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

Разработчик: Лапина Е. В., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ.

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

Протокол заседания ПЦК № 10 от «14» июня 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Н.В. Есина

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	23

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Правовые основы профессиональной деятельности

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка).

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- использовать необходимые нормативно-правовые документы;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством РФ;
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;
- **знать:**
- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;

- механизмы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

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

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс

производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ПК 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления полуфабрикатов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 6.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 6.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 6.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента, супов разнообразного ассортимента, горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 6.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 6.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 6.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 6.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 6.9. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, фингер фудов, холодных

закусок разнообразного ассортимента

ПК 6.10 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

ПК 6.11 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных, горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 6.12 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих, холодных напитков разнообразного ассортимента

Требования WSR

Студент должен

уметь

- вести диалог с покупателями на профессиональном уровне
- эффективно сотрудничать с коллегами и другими специалистами
- выстраивать эффективное общение с коллегами, командами и клиентами
- знать
- правовые ограничения по презентации рекламных материалов
- важность эффективной коммуникации между командами, коллегами, подрядчиками и другими специалистами
- необходимость эффективной коммуникации с клиентами

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 104 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 76 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 28 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	104
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	76
в том числе:	
практические занятия	38
контрольные работы	3
Самостоятельная работа обучающегося	28
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	
	<u>1.Понятие, содержание и механизм правового регулирования.</u> Понятие, предмет и метод правового регулирования. Способы и типы правового регулирования.		1
Раздел 1. Правовое регулирование экономических отношений		26	
Тема 1.1. Понятие предпринимательской деятельности, ее признаки.	Содержание учебного материала	2	
	<u>1.Понятие предпринимательского права, его признаки и принципы.</u> Предпринимательские отношения как предмет правового регулирования. Понятие предпринимательской деятельности, ее признаки. Отрасли права, регулирующие хозяйственные отношения в РФ, их источники.		1
	Самостоятельная работа Подобрать примеры к основным способам правового регулирования. Проработка опорного конспекта. Выделить признаки предпринимательской деятельности.	1	
	Практическое занятие	2	
	<u>Проблемная лекция Анализ нормативно-правовой базы, регулирующей отношения в профессиональной деятельности- работа с нормативными документами</u>		
Самостоятельная работа Справочная информационная система «Консультант Плюс»: Правовые ресурсы», составить перечень НПА, регулирующих правила оказания бытовых услуг.	1		
Тема 1.2. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности.	Содержание учебного материала	1	
	1. <u>Понятие и признаки субъектов предпринимательской деятельности.</u> Виды субъектов предпринимательского права. Индивидуальные предприниматели (граждане), их права и обязанности.		1

	Практическое занятие: 1. <u>Виды субъектов предпринимательского права - составление схемы.</u>	1	
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Составить перечень документов необходимых для приобретения статуса ИП.	1	
	<u>2. Понятие, признаки, создание и прекращение юридического лица- деловая игра «Открой свою фирму»</u> Реорганизация и ликвидация юридических лиц. Несостоятельность (банкротство) субъектов предпринимательской деятельности: понятие, признаки, порядок.	2	
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Составление схемы "Виды юридических лиц", подготовка мини-докладов для семинара на тему: "Организационно-правовые формы юридических лиц" (Хозяйственные общества Хозяйственные товарищества Производственные кооперативы и др.)	1	
	Практическое занятие Организационно-правовые формы юридических лиц.	2	
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Сообщение на тему: «Понятие и процедура несостоятельности (банкротства)» (форма сообщения выбирается самостоятельно).	1	
Тема 1.3. Право собственности и другие вещные права.	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие <u>1. Основания возникновения и прекращения права собственности - составление схемы</u> Право собственности. Правомочия собственника. Право хозяйственного ведения и право оперативного управления. Решение кейсов		
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Составить и заполнить таблицу "Первоначальные основания приобретения права собственности".	1	
Тема 1.4. Гражданско-правовой договор как средство реализации интересов предпринимателей.	Содержание учебного материала	2	1
	<u>1. Гражданско-правовой договор, его структура и содержание.</u> Порядок заключения, изменения и расторжение гражданско-правового договора.		
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Изучить структуру гражданско-правового договора.	1	

	Практическое занятие	2	
	Виды гражданско-правовых договоров.		
	Практическое занятие	2	
	<u>Составление юридических документов Составление договора возмездного оказания услуг</u>		
	Самостоятельная работа	1	
	Проработка опорного конспекта. Подготовка индивидуальных мини-докладов на тему: «Виды гражданско-правовых договоров».		
	Проработка опорного конспекта. Закончить составление договора.		
Тема 1.5. Гражданско-правовые обязательства и их обеспечение.	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие		
	<u>Способы обеспечения исполнения обязательств - заполнение таблицы</u> Обязательства и основания их возникновения. Способы обеспечения исполнения обязательств. Решение ситуационных профессиональных задач		
	Самостоятельная работа	1	
	Проработка опорного конспекта. Выучить таблицу "Способы обеспечения исполнения обязательств"		
	1. <u>Гражданско-правовая ответственность.</u> Понятие гражданско-правовой ответственности и её виды.	2	
	<u>Самостоятельная работа</u>	1	
	Проработка опорного конспекта. Повторить материал по теме: «Защита прав потребителей».		
Тема 1.6. Федеральное законодательство в области защиты прав потребителей.	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие	2	
	Проблемная лекция <u>Анализ текста Закона РФ «О защите прав потребителей»</u> Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей». Принципы работы с потребителем. Защита прав потребителей.		
	Практическое занятие	1	
	<u>Составление юридических документов Составление искового заявления о защите прав потребителей.</u>		
	Самостоятельная работа	1	

	Проработка опорного конспекта. Справочная информационная система «Консультант Плюс»: Правовые ресурсы. Составить словарь терминов.		
	Контрольная работа по теме: «Правовое регулирование экономических отношений» (Итоговый контроль знаний – Раздел I)	1	
	Самостоятельная работа обучающихся по разделу 1: Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем). Тематика внеаудиторной самостоятельной работы Организационно-правовые формы юридических лиц (стр. 39-45 У. «ПОПД» В.В. Румынина) Несостоятельность (банкротство) (стр. 36-38 У. «ПОПД» В.В. Румынина) Прекращение статуса ИП (стр. 52-54 У. «ПОПД» В.В. Румынина) Плюсы и минусы ИП (http://www.bishelp.ru/svoe_delo/ - 14 шагов начинающего предпринимателя) Ограниченные вещные права (стр. 22-28 У. «ПОПД в ОП» В.Ф. Серебряков) Представительство: понятие и виды (стр. 19-21 У. «ПОПД в ОП» В.Ф. Серебряков) Отдельные виды договоров: договор возмездного оказания услуг; мены; дарения; купли-продажи; аренды; подряда и др. (стр. 59-61 У. «ПОПД» В.В. Румынина; стр. 47-57 У. «ПОПД в ОП» В.Ф. Серебряков) Анализ статей Закона РФ «О защите права потребителей» (Закон РФ «О защите прав потребителей» - Справочная информационная система «Консультант Плюс»: Правовые ресурсы) Общая характеристика ФЗ РФ «О техническом регулировании» (Стр. 154-173 У. «ПОПД в сфере сервиса» Г.В. Петрова) ФЗ РФ «Об основах туристской деятельности в РФ» от 24.11.1996 № 132 – ФЗ (Справочная информационная система «Консультант Плюс»: Правовые ресурсы) Письмо Госстандарта РФ от 14.08.2000 N ЮГ-110-19/2558 "О сертификации туристских услуг и услуг средств размещения" (Справочная информационная система «Консультант Плюс»: Правовые ресурсы)	5	
	Раздел 2. Труд и социальная защита	36	
Тема 2.1. Трудовое право, как отрасль права.	Содержание учебного материала		
	<u>1.Общая характеристика трудового права.</u> Источники трудового права. Трудовой кодекс РФ.	1	1
	Практическое занятие	1	
	<u>Анализ нормативных документов</u> Анализ общих положений Трудового кодекса РФ.		
	Самостоятельная работа Работа с текстом НПА Справочная информационная система «Консультант Плюс»:	1	

	Правовые ресурсы.		
Тема 2.2. Правовое регулирование занятости и трудоустройства.	Содержание учебного материала	1	1
	<u>1. Проблемная лекция Общая характеристика законодательства РФ о трудоустройстве и занятости населения.</u> Государственные органы занятости населения, их права и обязанности. Негосударственные организации, оказывающие услуги по трудоустройству граждан. Понятие и формы занятости. Порядок и условия признания гражданина безработным. Правовой статус безработного. Пособие по безработице. Иные меры социальной поддержки безработных. Повышение квалификации и переподготовка безработных граждан.		
	Практическое занятие Семинар «Права и обязанностей органов занятости»- составление схемы	1	
	<u>2. Понятие и формы занятости.</u> Порядок и условия признания гражданина безработным. Правовой статус безработного. Пособие по безработице. Иные меры социальной поддержки безработных. Повышение квалификации и переподготовка безработных граждан.	2	
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта.	1	
Тема 2.3. Трудовой договор (контракт).	Содержание учебного материала	2	1
	<u>1. Понятие трудового договора, его значение.</u> Стороны трудового договора. Содержание трудового договора. Виды трудовых договоров. Порядок заключения трудового договора. Документы, предоставляемые при поступлении на работу. Оформление на работу. Испытания при приеме на работу.		
	Самостоятельная работа Работа с текстом типового трудового договора.	1	
	Практическое занятие Решение ситуационных задач по теме: «Заключение, изменение и прекращение трудового договора».	2	
	Самостоятельная работа Решение ситуационных задач по теме: «Заключение, изменение и прекращение трудового договора».	1	
	Практическое занятие	2	

	Деловая игра «Прием на работу».		
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта.	1	
Тема 2.4. Рабочее время и время отдыха.	Содержание учебного материала	1	3
	<u>1.Понятие рабочего времени и времени отдыха, их виды.</u> Понятие рабочего времени, его виды. Режим рабочего времени и порядок его установления. Учет рабочего времени. Понятие и виды времени отдыха. Компенсация за работу в выходные и праздничные дни. Отпуска: понятие, виды, порядок предоставления. Порядок установления рабочего времени и времени отдыха для лиц, совмещающих работу с обучением.		
	Практическое занятие	1	
	Решение ситуационных задач по теме: «Рабочее время и время отдыха»		
	Самостоятельная работа Написание реферата по теме: «Сверхурочная работа»	1	
Тема 2.5. Заработная плата.	Содержание учебного материала	1	1
	<u>1.Правовое регулирование заработной платы.</u> Понятие заработной платы. Правовое регулирование заработной платы: государственное и локальное. Минимальная заработная плата. Системы заработной платы: сдельная и повременная. Порядок и условия выплаты заработной платы. Ограничения удержаний из заработной платы.		
	Самостоятельная работа Составить схему "Системы заработной платы"	1	
	Практическое занятие: Семинар <u>Оплата труда при отклонении от нормальных условий труда - заполнение таблицы.</u> Оплата труда при отклонениях от нормальных условий труда. Сверхурочная работа. Оплата труда в ночное время. Оплата времени простоя. Оплата труда при невыполнении норм труда (должностных обязанностей)	1	
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта.	1	

	ТК РФ – ст. ст. 146-163, выучить таблицу.		
Тема 2.6. Трудовая дисциплина.	<u>1. Понятие трудовой дисциплины, методы ее обеспечения.</u> Понятие дисциплинарной ответственности. Виды дисциплинарных взысканий. Порядок привлечения работника к дисциплинарной ответственности. Порядок обжалования и снятия дисциплинарных взысканий.		3
	Практическое занятие Анализ нормативных документов «Анализ статьи 193 ТК РФ – алгоритм применения дисциплинарного взыскания»; решение кейсов	1	
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Составление алгоритма привлечения к дисциплинарной ответственности	1	
Тема 2.7. Материальная ответственность сторон трудового договора.	Содержание учебного материала <u>1. Материальная ответственность сторон трудового договора.</u> Понятие материальной ответственности. Основания и условия привлечения работника к материальной ответственности. Полная и ограниченная материальная ответственность. Индивидуальная и коллективная материальная ответственность. Порядок определения размера материального ущерба, причиненного работником работодателю. Порядок возмещения материального ущерба, причиненного работником работодателю.	1	2
	Практическое занятие Семинар "Материальная ответственность сторон трудового договора"- составление схемы	1	
	Содержание учебного материала 1.Порядок возмещения материального ущерба.	1	
Тема 2.8. Самозащита трудовых прав работника.	Практическое занятие Составление юридических документов -составление заявления в порядке статьи 142 ТК РФ.	1	2
	Практическое занятие Проблемная лекция Правовые последствия незаконного увольнения - составление схемы.	2	
	Самостоятельная работа	1	

	ТК РФ – Глава 59, анализ ст. ст. 142, 379 ТК РФ, составить перечень работников, которые не могут воспользоваться самозащитой.		
Тема 2.9. Трудовые споры.	Содержание учебного материала	2	2
	<u>1. Проблемная лекция Трудовые споры, причины их возникновения .</u> Понятие трудовых споров. Классификация трудовых споров. Понятие индивидуальных трудовых споров. Органы по рассмотрению индивидуальных трудовых споров: комиссии по трудовым спорам, суд. Сроки подачи заявлений и сроки разрешения дел в органах по рассмотрению трудовых споров. Исполнение решения по трудовым спорам.		
	Практическое занятие	2	
	Семинар Коллективные трудовые споры, порядок их разрешения		
	Самостоятельная работа	1	
	Проработка опорного конспекта.		
	Практическое занятие	2	
решение кейсов Решение ситуационных задач «Трудовые споры».			
Самостоятельная работа	1		
Составить ситуационные задачи, ТК РФ – Главы 60-61.			
Тема 2.10. Социальное обеспечение граждан.	Содержание учебного материала	2	2
	<u>1. Понятие социальной помощи. Виды социальной помощи</u> Социальное обеспечение граждан по государственному страхованию (медицинская помощь, пособия по временной нетрудоспособности, по беременности и родам, по уходу за ребенком, ежемесячное пособие на ребенка, единовременные пособия).		
	<u>2. Особенности регулирования труда отдельных категорий работников.</u>	2	
	Практическое занятие		
	Семинар Виды пенсий – составление схемы.	1	
	Пенсии и их виды. Условия и порядок назначения пенсии.		
	Контрольная работа по теме: «Труд и социальная защита» (Итоговый контроль знаний – Раздел II)	1	
Самостоятельная работа	1		
Составить кроссворд.			

Самостоятельная работа обучающихся по разделу 2			
Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).			
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы			
Социальное партнерство в сфере труда (стр. 72-80 У. «Основы правоведения» А.И. Яковлев)			
Права и обязанности безработного. Пособие по безработице (стр. 88-93 У. «ПОПД» В.В. Румынина)			
Составление резюме. Правила составления резюме (стр. 98-101 У.п. Секретарское дело Ю.А. Петрова)			
Прекращение трудового договора по инициативе работодателя (стр. 105-115 У. «ПОПД» В.В. Румынина)			
Работа по совместительству, в ночное время. Сверхурочная работа (стр. 118-120 У. «ПОПД» В.В. Румынина)			
Виды отпусков (стр.123-131 У. «ПОПД» В.В. Румынина)			
Компенсационные и гарантийные выплаты. Оплата труда при отклонении от нормальных условий труда (простой, брак и др.) (стр. 88-93 У. «ПОПД» В.В. Румынина; стр. 160-163 У. «Основы правоведения» А.И. Яковлев)			
Материальная ответственность работодателя перед работником (стр.148-150 У. «ПОПД» В.В. Румынина)			
Виды пособий и виды пенсий (стр.170-175 У. «ПОПД» В.В. Румынина)			
Раздел 3. Ответственность субъектов предпринимательской деятельности. Особенности разрешения предпринимательских споров		12	
Тема 3.1. Понятие и виды ответственности субъектов предпринимательской деятельности.	Содержание учебного материала		
	<u>1. Урок-диспут Понятие юридической ответственности субъектов предпринимательского права.</u> Понятие ответственности субъектов предпринимательского права. Виды юридической ответственности предпринимателей. Гражданско-правовая ответственность и ее виды. Уголовная ответственность. Административная ответственность.	2	2
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта.	1	
Тема 3.2. Административные правонарушения и административная ответственность.	Содержание учебного материала	2	
	<u>1. Административные правонарушения. Понятие административной ответственности.</u>		3
	<u>2. Виды административных взысканий. Порядок наложения административных взысканий.</u>	1	2
	Практическое занятие	1	
	Проблемная лекция «Анализ статей Глав 1, 2, 4 КоАП РФ»		
	Самостоятельная работа	1	

	Проработка опорного конспекта. «Анализ статей Глав 1, 2, 4 КоАП РФ»		
	Практическое занятие	1	
	<u>Решение ситуационных задач по теме: «Ответственность субъектов предпринимательской деятельности»</u>		
	Контрольная работа по теме: «Ответственность субъектов предпринимательской деятельности» (Итоговый контроль знаний – Раздел III)	1	
Тема 3.3. Экономические споры.	Содержание учебного материал	2	2
	1. <u>Понятие экономических споров и виды экономических споров.</u> Понятие экономических споров. Виды экономических споров: преддоговорные споры; споры, связанные с нарушением прав собственника; споры, связанные с причинением убытков; споры с государственными органами; споры о деловой репутации и товарных знаках. Досудебный (претензионный порядок) рассмотрения споров, его значение. Подведомственность и подсудность экономических споров. Сроки исковой давности. Арбитражный процесс.		
	Самостоятельная работа Составить и заполнить сравнительную таблицу: "Арбитражные и третейские суды в экономических спорах", подготовка к контрольной работе.	1	
	Практическое занятие Семинар: «Судебный порядок разрешения споров».	2	
Самостоятельная работа обучающихся по разделу 3:			
Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).			
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы			
Понятие и виды ответственности субъектов предпринимательской деятельности. Административные правонарушения и административная ответственность. Экономические споры.			
Консультации			
1. Предпринимательское право и предпринимательская деятельность.			
2. Гражданско-правовой договор. Обязательства.			
3. Общая характеристика трудового права. Трудовой договор.			
4. Самозащита трудовых прав работника. Трудовые споры.			
5. Ответственность субъектов предпринимательской деятельности.			

6. Экономические споры.		
Экзамен		
Всего	104	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Правовые основы профессиональной деятельности».

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- учебно-методический комплекс по дисциплине;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине «Правовые основы профессиональной деятельности» (Раздаточный и наглядный материал);
- индивидуальные тесты с разным уровнем сложности;
- итоговые контрольные работы (тесты и задания).

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением,
- мультимедиа-проектор,
- интерактивная доска.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Альбов, А. П. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования .- 2-3 изд. Москва: Издательство Юрайт, 2020.- 485 с.
2. Анисимов, А. П. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для СПО / под. ред. А. Я. Рыженкова. — 4-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2018. — 317 с.
3. Федорянич О. И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности и предпринимательской деятельности: учебник для студ. сред. проф. образования/ О. И. Федорянич.-3-е изд.-. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 192 с.

Дополнительные источники:

1. Сидоров, В. Е. Право социального обеспечения: учебное пособие / В.Е. Сидоров, 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 310 с.

Нормативный материал:

1. Конституция Российской Федерации (принята 12.12.1993).
2. Гражданский кодекс Российской Федерации от 30.11.1994 N 51-ФЗ.
3. Гражданский процессуальный кодекс Российской Федерации от 14.11.2002 N 138-ФЗ.
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30.12.2001 N 195-ФЗ.
5. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 N 197-ФЗ.
6. Арбитражный процессуальный кодекс РФ от 24.07.2002 N 95-ФЗ.
7. Жилищный кодекс Российской Федерации от 29.12.2004 г. №188-ФЗ.
8. Уголовный кодекс Российской Федерации от 13.06.1996 N 63-ФЗ.
9. Уголовно-процессуальный кодекс Российской Федерации от 18.12.2001 N 174-ФЗ.
10. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 N 2300-1.
11. Федеральный конституционный закон РФ "Об арбитражных судах в Российской Федерации" от 28.04.1995 N 1-ФКЗ.
12. Федеральный Закон РФ "О несостоятельности (банкротстве)" от 26.10.2002 N 127-ФЗ.
13. Закон РФ от 19.04.1991 г. N 1032-1 "О занятости населения в Российской Федерации".
14. Федеральный Закон РФ "Об обязательном пенсионном страховании в Российской Федерации" от 15.12.2001 N 167-ФЗ.
15. Федеральный Закон РФ "О трудовых пенсиях в Российской Федерации" от 17.12.2001 N 173-ФЗ.
16. Федеральный закон "О лицензировании отдельных видов деятельности" от 04.05.2011 N 99-ФЗ.
17. Федеральный закон РФ от 27.12. 2002 N 184-ФЗ «О техническом регулировании».
18. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1025 "Об утверждении Правил бытового обслуживания населения в Российской Федерации".
19. Приказ АО "Росбытсоюз" от 24.03.1998 N 25 "Об утверждении нормативной документации по услугам парикмахерских".
20. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 18.05.2010 N 59 "Об утверждении СанПиН 2.1.2.2631-10" (вместе с "СанПиН 2.1.2.2631-10. Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию и режиму работы организаций коммунально-бытового назначения, оказывающих парикмахерские и

косметические услуги. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы") (Зарегистрировано в Минюсте РФ 06.07.2010 N 17694).

21. ГОСТ Р 51142-98 «Услуги бытовые. Услуги парикмахерских. Общие технические условия» (утв. Постановлением Госстандарта РФ от 02.03.1998 N 31).

Интернет-ресурсы:

1. Правовые системы:
 - <http://www.consultant.ru/>;
 - <http://www.garant.ru/>;
2. Научный Центр Правовой Информатизации Министерства Юстиции РФ: <http://www.scli.ru>;
3. Официальный сайт Верховного Суда РФ: <http://www.supcourt.ru>;
4. http://www.bishelp.ru/svoe_delo/ - 14 шагов начинающего предпринимателя;
5. ОЗПП Общество защиты прав потребителей - http://www.ozppso.ru/1123/1280/_aview_b24153;
6. Юридический отдел - <http://www.for-expert.ru/contract-samples/42.shtml>;
7. Договоры Всем - база юридических документов гражданско-правового характера - <http://uristhome.ru/document/20/dogovor-okazaniya-parikmakherskikh-uslug>.
8. Консорциум кодекс/Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации - <http://docs.cntd.ru/document/1200043116>;
9. Научный Центр Правовой Информатизации Министерства Юстиции РФ - <http://www.scli.ru>;
10. 14 шагов начинающего предпринимателя - http://www.bishelp.ru/svoe_delo/;

3.3 Освоение отдельных элементов учебных дисциплин в форме практической подготовки

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

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

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

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

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

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

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

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

– LearningApps.org

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения(освоение умения, усвоенные знания.)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Уметь:	
<ul style="list-style-type: none"> – применять полученные в результате изучения учебной дисциплины знания при решении профессиональных задач; – защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; – обладать: правовой культурой. 	<ul style="list-style-type: none"> -экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий; - экспертная оценка выполнения практической работы, исследовательской работы.
Знать:	
<ul style="list-style-type: none"> – основные положения Конституции Российской Федерации; – права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; – понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; – нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; – права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; – порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда; – роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан; 	<ul style="list-style-type: none"> -экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий; - экспертиза выполнения контрольной работы (тестирование) -экспертная оценка выполнения индивидуальных и практических заданий;

Результаты обучения(освоение умения, усвоенные знания.)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<ul style="list-style-type: none"> – понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; – виды административных правонарушений и административной ответственности; – механизмы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров. 	
ОК1-ОК9	экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий; - экспертиза выполнения контрольной работы (тестирование) -экспертная оценка выполнения индивидуальных и практических заданий; - экзамен.
ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.3, 5.1 - 5.5. 6.1-6.12	экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий; - экспертиза выполнения контрольной работы (тестирование) -экспертная оценка выполнения индивидуальных и практических заданий; - экзамен.

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

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ
_____ И.В. Евсеева
«__» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева
«__» _____ 2022 г.

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

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО)

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка)

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

Разработчик:

Токарчук И.М., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

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

Протокол заседания ПЦК № 10 от «14» июня 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Н.В. Есина

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
17. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
18. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
19. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
20. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** (базовая подготовка).

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл общепрофессиональные дисциплины.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- основные положения экономической теории;
- принципы рыночной экономики;
- современное состояние и перспективы развития отрасли;
- роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда;
- стили управления, виды коммуникации;
- принципы делового общения в коллективе;
- управленческий цикл;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

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

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен овладеть **профессиональными компетенциями:**

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования

хлебопекарного производства.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ПК 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления полуфабрикатов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 6.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 6.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 6.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента, супов разнообразного ассортимента, горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 6.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 6.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц,

творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 6.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 6.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 6.9 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, фингер фудов, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 6.10 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

ПК 6.11 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных, горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 6.12 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих, холодных напитков разнообразного ассортимента

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	72
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	48
в том числе:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	24
контрольные работы	-
Самостоятельная работа	24
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

«Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Основы экономики		8	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
Тема 1.1. Сущность экономики и история ее развития	Содержание учебного материала	2	
	Понятие об экономике и экономической деятельности людей. Основные положения экономической теории. Методы и функции экономической теории. Составная часть экономики: микро-макрэкономика. Производство, его место в экономике.		
	Самостоятельная работа Составление и проработка опорного конспекта.	1	
	Практические занятия Выполнение заданий по теме: «Основные понятия в экономике»	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ПК1.1-1.4, ПК3.1-3.3
	Самостоятельная работа Подготовка отчета по практической работе.	1	
Тема 1.2. Принципы рыночной экономики	Содержание учебного материала	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ПК1.1-1.4, ПК3.1-3.3
	Понятие рынка, условия его возникновения. <u>Виды рынков</u> . Основные функции рынка. Механизм рыночного саморегулирования и его основные элементы. Законы спроса и неценовые факторы рыночного спроса. Закон предложения и неценовые рыночные предложения. Кривая спроса и предложения.		
	Самостоятельная работа Составление тестовых заданий и эталонов ответов к ним.	1	
	Практические занятия Тренинг: Составление кривой спроса и предложения	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ПК1.1-1.4, ПК3.1-3.3
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта.	1	
Самостоятельная работа обучающихся по разделу 1:			312

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).			
Раздел 2. Экономические основы производственной деятельности		12	
Тема 2.1. Характеристика отрасли и предприятия	Содержание учебного материала	2	ПК2.1-2.4 ПК3.1-3.4 ПК 5.1-5.5 ПК6.1-6.12 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9,
	Предприятие в условиях рыночной экономики. Основные принципы рыночной системы хозяйствования. Предприятие как хозяйствующий субъект. Понятие отрасли и предприятия общественного питания. Развитие и задачи предприятий общественного питания в условиях рыночных отношений. Классификация предприятий общественного питания. Типы, классы предприятий. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания. Сущность и назначение основных фондов предприятий общественного питания, их структура. Оборотные средства, их экономическая сущность, состав.		
	Самостоятельная работа	2	
	Составление и проработка опорного конспекта, создание презентаций «Классификация предприятий общественного питания», «Типы, классы предприятий», «Организационно-правовые формы предприятий общественного питания».		
	Практические занятия		
Семинар: «Стратегический анализ предприятия в условиях рыночной экономики»	2	ПК 2.1-2.4 ПК3.1-3.4 ПК 5.1-5.5 ПК6.1-6.12	
Решение ситуационной задачи: Анализ основных средств производства кафе.	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9,	
Самостоятельная работа	2		
Подготовка отчёта по практической работе.			
Тема 2.2 Трудовые ресурсы в общественном питании, эффективность их использования.	Содержание учебного материала	2	ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.4 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.12 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9,
	Кадры предприятия, их классификация. Производительность труда в общественном питании: понятие, показатели, функции. Понятие оплаты труда, сущность и функции заработной платы. Организация оплаты труда. Принципы формирования, регулирование заработной платы. Формы оплаты труда.		

	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта, создание презентации «Понятие оплаты труда, сущность и функции заработной платы», «Принципы формирования, регулирование заработной платы. Формы оплаты труда».	2	
	Практические занятия Решение ситуационной задачи: «Расчет и анализ производительности труда»	2	ПК2.1-2.4 ПК3.1-3.4
	Тренинг: «Расчет оплаты труда»	2	ПК5.1-5.5 ПК6.1-6.12 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9,
Самостоятельная работа обучающихся по разделу 2 Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).			
Раздел 3. Основы менеджмента		14	
Тема 3.1. Сущность современного менеджмента	Содержание учебного материала	4	
	Сущность и характерные черты современного менеджмента. Цели и задачи менеджмента. Принципы управления. Объекты и субъекты управления. История развития менеджмента. Школы менеджмента. Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности (по отраслям).	2	ПК2.1-2.4 ПК3.1-3.4 ПК4.1-4.3 ПК5.1-5.5 ПК6.1-6.12 ОК 1- ОК9,
	Организация, как форма существования людей. Организация как открытая система. Значение и содержание функций менеджмента. Функции управления и проектирование работы. Проектирование организации.	2	ПК2.1-2.4 ПК3.1-3.4 ПК4.1-4.3 ПК5.1-5.5 ПК6.1-6.12 ОК 1- ОК9,
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Составление тестовых заданий и эталонов ответов к ним.	1	
	Практические занятия Ролевая игра: Проектирование работы пекаря-кондитера.	2	ПК2.1-2.4 ПК3.1-3.4

			ПК4.1-4.3 ПК5.1-5.5 ПК6.1-6.12 ОК 1- ОК9,
	Самостоятельная работа Подготовка отчёта по практической работе.	1	
	Практические занятия Решение ситуационной задачи по проектированию кафе.	2	ПК2.1-2.4 ПК3.1-3.4 ПК4.1-4.3 ПК5.1-5.5 ПК6.1-6.12 ОК 1- ОК9,
	Самостоятельная работа Подготовка презентации проектов: работы повара-кондитера и организационной структуры кафе.	1	
Тема 3.2. Методы управления	Содержание учебного материала	4	
	Система методов управления. Экономическое, административное и социально-психологическое воздействие. Значение психологических методов управления. Личность и ее свойства. Социально-психологические отношения. Коммуникация в системе управления. Основные элементы и этапы коммуникации. Информационные технологии в сфере управления. Значение управления информацией и требования, предъявляемые к ней.	2	ПК2.1-2.4 ПК3.1-3.4 ПК4.1-4.3 ПК5.1-5.5 ПК6.1-6.12 ОК 1- ОК9,
	Искусство делового общения в работе менеджера. Принципы делового общения. Законы и прием делового общения. Барьеры общения и пути их устранения. Сущность и элементы руководства. Стили руководства. Форма власти и влияние. Управление неформальной организацией. Неформальный лидер и работа с ним. Управление конфликтами и стрессами.	2	ПК2.1-2.4 ПК3.1-3.4 ПК4.1-4.3 ПК5.1-5.5 ПК6.1-6.12 ОК 1- ОК9,
	Самостоятельная работа Составление и проработка опорного конспекта.	1	
	Практические занятия Семинар: «Приёмы делового и управленческого общения, разбор ситуаций.»	2	ПК2.1-2.4 ПК3.1-3.4 ПК4.1-4.3 ПК 5.1-5.5
			315

			ОК 1- ОК9,
	Самостоятельная работа Анализ возможных ресурсов власти администратора кафе.	2	
Самостоятельная работа обучающихся по разделу 3 Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем). Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Школы менеджмента. Факторы внешней среды организации. Социальная ответственность и этика менеджмента. Социально-психологические отношения в трудовом коллективе. Коммуникация и ее виды в управлении. Этапы коммуникации. Барьеры общения и пути их устранения. Управление конфликтами и стрессами. Управление неформальной организацией.			
Раздел 4 Основы маркетинга		14	
Тема 4.1. Сущность маркетинга	Содержание учебного материала	4	
	Маркетинг как экономическая категория. Сущность и цели маркетинга. История развития маркетинга и концепции рыночной экономики. Основные принципы и функции маркетинга, и его связь с менеджментом.	2	ПК1.1-1.4 ПК2.1-2.4 ПК3.1-3.4 ПК4.1-4.3 ПК5.1-5.5 ПК6.1-6.12 ОК 1- ОК9,
	Сегментация рынка и выбор целевого рыночного сегмента. Позиционирование товара. Управление и комплекс маркетинга. Особенности маркетинга в профессиональной деятельности (по отраслям). Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.	2	ПК1.1-1.4 ПК2.1-2.4 ПК3.1-3.4 ПК4.1-4.3 ПК5.1-5.5 ПК6.1-6.12 ОК 1- ОК9,
	Самостоятельная работа Создание презентации на тему «Сущность маркетинга»	2	

	Практические занятия Решение задач на управление и комплекс маркетинга.	2	ПК1.1-1.4 ПК2.1-2.4 ПК3.1-3.4 ПК4.1-4.3 ПК5.1-5.5 ПК6.1-6.12 ОК 1- ОК9,
	Самостоятельная работа Решение задач на управление и комплекс маркетинга.	2	
Тема 4.2. Основные стратегии маркетинга	Содержание учебного материала	4	ПК1.1-1.4 ПК2.1-2.4 ПК3.1-3.4 ПК4.1-4.3 ПК5.1-5.5 ПК6.1-6.12 ОК 1- ОК9,
	Понятие товара в маркетинге. Понятие нового товара в маркетинговой системе. Стратегия разработки нового товара. Жизненный цикл продукции. Сущность ассортиментной политики, формирование товарного ассортимента и товарной номенклатуры.	2	ПК1.1-1.4 ПК2.1-2.4 ПК3.1-3.4 ПК4.1-4.3 ПК5.1-5.5 ПК6.1-6.12 ОК 1- ОК9,
	Понятие и сущность цены. Факторы, влияющие на установление цены продукта. Механизмы ценообразования на продукцию. Методы ценообразования. Основные виды ценовой стратегии. Управление ценами: скидки и демпинг.	2	ПК1.1-1.4 ПК2.1-2.4 ПК3.1-3.4 ПК4.1-4.3 ПК5.1-5.5 ПК6.1-6.12 ОК 1- ОК9,
	Самостоятельная работа Составление и проработка опорного конспекта.	2	
	Практические занятия Презентация: «Определение жизненного цикла товара и задач маркетинга. Анализ ситуации на рынке товаров и услуг». Презентация: «Разработка рекламы на отдельные виды товаров или услуг»	2	ПК1.1-1.4 ПК2.1-2.4 ПК3.1-3.4 ПК4.1-4.3 ПК5.1-5.5 ПК6.1-6.12 ОК 1- ОК9,
	Самостоятельная работа Подготовка отчёта по практической работе. Анализ ситуации на рынке товаров и	2	

	услуг» Проработка опорного конспекта. Разработка рекламы на отдельные виды товаров или услуг.		
Самостоятельная работа обучающихся по разделу 4			
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).			
Дифференцированный зачет		2	
Всего:		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания:

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

- СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с.
10. Липсиц И.В. Основы экономики: учебник для сред. спец. учеб. заведений / И.В. Липсиц. – 3-е изд., перераб. М.: Академия, 2018.
 11. Косьмин А.Д., Свинтицкий Н.В., Косьмина Е.А. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. М.: Академия, 2016.
 12. Котерова Н.П. Экономика организации: учебник для сред. проф. образования / Н.П. Котерова - М.: Академия, 2017
 13. Носова С.С. Основы экономики: учебник СПО. / С.С. Носова. - Москва: КноРус, 2017. - 312 с.
 14. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2017.-176с.
 15. Череданова, Л.В. Основы экономики и предпринимательства: учебник для нач. проф. образования. / Л.Н. Череданова – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020.

3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция, 2016г) <http://www.consultant.ru>
2. [http:// www.Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru) – справочная система
3. [http:// www.Economy.gov.ru](http://www.Economy.gov.ru)
4. [http:// www.Minfin.ru](http://www.Minfin.ru) - сайт Министерства финансов РФ
5. <http://www.aup.ru> – административно-управленческий портал

3.2.3. Дополнительные источники (печатные издания)

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 390 с.
2. <https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CVC3546#page/1>

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

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

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

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

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

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

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

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные положения экономической теории; принципы рыночной экономики; - современное состояние и перспективы развития отрасли; - роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике; - механизмы ценообразования на продукцию (услуги); - механизмы формирования заработной платы; - формы оплаты труда; - стили управления, виды коммуникации; принципы делового общения в коллективе; - управленческий цикл; особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; - сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом; <ul style="list-style-type: none"> - - формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации. 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/ устных ответов, - тестирования
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; - применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; - - анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг; 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий

	инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	
ПК 1.1-1.4 ПК2.1-2.4 ПК3.1-3.4 ПК4.1-4.3 ПК5.1-5.5 ПК6.1-6.12 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий

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

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ
_____ И.В. Евсеева
«__» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева
«__» _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОХРАНА ТРУДА**

Калининград

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО)

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка)

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

Разработчик: Ивченкова Е.Н., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

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

Протокол заседания ПЦК № 10 от «14» июнь 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Н.В. Есина

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
21.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
22.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
23.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
24.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОХРАНА ТРУДА

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** (базовая подготовка).

Программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с профессиональной деятельностью;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельностью;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчинённых работников, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учётом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчинённым работникам содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки её заполнения и условия хранения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда

- фактические и потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчинёнными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчинённых работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

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

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при

производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 5.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2 Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями.

ПК 5.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ПК 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления полуфабрикатов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 6.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 6.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 6.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента, супов разнообразного ассортимента, горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 6.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 6.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 6.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 6.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 6.9 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, фингер фудов, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 6.10 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

ПК 6.11 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных, горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 6.12 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих, холодных напитков разнообразного ассортимента.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часов, в том числе
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов
самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
практические занятия	20
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Охрана труда»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1.1. Правовые основы охраны труда в Российской Федерации.	Содержание учебного материала	6	
	1. Понятие об охране труда. Основные законодательные акты Российской Федерации по охране труда. Подзаконные и иные нормативные правовые акты Государственное управление охраной труда. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий труда. Обязанности работника в области охраны труда. Право и гарантии права работника на труд в условиях, соответствующих требованиям охраны труда. Государственная экспертиза условий труда. Государственный и общественный надзор и контроль за охраной труда.	2	2
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Подготовка информационного сообщения по теме урока.	1	
	Практическое занятие	2	
	1. Изучение Трудового кодекса. Глава «Охрана труда».		
	Самостоятельная работа обучающихся Проработка опорного конспекта. Изучение трудового кодекса. Разработка кроссворда по теме законодательные акты по охране труда. Подготовка презентации.	1	
	Практическое занятие	2	
	1. Изучение Трудового кодекса. Глава «Охрана труда». Публичная защита презентаций.		
Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Трудовой кодекс. Разработка кроссворда по теме законодательные акты по охране труда.	1		
Тема 1.2. Организация работ по охране труда на предприятии	Содержание учебного материала	8	
	1. Служба охраны труда на предприятии. Комитеты (комиссии) по охране труда. Уполномоченные лица по охране труда профсоюза или трудового коллектива. Инструкции по охране труда, порядок их разработки и утверждения.	2	

		Аттестация рабочих мест по условиям труда с последующей сертификацией работ по охране труда. Обучение работников безопасности труда. Порядок проведения обучения и документальное оформление. Коллективный договор, его содержание, порядок разработки.		2
		Самостоятельная работа Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).	1	
		Практическое занятие Разработка коллективного договора. Дискуссия.	2	
		Самостоятельная работа Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ. Трудовой кодекс.	1	
		Практическое занятие Разработка программы проведения первичного инструктажа на рабочем месте.	2	
		Самостоятельная работа Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ. Трудовой кодекс.	1	
		Практическое занятие Разработка программы проведения первичного инструктажа на рабочем месте.	2	
		Самостоятельная работа Трудовой кодекс. Разработка кроссворда по теме обучение работников безопасности труда, коллективный договор.	1	
		Содержание учебного материала	2	
	1	Аксиомы безопасности труда. Принципы обеспечения безопасности. Методы обеспечения безопасности. Вредные и опасные факторы производства, воздействие их на человека. Оценка потенциала опасности. Методы управления безопасностью.	2	
		Самостоятельная работа Письменно ответить на контрольные вопросы.	1	
Тема 1.3. Методические основы безопасности		Содержание учебного материала	4	
Тема 1.4		Содержание учебного материала	4	

Условия труда	1. Факторы, воздействующие на формирование условий труда. Эргономика и организация рабочих мест. 2. Факторы производственной среды и трудового процесса. Классификация условий труда по степени вредности и опасности.	2	2
	Самостоятельная работа Работа с конспектами, учебной литературой – в конспекте изобразить графически знаки безопасности. Устно подготовить ответы на контрольные вопросы главы 4 -условия труда.	1	
Контрольная работа по темам 1.1-1.4		2	2
Самостоятельная работа обучающихся по темам 1.1-1.4. 1. Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем). 2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ. 3. Выполнение рефератов на тему: «Охрана труда молодёжи», «Охрана труда женщин». Подготовка письменного ответа вопроса - ответственность за нарушение требований охраны труда.			
Тема 1.5	Содержание учебного материала	8	
Производственный травматизм	1. Причины травматизма и травмоопасные факторы. Электробезопасность. Обязанности работодателя при несчастном случае на производстве. Порядок расследования и учёта несчастного случая на производстве. Документальное оформление. Порядок специального расследования несчастного случая на производстве. Порядок расследования и учёта профессионального заболевания. Пути и меры профилактики производственного травматизма. Семинар. Защита презентаций.	2	2
	Самостоятельная работа Работа с конспектами, по темам обучение работников безопасности труда, положение о расследовании несчастного случая.	1	
	Практическое занятие	2	
	Расследование несчастного случая на производстве, документальное оформление.		
	Самостоятельная работа Выполнение отчёта по практической работе.	1	
	Практическое занятие	2	

	Расследование несчастного случая на производстве, документальное оформление.		
	Самостоятельная работа Выполнение отчёта по практической работе.	1	
	Практическое занятие	2	
	Расследование несчастного случая на производстве, документальное оформление.		
	Самостоятельная работа Выполнение отчёта по практической работе.	1	
Тема 1.6 Производственная санитария	Содержание учебного материала	2	2
	1. Производственная среда и условия труда. Понятие – производственный микроклимат. Нормирование содержание вредных веществ в воздухе. Вентиляция и кондиционирование воздуха. Отопление. Производственное освещение, требования к нему. Борьба с шумом и вибрацией. Защита от электромагнитных полей и ионизирующих излучений.		
	Самостоятельная работа Работа с конспектами, учебной литературой – конспектируют вопросы: борьба с шумом и вибрацией, защита от электромагнитных полей и ионизирующих излучений.	1	
Тема 1.7 Безопасность производственных работ	Содержание учебного материала	4	
	1. Требования безопасности к производственным процессам и оборудованию. Средства защиты работников. Требования безопасности сосудам работающим под давлением, подъёмно-транспортному оборудованию.	2	2
	Самостоятельная работа Работа с конспектами, учебной литературой: письменно отвечают на контрольные вопросы.	1	
	Практическое занятие	2	
	Разработка инструкции по безопасности труда по профессии, по виду работ.		
	Самостоятельная работа Разработка кроссворда по теме урока.	1	
Тема 1.8	Содержание учебного материала	4	

Основы пожарной безопасности	1.Нормативная документация по пожарной безопасности. Организационное построение пожарной охраны. 2. Причины возникновения пожаров. Классификация производственных помещений по пожароопасности. Первичные средства тушения пожаров. Общие правила тушения пожаров. Пожарная профилактика. Организация пожарной безопасности.	2	2
	Самостоятельная работа обучающегося: 1.Работа с конспектами. 2. Работа с учебной литературой: конспектируют вопрос первая помощь при тушении пожарах и ожогах.	2	
	Практическое занятие	2	
	Разработка инструкции по пожарной безопасности предприятия питания.		
	Самостоятельная работа обучающегося Подготовка к дифференцированному зачёту.	2	
Самостоятельная работа обучающихся по темам 1.5-1.8. 1. Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем). 2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.			
Дифференцированный зачёт		2	
Всего:		60	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда».

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- учебно-методический комплекс по дисциплине «Охрана труда»;
- наглядные пособия: плакаты, трудового кодекса, тестовые задания, инструкционные карты для выполнения практических работ.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа-проектор;
- интерактивная доска.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Конституция Российской Федерации, Москва, «Юрист», 2014 г.
2. Трудовой кодекс Российской Федерации гл. 10 «Охрана труда», Москва, Инфра-М, 2013г.
3. Федеральный закон от 24 июля 1998г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний».
4. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании (1-е изд.) учебник. - М.: Издательский центр "Академия", 2018 - 272 с.

Дополнительные источники:

1. Докторов, А.В. Охрана труда в сфере общественного питания: учебное пособие (А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина). – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2015. – 272 с.
2. Ефременко, О.С. Охрана труда от А до Я. Издание 6-е, переработанное и доп. – М.: Издательство «Альфа – Пресс», 2015. – 624 с.

3.3 Освоение отдельных элементов учебных дисциплин в форме практической подготовки

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

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

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

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

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

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

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

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
<ul style="list-style-type: none"> - выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с профессиональной деятельностью - использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельностью; - участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; - проводить вводный инструктаж подчинённых работников, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учётом специфики выполняемых работ; - разъяснять подчинённым работникам содержание установленных требований охраны труда; - вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; - вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки её заполнения и условия хранения. 	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля, на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля, на практических занятиях по составлению карт рабочих мест.</p> <p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля, на практических занятиях. По документальному оформлению инструктажей.</p> <p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях по расследованию несчастного случая на производстве</p> <p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях по оформлению документации</p>
Знать:	
<ul style="list-style-type: none"> - системы управления охраной труда в организации; - законы и иные нормативные акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; - обязанности работников в области охраны 	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля</p> <p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</p> <p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p>

<p>труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> - фактические и потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; - возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчинёнными работниками; - порядок и периодичность инструктирования подчинённых работников; - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты. 	
<p>ОК 1.- ОК 9.</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения домашних заданий. Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p>
<p>ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.3, 5.1 - 5.5, 6.1 - 6.12.</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения домашних заданий. Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p>

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

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ
_____ И.В. Евсева
«__» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева
«__» _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Калининград

Рабочая программа учебной дисциплины «**Безопасность жизнедеятельности**» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее – СПО)

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовый уровень).

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

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

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

Протокол заседания ПЦК № 10 от «14» июня 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Н.В. Есина

СОДЕРЖАНИЕ

25. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
26. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
27. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
28. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Безопасность жизнедеятельности»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовый уровень).

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности ;применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим;

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях

противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

— основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

— основы военной службы и обороны государства;

— задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

— способы защиты населения от оружия массового поражения;

— меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

— организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

— основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;

— область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

— порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

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

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать

повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ПК 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления полуфабрикатов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 6.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 6.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 6.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента, супов разнообразного ассортимента, горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 6.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 6.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 6.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 6.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 6.9 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, фингер фудов, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 6.10 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

ПК 6.11 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных, горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 6.12 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих, холодных напитков разнообразного ассортимента.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – **102** часа,

в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – **68** часов;

самостоятельная работа: обучающегося – **34** часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
практические занятия	34
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, Самостоятельная работа: обучающегося	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Гражданская оборона и защита при чрезвычайных ситуациях		27	
Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайной ситуации.	Содержание учебного материала	2	1
	1. Понятие, задачи, организационная структура, режимы функционирования РСЧС. Силы и средства РСЧС.		
	Самостоятельная работа: проработка конспекта, подготовка сообщений	1	
Тема 1.2. Гражданская оборона.	Содержание учебного материала	4	
	Практические занятия		
	1. Организация гражданской обороны: история создания, задачи, силы и средства. Оружие массового поражения, виды, средства защиты, действия населения. Ядерное оружие. Химическое и биологическое оружие. (решение ситуационных задач)	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка рефератов по темам: «Ядерное оружие», «Химическое и биологическое оружие».	1	
	2. Средства индивидуальной, коллективной защиты от оружия массового поражения. Приборы радиационной и химической разведки и контроля. Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Приборы радиационной и химической разведки и контроля. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК.	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка презентаций по теме «Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения», проработка конспекта	1	
Тема 1.3. Защита населения и	Содержание учебного материала	6	

территорий при чрезвычайных ситуациях.	1. Природные и техногенные чрезвычайные ситуации. Защита при землетрясениях, извержениях вулканов, ураганах, бурях, смерчах, грозах, снежных заносах, сходе лавин, метели, вьюге, селях, оползнях. наводнениях, лесных, степных и торфяных пожарах. 2. Безопасность в профессиональной деятельности. Порядок и правила действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения, возникновении аварии с выбросом сильно действующих ядовитых веществ, при возникновении аварии с выбросом сильно действующих ядовитых веществ.	2	1
	Самостоятельная работа: Составление таблицы «Правила действий при возникновении чрезвычайных ситуаций в профессиональной деятельности.	1	
	Практические занятия	4	
	1. Чрезвычайные ситуации на всех видах транспорта (решение ситуационных задач). Защита при автомобильных и железнодорожных авариях (катастрофах), на воздушном и водном транспорте. (решение ситуационных задач)	2	
	Самостоятельная работа: Реферат: «Чрезвычайные ситуации на всех видах транспорта(по видам транспорта)»	1	
	2. Потенциально опасные объекты, обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической и социальной обстановке Обеспечение безопасности при эпидемии. Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара. Пользование средствами пожаротушения. Отработка действий при возникновении аварии с выбросом сильно действующих ядовитых веществ. Отработка действий при возникновении радиационной аварии. (решение ситуационных задач)	2	
	Самостоятельная работа: Ответы на контрольные вопросы	1	
Тема 1.4. Терроризм, сепаратизм, экстремизм.	Содержание учебного материала	6	1
	1. Истоки, характерные черты и особенности современного терроризма.	2	

	Понятие сепаратизма и экстремизма и их совокупное проявление.		
	Самостоятельная работа: Подготовка рефератов по темам: «Современный терроризм», «Понятие сепаратизма и экстремизма», «Понятие сепаратизма», «Понятие экстремизма».	1	1
	Практические занятия 1. Противодействие терроризму правила поведения при обнаружении подозрительного предмета и взрывоопасного устройства. Обеспечение безопасности в случае захвата заложником. (решение ситуационных задач).	2	
	Самостоятельная работа: проработка конспектов, ответы на вопросы по учебнику	1	
	2. Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков. (решение ситуационных задач).	2	
	Самостоятельная работа: решение ситуационных задач	1	
		3	
Раздел 2. Основы военной службы			
Тема 2.1. Вооружённые Силы Российской Федерации	1. Вооружённые Силы России на современном этапе. Уставы Вооруженных Сил Российской Федерации. Строевая подготовка. Огневая подготовка.	2	1
	Самостоятельная работа: Составление и проработка конспекта, ответы на вопросы по учебнику	1	
Самостоятельная внеклассная работа по разделу 1 Темы для самостоятельного, дополнительного изучения: - уровневая структура РСЧС; - координационные органы РСЧС; - этапы создания ГО; - МЧС России; - причины природных ЧС; - причины техногенных ЧС. - приборы радиационной и химической разведки и контроля;			

<p>- типы и виды терроризма, законодательные основы борьбы с терроризмом. В процессе самостоятельной работы предусмотрено использование «Сборника практических заданий» по БЖ. Подготовка презентаций, докладов, рефератов. Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).</p>			
Раздел 3. Основы медицинских знаний		70	
Тема 3.1.	Содержание учебного материала		
	Общие правила оказания первой помощи. Первая помощь при травмах различных областей тела.	2	2
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщения	1	
	Практическое занятие Отработка навыков первой помощи при травмах различных областей тела.	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщения о первой помощи при травмах различных областей тела.	1	
	Правила первой помощи при ранениях. Правила наложения повязок различных типов.	2	2
	Самостоятельная работа: Подготовка презентации: «Правила наложения повязок различных типов»	1	
	Практическое занятие Отработка навыков первой помощи при ранениях, наложения повязок различных типов.	2	
	Самостоятельная работа: Составление и проработка конспекта.	1	
	Первая помощь при сотрясениях и ушибах головного мозга. Первая помощь при переломах.	2	2
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщения: «Первая помощь при сотрясениях и ушибах головного мозга», «Первая помощь при переломах».	1	
	Практическое занятие	2	

Отработка навыков первой помощи при сотрясениях и ушибах головного мозга. Первая помощь при переломах.		
Самостоятельная работа: Презентация: «Первая помощь при переломах».	1	
Первая помощь пострадавшему при электротравме. Первая помощь при синдроме длительного сдавливания.	2	1
Самостоятельная работа: Реферат по теме: «Первая помощь пострадавшему при синдроме длительного сдавливания»	1	
Практическое занятие Отработка навыков первой помощи пострадавшему при электротравме. Отработка навыков первой помощи при синдроме длительного сдавливания.	2	
Самостоятельная работа: Подготовка сообщений по теме – «Первая помощь пострадавшему при электротравме».	1	
Первая помощь при наружных кровотечениях. Первая помощь при ожогах.	2	2
Самостоятельная работа: Подготовка сообщений, проработка конспекта.	1	
Практическое занятие Отработка навыков первой помощи при наружных кровотечениях. Отработка навыков первой помощи при ожогах. (решение ситуационных задач).	2	
Самостоятельная работа: Подготовка сообщений, составление конспекта.	1	
Первая помощь при воздействия высоких температур на человека. Предупреждение развития перегревания. Тепловой удар. (решение ситуационных задач)	2	2
Самостоятельная работа: Подготовка сообщений	1	
Практическое занятие Отработка навыков первой помощи при воздействии высоких температур на человека. Отработка навыков предупреждения развития	2	

	перегревания.		
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщений, изучение нормативных документов.	1	
	Воздействие ультрафиолетовых лучей на человека. Первая помощь при воздействии низких температур.	2	2
	Самостоятельная работа: Составление, проработка конспекта	1	
	Практическое занятие Отработка навыков оказания первой помощи при воздействии ультрафиолетовых лучей на человека. Отработка навыков первой помощи при воздействии низких температур.	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщений по теме «Воздействие ультрафиолетовых лучей на человека».	1	
	Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути. Первая помощь при отравлениях.	2	2
	Самостоятельная работа: Составление и проработка конспекта.	1	
	Практическое занятие Отработка навыков оказания первой помощи при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути. Отработка навыков оказания первой помощи при отравлениях.	2	
	Самостоятельная работа: Изучение дополнительных источников по теме.	1	
	Первая помощь при отсутствии сознания. Первая помощь при отсутствии кровообращения (остановка сердца)	2	2
	Самостоятельная работа: Подготовка реферата по темам: «Первая помощь при отсутствии сознания», «Первая помощь при отсутствии кровообращения (остановка сердца)»	1	
	Практическое занятие Отработка навыков оказания первой помощи при отсутствии сознания. Первая помощь при отсутствии кровообращения (остановка	2	

	сердца)		
	Самостоятельная работа: Ответ на контрольные вопросы для самоконтроля.	1	
	Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика. Из истории инфекционных болезней. Профилактика инфекционных заболеваний. Лечение инфекционных заболеваний.	2	2
	Самостоятельная работа: Составление конспекта. Подготовка к практическому занятию.	1	
	Практическое занятие Здоровье и здоровый образ жизни.	2	
	Самостоятельная работа: Составление таблицы «Факторы, влияющие на здоровье»	1	
	Факторы, способствующие укреплению здоровья	2	2
	Самостоятельная работа: Подготовка реферата, презентации по теме: «Факторы, способствующие укреплению здоровья»	1	
	Практическое занятие Факторы, способствующие укреплению здоровья.	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщений по теме, составление конспекта.	1	
	Здоровье родителей и здоровье будущего ребенка. (решение ситуационных задач).	2	2
	Самостоятельная работа: Ответы на вопросы по теме для самоконтроля. Подготовка к дифференцированному зачету	2	
Самостоятельная работа: по разделу 2 В процессе самостоятельной работы предусмотрено использование «Сборника практических заданий» по БЖ. Подготовка презентаций, докладов, рефератов. Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами тем и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой).			
Дифференцированный зачет		2	
Всего:		102	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Оборудование учебного кабинета:

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

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

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные источники:

1. Конституция Российской Федерации.
2. Федеральный конституционный закон «О чрезвычайном положении» от 30.05.2001 года № 3-ФКЗ.
3. Федеральный закон «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» от 21.12.1994 года № 68-ФЗ.
4. Федеральный закон от 21 декабря 1994 года № 69-ФЗ «О пожарной безопасности».
5. Постановление Правительства Российской Федерации «О Единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций» от 30 декабря 2003 года № 794.
6. Постановление Правительства Российской Федерации «О классификации чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» от 21 мая 2007 года № 304.
7. Постановление Правительства Российской Федерации «О порядке подготовки населения в области защиты от чрезвычайных ситуаций» от 4 сентября 2003 года № 547.
8. Технический регламент о требованиях пожарной безопасности, утвержденный Федеральным законом от 22 июля 2008 года № 123-ФЗ.
9. Правила пожарной безопасности в Российской Федерации (ППБ 01-03), утвержденные приказом МЧС России от 18 июня 2003 года № 313. – М.: Эксмо, 2010. 128 с.

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

Основные и источники:

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

Дополнительные источники:

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

6. Сапронов, Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности:/учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. Ю.Г. Сапронов, А.Б. Сыса, В.В. Шахбазян. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
7. Смирнов, А.Т. Безопасность жизнедеятельности:/учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. А.Т. Смирнов, М.А. Шахраманьян, Н.А. Крючек и др. – 2-е изд., стереотип. – М.: Дрофа, 2016. – 224 с.

3.3 Освоение отдельных элементов учебных дисциплин в форме практической подготовки

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

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

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

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: дискуссия, кейс-метод (разбор конкретных ситуаций), презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением, просмотр и обсуждение видеофильмов, обратная связь, работа в малых группах, практическая работа, метод обучения в парах.

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

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

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

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

- LearningApps.org

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
уметь: <ul style="list-style-type: none"> - организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; - применять первичные средства 	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p>

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

<p>общечеловеческие ценности; - правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.</p>	
<p>ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10</p>	<p>- экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины на теоретических и практических занятиях; - экспертное оценивание результатов выполненных практических заданий, контрольных работ, заданий внеаудиторной самостоятельной работы.</p>
<p>ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.3, 5.1 - 5.5, 6.1 – 6.12</p>	<p>- экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины на теоретических и практических занятиях; - экспертное оценивание результатов выполненных практических заданий, контрольных работ, заданий внеаудиторной самостоятельной работы.</p>

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

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ
_____ И.В. Евсева
«__» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева
«__» _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Калининград

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее – СПО)

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовый уровень).

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

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

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

Протокол заседания ПЦК № 10 от «14» июня 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Н.В. Есина

СОДЕРЖАНИЕ

29. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
30. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
31. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
32. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Безопасность жизнедеятельности»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовый уровень).

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим;

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных

- ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
 - основы военной службы и обороны государства;
 - задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
 - способы защиты населения от оружия массового поражения;
 - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
 - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
 - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
 - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
 - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

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

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в

профессиональной деятельности.

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

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ПК 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления полуфабрикатов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 6.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 6.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных

изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 6.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента, супов разнообразного ассортимента, горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 6.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 6.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 6.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 6.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 6.9 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, фингер фудов, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 6.10 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

ПК 6.11 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных, горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 6.12 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих, холодных напитков разнообразного ассортимента.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – **102** часа,

в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – **68** часов;

самостоятельная работа: обучающегося – **34** часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
практические занятия	34
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, Самостоятельная работа: обучающегося	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Гражданская оборона и защита при чрезвычайных ситуациях		30	
Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайной ситуации.	Содержание учебного материала	2	1
	2. Понятие, задачи, организационная структура, режимы функционирования РСЧС. Силы и средства РСЧС.		
	Самостоятельная работа: проработка конспекта, подготовка сообщений	1	
Тема 1.2. Гражданская оборона.	Содержание учебного материала	4	
	Практические занятия		
	3. Организация гражданской обороны: история создания, задачи, силы и средства. Оружие массового поражения, виды, средства защиты, действия населения. Ядерное оружие. Химическое и биологическое оружие. (решение ситуационных задач)	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка рефератов по темам: «Ядерное оружие», «Химическое и биологическое оружие».	1	
	4. Средства индивидуальной, коллективной защиты от оружия массового поражения. Приборы радиационной и химической разведки и контроля. Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Приборы радиационной и химической разведки и контроля. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК.	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка презентаций по теме «Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения», проработка конспекта	1	
Тема 1.3. Защита населения и территорий при чрезвычайных	Содержание учебного материала	8	1
	2. Природные и техногенные чрезвычайные ситуации. Защита при	2	

ситуациях.	землетрясениях, извержениях вулканов, ураганах, бурях, смерчах, грозах., снежных заносах, сходе лавин, метели, выюге, селях, оползнях. наводнениях, лесных, степных и торфяных пожарах.		
	Самостоятельная работа: Ответы на контрольные вопросы.	1	
	3. Безопасность в профессиональной деятельности. Порядок и правила действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения, возникновении аварии с выбросом сильно действующих ядовитых веществ, при возникновении аварии с выбросом сильно действующих ядовитых веществ.	2	1
	Самостоятельная работа: Составление таблицы «Правила действий при возникновении чрезвычайных ситуаций в профессиональной деятельности.	1	
	Практические занятия	4	
	3. Чрезвычайные ситуации на всех видах транспорта (решение ситуационных задач). Защита при автомобильных и железнодорожных авариях (катастрофах), на воздушном и водном транспорте. (решение ситуационных задач)	2	
	Самостоятельная работа: Реферат: «Чрезвычайные ситуации на всех видах транспорта(по видам транспорта)»	1	
	4. Потенциально опасные объекты, обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической и социальной обстановке Обеспечение безопасности при эпидемии. Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара. Пользование средствами пожаротушения. Отработка действий при возникновении аварии с выбросом сильно действующих ядовитых веществ. Отработка действий при возникновении радиационной аварии. (решение ситуационных задач)	2	
	Самостоятельная работа: Ответы на контрольные вопросы	1	
Тема 1.4. Терроризм,	Содержание учебного материала	6	

сепаратизм, экстремизм.	2. Истоки, характерные черты и особенности современного терроризма. Понятие сепаратизма и экстремизма и их совокупное проявление.	2	1
	Самостоятельная работа: Подготовка рефератов по темам: «Современный терроризм», «Понятие сепаратизма и экстремизма», «Понятие сепаратизма», «Понятие экстремизма».	1	
	Практические занятия 3. Противодействие терроризму правила поведения при обнаружении подозрительного предмета и взрывоопасного устройства. Обеспечение безопасности в случае захвата заложником. (решение ситуационных задач).	2	
	Самостоятельная работа: проработка конспектов, ответы на вопросы по учебнику	1	
	4. Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков. (решение ситуационных задач).	2	
	Самостоятельная работа: решение ситуационных задач	1	
Самостоятельная внеклассная работа по разделу 1 Темы для самостоятельного, дополнительного изучения: - уровневая структура РСЧС; - координационные органы РСЧС; - этапы создания ГО; - МЧС России; - причины природных ЧС; - причины техногенных ЧС. - приборы радиационной и химической разведки и контроля; - типы и виды терроризма, законодательные основы борьбы с терроризмом. В процессе самостоятельной работы предусмотрено использование «Сборника практических заданий» по БЖ. Подготовка презентаций, докладов, рефератов. Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).			
Раздел 2. Основы военной службы		70	

Тема 2.1. Вооруженные силы Российской Федерации на современном этапе	Содержание учебного материала		
	1. Состав и организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации.	2	1
	Самостоятельная работа: подготовка сообщения: «Состав и организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации»	1	
	2. Виды Вооруженных Сил Российской Федерации и рода войск.	2	1
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщения: «Виды Вооруженных Сил Российской Федерации и рода войск»	1	
	3. Система руководства и управления Вооруженными Силами Российской Федерации.	2	2
	Самостоятельная работа: Подготовка презентации: «Система руководства и управления Вооруженными Силами Российской Федерации»	1	
	4. Воздушно-десантные войска.	2	1
	Самостоятельная я работа: Подготовка презентации: «Воздушно-десантные войска»	1	
	5. Ракетные войска стратегического назначения.	2	1
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщения: «Ракетные войска стратегического назначения»	1	
	6. Войска воздушно-космической обороны.	2	1
	Самостоятельная работа: Презентация: «Войска воздушно-космической обороны»	1	
	7. Другие войска и их основные задачи.	2	1
Самостоятельная работа: Составление структуры «Вооруженные силы Российской Федерации»	1		

	8. Воинская обязанность и комплектование Вооруженных Сил Российской Федерации личным составом.	2	2
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщений по теме – «Воинская обязанность»	1	
	Практические занятия	8	
	1. Сухопутные войска, структура, задачи (решение ситуационных задач).	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщений, проработка конспекта.	1	
	2. Военно-воздушные войска, структура, задачи (решение ситуационных задач).	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщений, составление конспекта.	1	
	3. Военно-морской флот, структура, задачи (решение ситуационных задач).	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщений	1	
	4. Порядок прохождения военной службы. Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил Российской Федерации (решение ситуационных задач).	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщений, изучение нормативных документов.	1	
Тема 2.2. Уставы Вооруженных Сил Российской Федерации	Содержание учебного материала	12	
	1. Уставы, военная присяга ВС РФ и боевое знамя воинской части.	2	1
	Самостоятельная работа: Изучение нормативных документов: Общевоинских уставов ВС РФ	1	
	2. Военнослужащие и взаимоотношение между ними.	2	1
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщений по теме	1	
	3. Права и обязанности военнослужащих.	2	1
	Самостоятельная работа:	1	

	изучение нормативных документов		
	4. Внутренний распорядок, размещение и быт военнослужащих.	2	1
	Самостоятельная работа: Изучение нормативных документов.	1	
	Практические занятия	4	
	1. Воинская дисциплина. Суточный наряд роты. (отработка навыков).	2	
	Самостоятельная работа: Изучение нормативных документов.	1	
	2. Караульная служба, обязанности и действия часового (отработка навыков).	2	
	Самостоятельная работа: Изучение нормативных документов.	1	
Тема 2.3. Строевая подготовка	Содержание учебного материала	4	
	Практические занятия		
	1. Строй и управление ими. Строевые приемы и движение без оружия (отработка навыков).	2	
	Самостоятельная работа: Составление конспекта. Подготовка к практическому занятию.	1	
	2. Выполнение воинского приветствия, выход и возвращение в строй, подход к начальнику и отход от него. Строй отделения. (отработка навыков).	2	
	Самостоятельная работа: Составление конспекта. Подготовка к практическому занятию.	1	
Тема 2.4. Огневая подготовка	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия		
	1. Автомат Калашникова: материальная часть, разборка и сборка, подготовка автомата к стрельбе. Ведение огня из автомата (отработка навыков).	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка реферата, презентации по теме: «Автомат Калашникова»	1	

Тема 2.5. Медико-санитарная подготовка. Первая доврачебная помощь	Содержание учебного материала	4	
	Практические занятия		
	1. Ранения, ушибы, переломы, вывихи, растяжение связок, синдром длительного сдавливания (решение ситуационных задач).	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщений по теме, составление конспекта.	1	
	2. Ожоги, поражение электрическим током, утопление, переохлаждение, обморожение, отравление, клиническая смерть (решение ситуационных задач).	2	
	Самостоятельная работа: Ответы на вопросы по теме для самоконтроля. Подготовка к дифференцированному зачету.	2	
Самостоятельная работа: по разделу 2 В процессе самостоятельной работы предусмотрено использование «Сборника практических заданий» по БЖ. Подготовка презентаций, докладов, рефератов. Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами тем и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой). Вопросы для самостоятельного дополнительного изучения: - обязательная подготовка граждан к военной службе; - ответственность призывников за уклонение от прохождения службы; понятие о воинских уставах; - воинская дисциплина, ее сущность и значение; - обязанности дневального по роте; - поощрения и дисциплинарные взыскания. - непрямой массаж сердца; - причины наступления клинической смерти.			
Дифференцированный зачет		2	
Всего:		102	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Оборудование учебного кабинета:

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

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

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные источники:

1. Конституция Российской Федерации.
2. Федеральный конституционный закон «О чрезвычайном положении» от 30.05.2001 года № 3-ФКЗ.
3. Федеральный закон «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» от 21.12.1994 года № 68-ФЗ.
4. Федеральный закон от 21 декабря 1994 года № 69-ФЗ «О пожарной безопасности».
5. Постановление Правительства Российской Федерации «О Единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций» от 30 декабря 2003 года № 794.
6. Постановление Правительства Российской Федерации «О классификации чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» от 21 мая 2007 года № 304.
7. Постановление Правительства Российской Федерации «О порядке подготовки населения в области защиты от чрезвычайных ситуаций» от 4 сентября 2003 года № 547.
8. Технический регламент о требованиях пожарной безопасности, утвержденный Федеральным законом от 22 июля 2008 года № 123-ФЗ.
9. Правила пожарной безопасности в Российской Федерации (ППБ 01-03), утвержденные приказом МЧС России от 18 июня 2003 года № 313. – М.: Эксмо, 2010. 128 с.

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

Основные и источники:

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

Дополнительные источники:

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

13. Сапронов, Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности:/учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. Ю.Г. Сапронов, А.Б. Сыса, В.В. Шахбазян. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
14. Смирнов, А.Т. Безопасность жизнедеятельности:/учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. А.Т. Смирнов, М.А. Шахраманьян, Н.А. Крючек и др. – 2-е изд., стереотип. – М.: Дрофа, 2016. – 224 с.

3.3 Освоение отдельных элементов учебных дисциплин в форме практической подготовки

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

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

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

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: дискуссия, кейс-метод (разбор конкретных ситуаций), презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением, просмотр и обсуждение видеофильмов, обратная связь, работа в малых группах, практическая работа, метод обучения в парах.

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

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

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

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

- LearningApps.org

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
уметь: <ul style="list-style-type: none"> - организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; - применять первичные средства 	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p>

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

<p>общечеловеческие ценности; - правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.</p>	
<p>ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10</p>	<p>- экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины на теоретических и практических занятиях; - экспертное оценивание результатов выполненных практических заданий, контрольных работ, заданий внеаудиторной самостоятельной работы.</p>
<p>ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.3, 5.1 - 5.5, 6.1 - 6.12</p>	<p>- экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины на теоретических и практических занятиях; - экспертное оценивание результатов выполненных практических заданий, контрольных работ, заданий внеаудиторной самостоятельной работы.</p>

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

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ
_____ И.В. Евсеева
«__» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева
«__» _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ**

Калининград

Программа учебной дисциплины разработана с учетом требований ФГОС, для программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее - СПО)

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовый уровень).

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

Разработчик: Немирова В.С., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

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

Протокол заседания ПЦК № 10 от «14» июня 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Н.В. Есина

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
33. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
34. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
35. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
36. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы финансовой грамотности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП) в соответствии с ФГОС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности СПО

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовый уровень).

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

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

Содержание программы «Основы финансовой грамотности» направлено на достижение следующих **целей:**

- приобретение знаний о существующих в России финансовых институтах и финансовых продуктах, а также о способах получения информации об этих продуктах и институтах из различных источников;
- развитие умения 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;
- формирование знаний о таких способах повышения благосостояния, как инвестирование денежных средств, использование пенсионных фондов, создание собственного бизнеса.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- разбираться в финансовых институтах и финансовых продуктах, а также о способах получения информации об этих продуктах и институтах из различных источников;
- 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;
- использовать такие способы повышения благосостояния, как инвестирование денежных средств, использование пенсионных фондов, создание собственного бизнеса.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- 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.

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы финансовой грамотности» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

личностных:

- гражданская позиция активного и ответственного члена российского общества;
- владение навыками сотрудничества со сверстниками и взрослыми в образовательной, учебно-исследовательской деятельности и жизни семьи;
- ответственное отношение к семье

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

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ПК 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления полуфабрикатов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 6.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 6.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 6.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента, супов разнообразного ассортимента, горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 6.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 6.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 6.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 6.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 6.9 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, фингер фудов, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 6.10 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

ПК 6.11 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных, горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 6.12 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих, холодных напитков разнообразного ассортимента

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка обучающихся - 60 часов,
в том числе:

аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся— 40 часов;
самостоятельная работа обучающихся — 20 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
практические занятия	20
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы финансовой грамотности».

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	Содержание	2	1
	1.Содержание и задачи учебной дисциплины. Связь с другими учебными дисциплинами. Определение начального уровня финансовой грамотности обучающихся.		
	Самостоятельная работа Написание эссе «Что значит быть финансово грамотным»	1	
Тема 1. Рациональное пользование банковскими услугами.	Содержание	2	2
	1.Основные банковские услуги Банковская система России. Система страхования вкладов (ССВ). Сберегательный вклад, ставка процента, капитализация процентов. Банковский кредит, эффективная ставка процента по кредиту, виды кредитов для физических лиц, ипотека, рефинансирование кредита. Сберегательные сертификаты паевые инвестиционные фонды (ПИФы). Кредитная карта.		
	Практические занятия	2	
	Самостоятельная работа Написание реферата по теме «Банковский кредит». Разработка презентаций по теме: «Фондовый рынок».	2	
Тема 2. Фондовый рынок.	Содержание	2	2
	1.Ценные бумаги и их виды. Инвестиционные характеристики ценных бумаг. Доходность ценных бумаг. Долевые, долговые и производные ценные бумаги. Инвестиционный портфель, диверсификация. Фондовая биржа, биржевой индекс, брокер, управляющая компания, доверительное управление. Пассивное и активное инвестирование, валютный курс, рынок FOREX. Защита презентаций.		
	Практические занятия	2	
	1.Определение доходности ценных бумаг.		

	<p>Самостоятельная работа Презентация «Фондовая биржа» Реферат «Сберегательные сертификаты» Доклад «Рынок FOREX»</p>	2	
<p>Тема 3. Страхование.</p>	<p>Содержание</p> <p><u>1.Страхование как способ защиты от непредвиденных расходов.</u> Страховой случай, страховая премия, страховая выплата. Страхование имущества. Страхование гражданской ответственности, обязательное страхование, добровольное страхование, ОСАГО, КАСКО. Личное страхование, обязательное медицинское страхование (ОМС), добровольное медицинское страхование. Страхование жизни. Страховая компания.</p>	2	2
	<p>Практические занятия</p> <p>1.Определение страховых выплат при наступлении страхового случая.</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа Реферат «Страхование имущества»</p>	2	
<p>Тема 4. Налоговая система.</p>	<p>Содержание</p> <p><u>1.Налоги и налоговые льготы.</u> Налоги, налог на доходы физических лиц (НДФЛ), объект налогообложения, налоговая база, налоговый период, налоговый резидент, налоговая ставка, налог на имущество, земельный налог, транспортный налог, пропорциональный и прогрессивный налог, налоговый агент, идентификационный номер налогоплательщика (ИНН), налоговая декларация, налоговые вычеты, пеня. <u>Дискуссия.</u></p>	2	2
	<p>Практические занятия</p> <p>1.Определение элементов и расчет налогов.</p>	4	
	<p>2.Заполнение декларации 3-НДФЛ.</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа Презентации: «Страхование жизни», «Альтернативные способы накопления на пенсию»</p>	2	
<p>Тема 5. Пенсионное обеспечение и финансовое</p>	<p>Содержание</p> <p><u>Защита презентаций.</u> Пенсия, страховой стаж, обязательное пенсионное страхование. Пенсионный фонд РФ (ПФР). Добровольные (дополнительные) пенсионные накопления, негосударственные пенсионные фонды (НПФ). Корпоративные пенсионные планы. Альтернативные способы</p>	2	2

благополучие в старости.	накопления на пенсию.		
	Самостоятельная работа Сообщение: Налог на доходы физических лиц (НДФЛ)	1	
Тема 6. Экономика фирмы.	Содержание	2	2
	<u>1.Финансовые механизмы деятельности фирмы.</u> Резюме, испытательный срок, заработная плата, премии и бонусы, не денежные бонусы. Лист нетрудоспособности, отпуск по беременности и родам, отпуск по уходу за ребёнком, выходное пособие. Выручка, издержки и прибыль фирмы. Инвестиции в развитие бизнеса. Финансовый менеджмент, Спрос на труд, профсоюз, безработица, пособие по безработице.		
	Практические занятия	4	
	1.Анализ финансовых результатов деятельности фирмы.	2	
	2.Расчет заработной платы и пособий.	2	
	Самостоятельная работа Презентация «Пенсионный фонд РФ»	2	
Тема 7. Предпринимательство.	Содержание	2	3
	<u>1.Этапы создания бизнеса.</u> Предпринимательство, предприниматель. Показатели эффективности фирмы, факторы, влияющие на прибыль компании, рыночная стоимость компании. Бизнес-идея, бизнес-ангелы, венчурные фонды, бизнес-инкубаторы. Юридическое лицо, индивидуальный предприниматель, общество с ограниченной ответственностью (ООО), закрытое акционерное общество (ЗАО). Бизнес-план.		
	Практические занятия	2	
	1.Составление бизнес-плана.		
Самостоятельная работа Составление бизнес плана	2		
Тема 8. Денежная система.	Содержание	2	3
	<u>Дискуссия. Деньги в современном мире.</u> Доходы и расходы семьи. Семейный бюджет. Инфляция, валютный риск, кредитный риск, ценовой риск, физический риск, предпринимательский риск. Экономический цикл, валовой внутренний продукт (ВВП), реальный ВВП, экономический кризис. Финансовое мошенничество, финансовая пирамида, способы сокращения финансовых рисков.		

	Практическое занятие	4	
	1. Построение семейного бюджета.	2	
	2. Семинар «Экономия денежных средств как признак рационального мышления»	2	
	Самостоятельная работа - Выполнение рефератов, презентаций. - Подготовка к семинару Темы докладов: «Финансовое планирование как способ повышения благосостояния семьи». «Электронные деньги». «Валюта в современном мире». «Защита прав потребителей». «Финансовое мошенничество».	2	
	Дифференцированный зачет	2	
	Всего	60	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета;

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- УМК по «Основам финансовой грамотности»;
- плакаты.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

3. Жданова, А. О. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся СПО / А.О. Жданова. – М.: ВИТА-ПРЕСС, 2015. – 400 с.
4. Савицкая, Е. В. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся по основным программам профессионального обучения / Е.В. Савицкая. – М.: ВИТА-ПРЕСС, 2015.

Дополнительные источники:

1. Налоговый кодекс РФ (принят 16.07.1998 с изм. и доп.)
2. Закон РФ «О защите прав потребителя» (принят 07.02.1992 с изм. и доп.)
3. Борисов, Е.Ф. Основы экономики: учебник и практикум для СПО / Е.Ф. Борисов. – 6-е изд., перераб. и доп. – М., 2015.
4. Липсиц И.В. Финансовая грамотность: материалы для учащихся 8-9 классы общеобразовательных организаций/ М:ВИТА-ПРЕСС, 2015. - 352 с, ИЛ. (Дополнительное образование: Серия "Учимся разумному финансовому поведению).

Интернет-ресурсы:

5. Агентство по страхованию вкладов – официальный сайт. Режим доступа: www.asv.ru
6. Дружи с финансами. Национальная программа повышения финансовой грамотности граждан. Режим доступа: Вашифинансы.рф
7. Кредитный калькулятор. Режим доступа: www.calculator-credit.ru

8. Целевая Программа Калининградской области "Повышение уровня финансовой грамотности жителей Калининградской области в 2011-2016 годах» Режим доступа: 39фг.рф
9. Центральный банк Российской Федерации – официальный сайт. Режим доступа: www.cbr.ru
- 10.Консультант плюс. Режим доступа: www.consultant.ru
- 11.Он–line библиотека. Режим доступа: www.bestlibrary.ru
- 12.Электронные словари. Режим дотсупа: <http://www.edic.ru>

3.3 Освоение отдельных элементов учебных дисциплин в форме практической подготовки

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

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

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

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

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

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

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

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

- Образовательный центр «Сириус» <https://sochisirius.ru/>

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Введение	Обоснование актуальности повышения уровня финансовой грамотности. Формулирование целей и задач учебной дисциплины. Раскрытие основных понятий, предмета финансовой грамотности.	Экспертная оценка усвоенных знаний; индивидуальный опрос.
1. Основные банковские услуги.	Изучение банковской системы России. Раскрытие основных услуг коммерческих банков. Рассмотрение и составление графиков погашения банковских кредитов, начисление процентов по банковским депозитам.	Экспертная оценка теоретических знаний и навыков, усвоенных на практических занятиях; индивидуальный и фронтальный опрос. Выполнение тестирования.
2. Фондовый рынок.	Изучение ценных бумаг и их инвестиционных характеристик. Определение доходности ценных бумаг.	
3. Страхование.	Изучение системы страхования в России. Разбор ситуационных задач на определение страховых выплат.	Экспертная оценка усвоенных знаний; индивидуальный опрос.
4. Налоговая система.	Изучение налоговой системы РФ, основных налогов физических лиц. Определение налоговых льгот. Заполнение декларации 3-НДФЛ.	Экспертная оценка теоретических знаний и навыков, усвоенных на практических занятиях; индивидуальный и фронтальный опрос. Выполнение тестирования.
5. Пенсионное обеспечение и финансовое благополучие в старости.	Изучение основ системы начисления пенсий Пенсионным фондом РФ (ПФР) и негосударственными пенсионными фондами (НПФ). Рассмотрение альтернативных способов накопления на пенсию.	Экспертная оценка знаний. Представление докладов, презентаций. Защита рефератов.
6. Финансовые механизмы деятельности фирмы.	Изучение основных финансовых результатов деятельности коммерческой организации. Изучение процесса формирования заработной платы работника фирмы, а также пособий.	Экспертная оценка знаний и практических навыков; индивидуальный и фронтальный опрос. Выполнение тестирования.

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
7. Этапы создания бизнеса.	Изучение основ предпринимательства. Определение бизнес-идеи. Рассмотрение методов и этапов создания дела. Составление экспресс бизнес-плана.	Экспертная оценка знаний и практических навыков; индивидуальный опрос. Выполнение тестирования. Представление докладов, защита презентаций.
8. Деньги в современном мире.	Изучение роли денег в современном мире в рамках семьи и государства. Определение способов сокращения финансовых рисков. Построение семейного бюджета.	Экспертная оценка знаний и навыков; индивидуальный и фронтальный опрос. Защита презентаций.
ОК 1. – ОК 9.	- экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины на теоретических и практических занятиях; - экспертное оценивание результатов выполненных практических заданий, контрольных работ, заданий внеаудиторной самостоятельной работы.	
ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.3, 5.1 - 5.5. 6.1-6.12	- экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины на теоретических и практических занятиях; - экспертное оценивание результатов выполненных практических заданий, контрольных работ, заданий внеаудиторной самостоятельной работы.	

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

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ
_____ И.В. Евсеева
«__» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева
«__» _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА**

Калининград

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** (базовая подготовка).

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

Разработчик: Козлова И.Г., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

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

Протокол ПЦК № «10» от «14» июня 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Есина Н.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

3. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы калькуляции и учета

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** (базовая подготовка).

Программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания. Опыт работы не требуется.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональные дисциплины профессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- составлять товарный отчет за день;
- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;
- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять безналичные платежи;
- составлять отчеты по платежам.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- виды учета, требования, предъявляемые к учету;
- задачи бухгалтерского учета;
- предмет и метод бухгалтерского учета;

- элементы бухгалтерского учета;
- принципы и формы организации бухгалтерского учета
- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.
- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
- правила документального оформления движения материальных ценностей;
- источники поступления продуктов и тары;
- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
- методику осуществления контроля за товарными запасами;
- понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
- методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
- порядок оформления и учета доверенностей;
- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
- правила торговли;
- виды оплаты по платежам;
- виды и правила осуществления кассовых операций;
- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

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

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их

эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при

производстве кондитерских изделий.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ПК 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления полуфабрикатов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 6.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 6.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 6.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента, супов разнообразного ассортимента, горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 6.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 6.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 6.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 6.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 6.9 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, фингер фудов, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 6.10 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

ПК 6.11 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных, горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 6.12 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих, холодных напитков разнообразного ассортимента

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
--------------------	-------------

Объем образовательной программы	54
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	36
в том числе:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	18
Самостоятельная работа	18
Промежуточная аттестация-дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы калькуляции и учета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	4	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета 2. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности. Урок - виртуальная экскурсия. 	2	1
	<ol style="list-style-type: none"> 3. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов 4. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса 	2	1
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Изучение Федерального закона «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ (действующая редакция) Источники информации Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/</p>	6	
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала	10	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания 2. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства 3. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета 	2	1
	<ol style="list-style-type: none"> 4. План-меню, его назначение, виды, порядок составления 5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий 	2	

	Тематика практических занятий	6	
	1. Работа со Сборником рецептур,: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, - определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья	2	2
	2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день	2	
	3. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.	2	
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	Содержание учебного материала	2	1
	1. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц.	2	
	2. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) 1.Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора) 2.Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" Источники информации 1. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации). 2. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/	6	
Тема 4.	Содержание учебного материала	4	1

Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	1. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков	2	
	2. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой		1
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	2
	Практические занятия 4. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день.		
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	Содержание учебного материала	6	1
	1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания. 2. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции. 3. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе. Урок - викторина	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	2
	Практические занятия 5-6. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	2 2	
	Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	Содержание учебного материала	6
1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам.		2	
Практические занятия 7-8-9			2
1. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.		2 2	
2. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций.			
3. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира	2	2	

	<p>Самостоятельная работа обучающихся Изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей, «Типовых правил эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением», Правил розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.</p> <p>Источники информации</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/ 2. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/ 3. Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/ 	6	
	Дифференцированный зачет	2	
Всего:		54	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2016. – 880 с.
4. *ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.*
5. *ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.*
6. *ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.*
7. *ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.*

8. *ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.*
9. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"
10. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В. Колесова.- 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с.
11. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2019.-176с.
12. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета (4-е изд.) учебник 104119449 2020

3.2.2. Электронные издания:

1. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016)
http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей»
3. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/
4. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)
5. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/

6. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/
7. Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.
http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznicnoj_torgovli/
8. Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.
http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznicnoj_torgovli/
9. <http://economy.gov.ru>
10. <http://www.consultant.ru>

3.3 Освоение отдельных элементов учебного предмета в форме практической подготовки

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

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

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

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

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

Изучение учебного предмета осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В

случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

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

- Образовательный центр «Сириус» <https://sochisirius.ru/>
- Академия Арзамас <https://arzamas.academy/>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>-виды учета, требования, предъявляемые к учету;</p> <p>- задачи бухгалтерского учета;</p> <p>-предмет и метод бухгалтерского учета;</p> <p>-элементы бухгалтерского учета;</p> <p>-принципы и формы организации бухгалтерского учета</p> <p>- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</p> <p>- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</p> <p>- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</p> <p>- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</p> <p>- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</p> <p>- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</p> <p>- Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</p> <p>- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</p> <p>-правила документального оформления движения материальных ценностей;</p> <p>- источники поступления продуктов и тары;</p> <p>-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;</p> <p>-методику осуществления контроля за товарными запасами;</p> <p>-понятие и виды товарных потерь,</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p>

<p>методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p>		
<p>- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, -оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность расчетов -Соответствие требованиям НДС и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения</p>

<p>кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам</p>		<p>практических заданий на дифференцированном зачете</p>
<p>ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.12</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность расчетов -Соответствие требованиям НД и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p>
<p>ОК1-ОК9</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность расчетов -Соответствие требованиям НД и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p>

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

РАСХОДОВАНО

Методический кабинет УМО
КО ПОО КСТ
_____ И.В. Евсеева
» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева
« ____ » _____ 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

Калининград

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** (базовый уровень).

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

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

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

Протокол заседания ПЦК № 10 от «14» июня 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Есина Н.В.

СОДЕРЖАНИЕ

4. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** (базовая подготовка).

Программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания или в рамках специальностей СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Опыт работы не требуется.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины.

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

Код ПК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.3, ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.12	проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

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

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Требования в соответствии с WSR:

Специалист должен знать и понимать:

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

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	18
Самостоятельная работа	18
Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	<ol style="list-style-type: none"> 1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. 2. Энергетическая ценность пищевых продуктов. Решение задач на онлайн – курсе https://stepik.org/ 	2	ОК 1-7,9 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.3, ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.12
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7,9 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.3, ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.12
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация продовольственных товаров. 2. Качество и безопасность продовольственных товаров. 		
	Самостоятельная работа обучающихся «Общие сведения о пищевых продуктах»; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка презентаций по темам: «Классификация продовольственных товаров», «Качество и безопасность продовольственных товаров». Прохождение онлайн – курса на платформе https://stepik.org/	2	
Тема 2. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала	3	ОК 1-7,9 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.3, ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.12
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. 2. Решение кейсов. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. 		
	Практические занятия с применением современного оборудования Эквизер, нитрат тестеры	2	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. 2. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по 		

	стандарту.		
	Самостоятельная работа обучающихся Прохождение онлайн – курса на платформе https://stepik.org/ по темам «Фруктовоовощные товары»; решение ситуационных производственных задач; подготовка сообщений и докладов («Классификация плодов и овощей», «Корнеплоды, клубнеплоды», «Экзотические овощи и плоды»)	2	
Тема 3 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7,9 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.3, ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.12
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. 2. Семинар. Условия и сроки хранения зерновых товаров.		
	Практические занятия с применением современного оборудования	2	
	1. Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту		
	Самостоятельная работа обучающихся Прохождение онлайн – курса на платформе https://stepik.org/ по темам «Зерномучные товары»; решение ситуационных производственных задач; подготовка сообщений и докладов («Классификация круп», «Мука и мучные изделия», «Макаронные изделия»)	2	
Тема 4. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7,9 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.3, ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.12
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров. 2. Семинар. Условия и сроки хранения молочных товаров		
	Практические занятия с применением современного оборудования Люминоскоп	2	
	1. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту		
	Самостоятельная работа обучающихся Прохождение онлайн – курса на платформе https://stepik.org/ по темам, решение ситуационных производственных задач; подготовка сообщений и докладов («Сухие вещества молока», «Кисломолочные продукты», «Классификация сыров»)	2	
Тема 5.	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7,9

Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов 2. Решение кейсов Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов		ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.3, ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.12
	Практические занятия с применением современного оборудования	2	
	1. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. 2. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка отчета по лабораторной работе. Прохождение онлайн – курса на платформе https://stepik.org/ по темам «Рыба и морепродукты»; решение ситуационных производственных задач; подготовка и защита сообщений и докладов («Нерыбные продукты моря», «Икра осетровых и лососевых рыб», «Консервы и пресервы»)	2	
Тема 6. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7,9,11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.12
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. 2. Прохождение онлайн – курса. Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов		
	Практические занятия с применением современного оборудования	2	
	1. Тренинг. Органолептическая оценка качества мяса.		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка отчета по лабораторной работе. Прохождение онлайн – курса на платформе https://stepik.org/ по темам «Мясо и мясопродукты»; решение ситуационных производственных задач; подготовка сообщений и докладов («Колбасы», «Мясные полуфабрикаты и субпродукты», «Классификация мясных консервов»)	3	
Тема 7. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7,9 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.3, ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.12
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов. 2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение 3. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров.		
	Практические занятия с применением современного оборудования	4	

	1. Тренинг. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц с помощью овоскопа.	2	
	2. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка отчета по лабораторной работе. Прохождение онлайн – курса на платформе https://stepik.org/ по темам «Яйца и яичные продукты», «Пищевые жиры»; решение ситуационных производственных задач; подготовка сообщений и докладов.	3	
Тема 8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7,9 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.3, ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.12
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. 2. Условия и сроки хранения.		
	Практические занятия с применением современного оборудования	2	
	1. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка отчета по лабораторной работе. Прохождение онлайн – курса на платформе https://stepik.org/ по темам «Вкусовые товары»; решение ситуационных производственных задач; подготовка сообщений и докладов («Пищевые добавки», «Применение приправ и пряностей»).	2	
Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет		2	
Всего:		54	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером.

Оборудование для проведения лабораторных работ: люминоскоп, эквивизер, нитрат тестеры, сахарометры, ареометры, системы для контроля качества пищевых продуктов.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.3. Печатные издания

12. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
13. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
14. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
15. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»
16. ТР ТС 022/2011 ««Пищевая продукция в части ее маркировки»»
17. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
18. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров (2-е изд., стер.) учебник 102119462 2019
19. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов (11-е изд.) учеб. пособие 111112442 2019
20. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2020.
21. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции
22. Таблица показателей пищевых продуктов в соответствии с ГОСТ
23. Сборник химического состава пищевых продуктов.
24. Кодексы «Алиментариус» на пищевые продукты.

3.2.4. Электронные издания:

7. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]

8. Энциклопедия прикладных наук [Электронный ресурс]
<https://www.grandars.ru/college/biznes/pokazateli-kachestva-p.html>

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

10. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность

11. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

12. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

3.2.5. Дополнительные источники

3. Блог о Ресторанном бизнесе<https://restoran-service.ru/blog/>

2. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка»

- Калоризатор <https://health-diet.ru/calorie>
- Сайт о правильном питании <https://edaplus.info/>.

3.3. Освоение отдельных элементов учебных дисциплин в форме практической подготовки

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

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

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

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: решение кейсов, решение онлайн – курса по дисциплине, семинары, тренинги.

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

Изучение учебных дисциплин осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В

случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; – виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; – методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; – современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; – виды складских помещений и требования к ним; – правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/ устных ответов, - тестирования.
<ul style="list-style-type: none"> – проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; – оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник,</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы <p>- экспертная оценка</p>

<p>системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>– оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>– - осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>	<p>последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</p>
<p>ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.12</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</p>
<p>ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК11</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций,</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка</p>

	регламентов -Рациональность действий	выполнения практических заданий на дифференцированном зачете/экзамене
--	---	--

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

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ
_____ И.В. Евсеева
«__» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева
«__» _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 ПРИЁМКА, ХРАНЕНИЕ И ПОДГОТОВКА
СЫРЬЯ К ПЕРЕРАБОТКЕ**

Калининград

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** (базовая подготовка).

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

Разработчики:

Егорова Е.А., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

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

Протокол заседания ПЦК № 10 от «14» июня 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Н.В. Есина

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** (базовая подготовка) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- приемки сырья;
- контроля качества поступившего сырья;
- ведения процесса хранения сырья;
- подготовки сырья к дальнейшей переработке;

уметь:

- проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования;

- оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- определять потери сырья при хранении;
- подготавливать сырье к дальнейшей переработке;
- подбирать сырье для правильной замены;
- рассчитывать необходимое количество заменителя;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;

знать:

- виды, химический состав и свойства сырья;
- требования действующих стандартов к качеству сырья;
- основные органолептические и физико-химические показатели качества;
- правила приемки, хранения и отпуска сырья;
- правила эксплуатации основных видов оборудования;
- особенности хранения сырья тарным и бестарным способом;
- виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения;
- правила подготовки сырья к производству;
- способы снижения потерь сырья при хранении и подготовке к производству;
- производственное значение замены одного сырья другим;
- основные принципы и правила взаимозаменяемости;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 126 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 90 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 60 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 30 часов;

производственной практики – 36 часов;

Промежуточная аттестация экзамен по МДК.01.01

Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать и производить приемку сырья.
ПК 1.2.	Контролировать качество поступившего сырья.
ПК 1.3.	Организовывать и осуществлять хранение сырья.
ПК 1.4.	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1-ПК1.4	Раздел 1. Технология хранения и подготовки сырья хлебопекарного производства.	30	20	10	-	10	-	-	-
ПК 1.1-ПК1.4	Раздел 2. Технология хранения и подготовки сырья кондитерского производства.	30	20	10	-	10	-	-	-
ПК 1.1-ПК1.4	Раздел 3. Технология хранения и подготовки сырья макаронного производства.	30	20	10	-	10	-	-	-
	Производственная практика	36							
	Всего:	126	60	30	-	30	-	-	36

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю «Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Технология хранения и подготовки сырья хлебопекарного производства		30	
Тема 1.1. Сырье хлебопекарного производства и его свойства.	Содержание	2	2
	1. <u>Основное и дополнительное сырье для производства хлебобулочных изделий.</u> Требования, предъявляемые к сырью. Основные сорта хлебопекарной муки. Химический состав муки различных сортов. Стандарты на муку хлебопекарную. Хлебопекарные свойства пшеничной муки. Газообразующая способность муки и факторы ее обуславливающие (собственные сахара муки, сахарообразующая способность муки). Методы определения и технологическое значение газообразующей способности муки. "Сила" муки, факторы ее обуславливающие. Белково-протеиновый комплекс муки, клейковина, ее содержание, свойства, роль в образовании пшеничного теста и их изменения при брожении, расстойке и выпечке, влияние на качество хлебобулочных изделий.		
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Подготовка информационных сообщений.	1	

	<p>2. Защита презентаций. <u>Дополнительное сырье. Методы определения силы муки.</u> Технологическое значение. Цвет муки и факторы его обуславливающие. Способность муки к потемнению в процессе приготовления хлебобулочных изделий, методы определения, технологическое значение. Крупность частичек муки, ее влияние на качество хлебобулочных изделий, методы определения. Пробные выпечки как методы оценки хлебопекарных свойств пшеничной муки. Хлебопекарные свойства ржаной муки, факторы, их обуславливающие, отличия от свойств пшеничной муки. Показатели хлебопекарных свойств ржаной муки, методы их определения и технологическое значение. Тритикалевая мука, особенности химического состава, хлебопекарные свойства, перспективы использования в хлебопекарной промышленности. Вода. Соль и солевые смеси. Дрожжи прессованные, инстантные и сушеные, дрожжевое молочко.</p> <p>Сахар, патока, жировые продукты, солод, молоко и продукты его переработки, и другие виды сырья, применяемого для производства хлебобулочных изделий. Требования, предъявляемые к качеству дополнительного сырья. Нетрадиционные виды сырья.</p>	2	2
	<p>Самостоятельная работа: Подготовка информационных сообщений. Подготовка к практической работе.</p>	1	
	<p>Практические занятия</p>	2	
	<p>1. Оценивание качества сырья по органолептическим показателям</p>		
	<p>Самостоятельная работа: Заполнение таблиц - качества сырья по органолептическим показателям.</p>	1	
	<p>Содержание</p>		2
	<p>3. <u>Прием и хранение муки на хлебопекарных предприятиях;</u> процессы, происходящие при хранении муки; созревание пшеничной и ржаной муки и изменение отдельных ее свойств. Сущность процесса созревания и пути его ускорения. Порча муки при хранении, причины ее обуславливающие и способы предотвращения.</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Написание реферата по теме урока.</p>	1	

	4.	<u>Подготовка муки к производству: просеивание, магнитная очистка. Хранение и подготовка соли, сахара, дрожжей, жировых продуктов и другого дополнительного сырья. Подготовка сырья, повышающая эффективность использования его в производстве.</u>	2	2
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Подготовка информационных сообщений.		1	
	5.	Оборудование и инвентарь. Весы и погрузочно-разгрузочное оборудование. Оборудование для подготовки сырья к производству. Правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.	2	2
	Самостоятельная работа: Составление тестовых заданий и эталонов ответов к ним. Подготовка к практической работе.		1	
	2.	Практические занятия Исследование качества сырья и расчёт рецептуры.	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка отчета по практической работе. Подготовка к практической работе.		1	
	3.	Практические занятия Определение влияния основного сырья на ход технологического процесса и качество хлебобулочных изделий.	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка отчета по практической работе. Подготовка к практической работе.		1	
	4.	Практические занятия Оформление приемо-сдаточной документации на получение основного сырья.-	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка отчета по практической работе. Оформление приемо-сдаточной документации на получение основного сырья. Подготовка к к/р.		1	
Контрольная работа по разделу 1.		2		

Самостоятельная работа при изучении раздела 1. ПМ.01			
1. Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).			
2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.			
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:			
1. Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на контрольные вопросы, выданные преподавателем.			
Раздел 2. Технология хранения и подготовки сырья кондитерского производства		30	
Тема 2.1. Основы переработки сырья в кондитерские изделия.	Содержание	2	
	1. Семинар. Характеристика основных и дополнительных видов сырья. Требования, предъявляемые к сырью в производстве кондитерских изделий. Новые виды сырья (сахарозаменители, высокомолекулярные углеводы с протекторными свойствами, белковые обогатители, жиры, сухие смеси и др.)		2
	Самостоятельная работа: Составление таблицы: «Характеристика основных и дополнительных видов сырья».	1	
	2. Способы перевода сахарозы в различное агрегатное состояние (аморфное, кристаллическое, золь, гель, пена, суспензия, эмульсия и др.) Характеристика основных полуфабрикатов кондитерского производства (начинки и др.)	2	2
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Написание реферата по теме урока.	1	
	1 Практические занятия	2	
	Учет расхода сырья на производстве. Составление рецептур.		
	Самостоятельная работа: Составление рецептур.	1	
	2. Практические занятия	2	
	Оценивание качества сырья по органолептическим показателям.		
Самостоятельная работа: Подготовка отчета по практической работе. Заполнение таблицы: «Качество сырья по органолептическим показателям».	1		

3	Практические занятия	2	
	Определение физико-химических показателей сырья.		
	Самостоятельная работа: Подготовка отчета по практической работе. Определение физико-химических показателей сырья.	1	
3	Технологическая схема производства шоколада. Товарные какао бобы, как основное сырье для производства шоколада. Требования к их качеству (степень ферментации, химический состав). Показатели качества товарных какао бобов: размеры, форма, масса. Показатели качества партии какао бобов: индекс качества, содержание жира, влаги, какаофеллы.	2	2
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Написание реферата по теме урока.	1	
4	Семинар. Переработка какао бобов в шоколадные полуфабрикаты: какао тертое, какао масло, какао порошок. Пути использования какаофеллы. Показатели качества какао тертого. Какао масло. Химический состав.	2	2
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом, создание презентации по теме урока.	1	
5	Влияние химического состава на показатели качества какао масла. Показатели качества шоколадных масс: обыкновенных, десертных и с добавлениями. Основные принципы составления рецептур шоколадных масс.	2	2
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Создание презентации по теме урока. Подготовка к практической работе.	1	
4.	Практические занятия	2	
	Составление рецептур шоколадных масс.		
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Составление рецептур шоколадных масс.	1	
	Контрольная работа к разделу 2.	2	

Самостоятельная работа при изучении раздела 2. ПМ.01			
1. Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).			
2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.			
3. Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на контрольные вопросы, выданные преподавателем.			
Раздел 3. Технология хранения и подготовки сырья макаронного производства		30	
Тема 3.1. Сырье для производства макаронных изделий.	Содержание	2	
	1. Виды и сорта пшеницы. Строение и химический состав зерна пшеницы, виды помолов зерна в муку.		2
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Создание презентации по теме урока.	1	
	2. Макароны свойства муки: количество клейковины, содержание каротиноидных пигментов, содержание незрелых частиц, крупнота помола муки, их влияние на свойства теста, сырых изделий и качество сухих и сваренных макаронных изделий.	2	
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом	1	
	3. Защита презентаций. Требования, предъявляемые к качеству муки, используемой для производства макаронных изделий. Вопросы хранения муки.	2	2
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом.	1	
	4. Требования к воде для замеса макаронного теста. Дополнительное сырье макаронного производства: обогатительные и вкусовые добавки – молочные, яичные, овощные, фруктовые, витамины и др., требования к их качеству и к хранению.	2	2
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.	1	
	1 Практическое занятие	2	

	Подобрать и рассчитать количество взаимозаменяемого сырья, предусмотренного в рецептурах изделий для 1 кг, по видам (по данным ГОСНИИХП)		
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Решение задач .	1	
Тема 3.2. Подготовка сырья к производству	Содержание	2	
	1. Подготовка муки: смешивание муки, просеивание, магнитная очистка. Взвешивание.		2
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Составление тестовых заданий и эталонов ответов к ним.	1	
	2. Подготовка добавок – яиц, меланжа, яичного порошка, сухого молока, творога, томатных продуктов, витаминов и др. добавок.	2	2
	Самостоятельная работа: Составление таблицы. Подготовка информационных сообщений. Подготовка к практической работе.	1	
	1. Практические занятия Расчет технологических потерь сырья на складах, коммуникациях.	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка отчета по практической работе. Расчет технологических потерь сырья на складах, коммуникациях.	1	
	2. Практическое занятие Оформление актов списания на технологические потери сырья на складах и коммуникациях.	2	
	Самостоятельная работа: Оформление актов списания на технологические потери сырья на складах и коммуникациях. Подготовка отчета по практической работе.	1	
	3. Практические занятия Анализ процессов, приводящих к порче муки при хранении и. разработка мероприятия по их устранению.	2	
Самостоятельная работа: Подготовка отчета по практической работе. Подготовка к	1		

	дифференцированному зачету.		
Самостоятельная работа при изучении раздела 3. ПМ.01			
1. Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).			
2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя,			
3. Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на контрольные вопросы, выданные преподавателем.			
Консультации по МДК01.01			
1. Сырье хлебопекарного производства и его свойства.			
2. Учет расхода сырья на производстве. Составление рецептур. Оценивание качества сырья по органолептическим показателям.			
3. Основы переработки сырья в кондитерские изделия.			
4. Сырье для производства макаронных изделий.			
5. Требования, предъявляемые к качеству муки, используемой для производства макаронных изделий. Вопросы хранения муки.			
6. Подготовка сырья к производству.			
Промежуточная аттестация экзамен по МДК.01.01			
Производственная практика.			
Виды работ:			
1. Инструктаж по технике безопасности, противопожарной безопасности.			
Организация приемки и хранения сырья: зерновых, крупяных, зернобобовых продуктов и какао-бобовых.			
Проведение контроля качества поступившего сырья. Организация ведения процесса хранения поступившего сырья, подготовка сырья к дальнейшей переработке.			
2. Организация приемки и хранения сырья: сахара и его заменителей, подсластителей, плодово-ягодного и овощного сырья.			
Проведение контроля качества поступившего сырья. Организация ведения процесса хранения поступившего сырья, подготовка сырья к дальнейшей переработке.			
3. Организация приемки и хранения сырья: молока и молочных продуктов, жиров и эмульгаторов.			
		36	

<p>Проведение контроля качества поступившего сырья. Организация ведения процесса хранения поступившего сырья, подготовка сырья к дальнейшей переработке.</p> <p>4. Организация приемки и хранения сырья: яиц яичных продуктов, студнеобразователей, загустителей. Проведение контроля качества поступившего сырья. Организация ведения процесса хранения поступившего сырья, подготовка сырье к дальнейшей переработке.</p> <p>5. Организация приемки и хранения сырья: разрыхлителей и улучшителей, орехов, пищевых добавок, масличных семян.</p> <p>Проведение контроля качества поступившего сырья. Организация ведения процесса хранения поступившего сырья, подготовка сырье к дальнейшей переработке.</p> <p>6. Оформление документации при приемки сырья, определение потери сырья при хранении, взаимозамененность сырья.</p>		
Консультации по ПМ.01		
1. Технология хранения и подготовки сырья хлебопекарного производства		
2. Сырье хлебопекарного производства и его свойства.		
3. Технология хранения и подготовки сырья кондитерского производства		
4. Основы переработки сырья в кондитерские изделия.		
5. Сырье для производства макаронных изделий		
6. Подготовка сырья к производству		
Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю		
Всего	126	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технологии изготовления хлебобулочных изделий», «Технологического оборудования хлебопекарного производства», учебной пекарни и лаборатории «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве».

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- учебно-методический комплекс по модулю ПМ.01;
- наглядные пособия: плакаты, карточки с заданиями, тестовые задания, инструкционные карты для выполнения практических работ.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением,
- мультимедиа-проектор,
- интерактивная доска.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, мукопросеиватель, поддоны, посуда.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- технологическое оборудование;
- наборы инструментов;
- приспособления, инвентарь, посуда, тара;
- учебно-методический комплекс по модулю ПМ.01;
- наглядные пособия: плакаты, карточки с заданиями, тестовые задания, инструкционные карты для выполнения практических работ.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / - М.: Издательский центр "Академия", 2019. - 192 с.
2. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Издательский центр "Академия", 2017.

Дополнительные источники:

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании (1-е изд.) учебник. - М.: Издательский центр "Академия", 2018 - 272 с.
2. Грибанов, Д.Д. Основы метрологии, сертификации и стандартизации: учебное пособие. - М.: ИНФРА-М, 2017. - 127 с.

Нормативные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к

оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

10. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

11. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

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

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

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

15. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

16. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение программы модуля базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Охрана труда».

Реализация программы модуля предполагает производственную практику.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

– наличие высшего профессионального образования по специальности, соответствующей профилю модуля «Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке»;

- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Инженерная графика», «Техническая механика», «Электротехника и электронная техника», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»; «Автоматизация технологических процессов»; «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Метрология и стандартизация», «Правовые основы профессиональной деятельности», «Основы экономики, менеджмента маркетинга», «Охрана труда», «Безопасность жизнедеятельности».

Мастера: мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников; мастера должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.5. Освоение профессионального модуля в форме практической подготовки

Практическая подготовка студентов по профессиональному модулю осуществляется за счет реализации учебной и производственной практики, демонстрационной формы экзамена по ПМ, практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

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

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

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

4.6 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)

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

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

– Интернет-журнал Постнаука <https://postnauka.ru/>

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

4.7 Организация практики

Производственная практика проводится в виде работы на предприятии/организации. По итогам производственной практики студенты составляют дневник, аттестуются и защищают отчет. Оформление документов и оценка по практике осуществляется в соответствии с Положением о практике.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК1. Организовывать и производить приемку сырья.	-Правильно и точно давать характеристики сырью хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств. - Знать правила приёмки сырья.	-Экспертная оценка выполнения практических работ. -Экспертная оценка в рамках текущего контроля в ходе проведения производственной практики -Экспертная оценка в ходе выполнения контрольных работ.
ПК 2. Контролировать качество поступившего сырья.	- правильно оценивать качество сырья хлебопекарного производства по органолептическим и физико- химическим показателям. - правильно оценивать качество сырья кондитерского производства по органолептическим и физико- химическим показателям. - правильно оценивать качество сырья макаронного производства по органолептическим и физико- химическим показателям. - правильно оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества поступившего сырья.	-Экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ. -Экспертная оценка в рамках текущего контроля в ходе проведения производственной практики. -Экспертная оценка в ходе выполнения контрольных работ.
ПК 3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.	- правильно оформлять производственную и технологическую документацию при хранении сырья. - правильно определять потери сырья при хранении. -Знать способы предотвращения порчи сырья при хранении.	-Экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ. -Экспертная оценка в рамках текущего контроля в ходе проведения производственной практики. -Экспертная оценка в ходе выполнения контрольных работ.
ПК 4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к	- правильно взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырьё.	-Экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
переработке.	<ul style="list-style-type: none"> - правильно подготавливать сырьё к дальнейшей переработке. - правильно подбирать сырьё для замены. - правильно рассчитывать необходимое количество заменителя сырья. - правильно оформлять производственную и технологическую документацию при отпуске сырья. 	<ul style="list-style-type: none"> -Экспертная оценка в рамках текущего контроля в ходе проведения учебной и производственной практик. -Экспертная оценка в ходе выполнения контрольных работ.

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии	-Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии приготовления пищи; - оценка эффективности и качества выполнения; 	-Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные ресурсы	-Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- анализ инноваций в области разработки новых приемов и способов кулинарной обработки сырья, оборудования; - демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; - самоанализ и коррекция результатов собственной работы	-Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- ответственность за результат выполнения заданий; - способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены	- проявление интереса к инновациям в области	Экспертное наблюдение и оценка деятельности

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
технологий в профессиональной деятельности.	профессиональной деятельности	обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике

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

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ
_____ И.В. Евсева
«__» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева
«__» _____ 2022 г.

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 ПРОИЗВОДСТВО ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Калининград

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** (базовая подготовка).

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

Разработчик: Шайхетдинова А.И., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

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

Протокол заседания ПЦК № 10 от «14» июня 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Н.В. Есина

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	36

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Производство хлеба и хлебобулочных изделий

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** (базовая подготовка) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Производство хлеба и хлебобулочных изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- контроля качества сырья и готовой продукции;
- ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий;

уметь:

- определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;
- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
- вести соответствующую производственную и технологическую документацию;
- рассчитывать производственные рецептуры;
- определять расход сырья;
- рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
- рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий;
- рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;

- подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;

знать:

- требования стандартов к качеству сырья и готовой продукции;
- органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;
- основные методы органолептических и физико-химических испытаний;
- ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства;
- способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов;
- методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
- правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
- понятие «унифицированные рецептуры»;
- назначение, сущность и режимы операций разделки;
- требования к соблюдению массы штучных изделий;
- сущность процессов, происходящих в тесте и хлебе при выпечке;
- режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента;
- виды технологических потерь и затрат на производстве;
- нормы расхода сырья и выхода готовых изделий, пути их снижения;
- причины и технологическое значение упека и усушки хлеба, меры по их снижению;
- понятие «выход хлеба»;
- способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных, сдобных изделий;
- способы сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий;

- виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства;
- правила безопасной эксплуатации оборудования;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –564 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 420 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 280 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 140 часов;
учебной и производственной практики – 144 часов:

Промежуточная аттестация экзамен по МДК.02.01

Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Производство хлеба и хлебобулочных изделий**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля «Производство хлеба и хлебобулочных изделий»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа: обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1	Раздел 1. Контроль качества сырья при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	102	66	12л.р./20пр.	-	36	-	36	-
ПК 2.1 ПК 2.2	Раздел 2 Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	162	108	36л.р./30пр.	-	54	-	-	72
ПК 2.3	Раздел 3. Организация и осуществление технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий.	156	106	12л.р./32пр.	-	50	-	-	36
	Производственная практика (по профилю специальности)	108							108
	Всего:	564	280	60л.р./82пр.	-	140	-	36	108

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю «Производство хлеба и хлебобулочных изделий»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК. 02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий		420	
Раздел 1. Контроль качества сырья при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.		102	
Тема 1.1. Введение. Хлебные растения. Зерновые культуры.	Содержание учебного материала	2	1
	1. Современное хлебопекарное производство. Хлебные растения. Зерновые культуры: пшеница (озимая, яровая, мягкая, твердая), рожь, тритикале, ячмень, овёс, кукуруза, краткая характеристика.		
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Создание презентации по теме урока.	1	
Тема 1.2. Строение и химический состав зерна пшеницы и ржи.	Содержание учебного материала	2	1
	1. Строение и химический состав зерна пшеницы и ржи. Основные анатомические части зерновки пшеницы.		
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.	1	
Тема 1.3. Значение белковых веществ зерна для организма человека.	Содержание учебного материала	2	1
	1. Значение белковых веществ зерна для организма человека, основные углеводы зерна.		
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Описать строение и химический состав зерна пшеницы и ржи.	1	
Тема 1.4. Роль ферментов и витаминов, содержащихся в составе пшеницы и	Содержание учебного материала	2	1
	1. Роль ферментов и витаминов, содержащихся в составе пшеницы и ржи, значение минеральных веществ и воды для организма человека.		
	Самостоятельная работа Написание реферата по теме урока. Подготовка информационных сообщений к семинару.	1	

ржи.	Практическое занятие		
	1. Семинар по теме: «Сравнительная характеристика зерновых культур: пшеница (озимая, яровая, мягкая, твердая), рожь, тритикале, ячмень, овёс, кукуруза и т.д. Значение белковых веществ зерна для организма человека, основные углеводы зерна».	2	
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом.	1	
Тема 1.5 Качественная оценка зерна пшеницы и ржи.	Содержание учебного материала		
	1. Качественная оценка зерна пшеницы и ржи.	2	2
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом.	1	
Тема 1.6 Виды помолов пшеничной и ржаной муки.	Содержание учебного материала		
	1. Виды помолов пшеничной и ржаной муки. Основные этапы помола зерна, составление помольных партий зерна. Осуществление очистки зерна от примесей.	2	2
	Самостоятельная работа: Подготовка к самостоятельной работе.	1	
Тема 1.7 Виды, типы и сорта муки.	Содержание учебного материала		
	1.Виды, типы и сорта муки. Поступление и хранение сырья на производстве.	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка информационных сообщений. Подготовка отчета по практической работе.	1	
Тема 1.8 Химический состав пшеничной и ржаной муки.	Содержание учебного материала		
	1.Химический состав пшеничной и ржаной муки	2	2
	Самостоятельная работа: Составление тестовых заданий и эталонов ответов к ним. Подготовка к практической работе.	1	
	Практические занятия	6	
	1. Определение содержания сырой клейковины.	2	
	2.Определение качества сырой клейковины.	2	
	3.Определение влажности муки.	2	
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка отчета по практической работе.	4	
Тема 1.9 Хлебопекарные	Содержание учебного материала		
	1. Хлебопекарные свойства пшеничной муки.	2	2

свойства пшеничной муки.	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.	1	
Тема 1.10. Хлебопекарные свойства ржаной муки	Содержание учебного материала	2	2
	1. Хлебопекарные свойства ржаной муки. Стандарты и нормы, определяющие качество, различных сортов муки.		
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений. Изучение нормативных документов.	1	
	Практические занятия	2	
	1.Определение общей кислотности муки.		
Самостоятельная работа Подготовка отчета по практической работе.	2		
Тема 1.11. Хлебопекарные дрожжи.	Содержание учебного материала	2	2
	1. Хлебопекарные дрожжи. Химические разрыхлители. Поступление и хранение сырья на производстве.		
	Самостоятельная работа Написание реферата по теме урока.	1	
	Практические занятия	6	
	1. Органолептическая оценка качества дрожжей.	2	
	2. Определение подъемной силы прессованных дрожжей.	2	
	3. Дать сравнительную характеристику дрожжам (прессованным, сушеным, дрожжевому молоку.)	2	
	Самостоятельная работа Подготовка отчета по практической работе. Подготовка информационных сообщений.	5	
Тема 1.12 Вода. Требование к качеству. Поваренная соль.	Содержание учебного материала	2	2
	1. Вода. Требование к качеству. Поваренная соль. Поступление и хранение сырья на производстве.		
	Самостоятельная работа Провести исследование влияния хлебопекарных свойств муки на качество продукции и представить в виде презентации.	1	
Тема 1.13 Дополнительное сырье: крахмал,	Содержание учебного материала	2	
	1. Защита презентаций. Дополнительное сырье: крахмал, патока, мед, солод, жиры. Поступление и хранение сырья на производстве.		

патока, мед, солод, жиры	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Создание презентации по теме урока.	1	
Тема 1.14 Дополнительное сырье: яйца, повидло, изюм, мак.	Содержание учебного материала 1. Дополнительное сырье: яйца, повидло, изюм, мак. Поступление и хранение сырья на производстве.	2	2
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Создание презентации по теме урока.	1	
Тема 1.15. Дополнительное сырьё: пряности, ароматизаторы пищевые (эссенции), хлебопекарные улучшители, витаминно-минеральные смеси.	Содержание учебного материала 1. Дополнительное сырьё: пряности, ароматизаторы пищевые (эссенции), хлебопекарные улучшители, витаминно-минеральные смеси. Правила взаимозаменяемости сырья.	2	2
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Создание презентации по теме урока.	1	
	Практические занятия	4	
	1. Определение свежести яиц.	2	
	2. Органолептическая проверка качества дополнительного сырья.	2	
	Самостоятельная работа Подготовка отчета по практической работе.	2	
Тема 1.16. Прием, хранение и подготовка сырья к производству.	Содержание учебного материала 1. Прием, хранение и подготовка основного и дополнительного сырья к производству.	2	2
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.	1	
	Контрольная работа по разделу №1	2	3
Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ.02 Темы для выполнения презентаций, рефератов, информационных сообщений: 1. Роль ферментов и витаминов, содержащихся в составе пшеницы и ржи, значение минеральных веществ и воды для организма человека. 2. Описать строение и химический состав зерна пшеницы и ржи 3. Провести исследование влияния хлебопекарных свойств муки на качество продукции и представить в виде презентации. 4. Дополнительное сырье: крахмал, патока, мед, солод, жиры. 5. Дополнительное сырье: яйца, повидло, изюм, мак. 6. Дополнительное сырьё: пряности, ароматизаторы пищевые (эссенции), хлебопекарные улучшители, витаминно-минеральные смеси.			
Раздел 2. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий		162	

Тема 2.1. Рецептура хлеба. Утвержденные и производственные рецептуры.	Содержание учебного материала	2	2
	1. Защита презентаций. Рецепттура хлеба. Утвержденные и производственные рецептуры.		
	Самостоятельная работа	1	
	Работа с опорным конспектом. Написание реферата по теме урока.		
Тема 2.2. Порядок расчёта производственных рецептур. Правила взаимозаменяемости сырья.	Содержание учебного материала	2	2
	1. Порядок расчёта производственных рецептур. Правила взаимозаменяемости сырья.		
	Самостоятельная работа	1	
	Работа со сборником рецептур хлебобулочных изделий. Расчёт производственных рецептур.		
	Практическое занятие:	2	
1. Работа со сборником рецептур хлебобулочных изделий. Порядок расчёта производственных рецептур.			
Самостоятельная работа	2		
Работа со сборником рецептур хлебобулочных изделий. Расчёт производственных рецептур	2		
Тема 2.3. Дозирование сырья, назначение, использование дозаторов для сыпучих и жидких компонентов.	Содержание учебного материала	2	2
	1. Дозирование сырья, назначение, использование дозаторов для сыпучих и жидких компонентов.		
	Самостоятельная работа	2	
Работа со сборником рецептур хлебобулочных изделий. Расчёт производственных рецептур.	2		
Лабораторные работы		18	
1. Приготовления пшеничного теста. Способы приготовления теста на большой густой опаре, на густой опаре и на жидкой опаре.		4	
Самостоятельная работа		2	
Работа с опорным конспектом. Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт.			
2. Приготовление теста на специальных полуфабрикатах. Закваска, понятие, виды.		4	
Самостоятельная работа		2	
Работа с опорным конспектом. Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт.			
3. Основные этапы приготовления пшеничного теста на полуфабрикатах из целого зерна, сухие смеси, в том числе композитные, используемые для производства пшеничного теста безопарным способом.		4	
Самостоятельная работа		2	

Работа с опорным конспектом. Работа со сборником рецептов. Составление технологических карт.			
ИТОГО	4 семестр, в т.ч.	116	
	Теоретические занятия	40	
	Практические занятия	22	
	Лабораторные занятия	12	
	Самостоятельная работа	42	
Тема 2.4. Замес и образование теста, периодический и непрерывный замес.	Содержание учебного материала		
	1. Замес и образование теста. Виды замесов и процессы, протекающие при замесе теста. Интенсивный замес теста.	2	2
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.	1	
Тема 2.5. Брожение теста. Процессы, протекающие при брожении.	Содержание учебного материала		
	1. Брожение теста. Процессы, протекающие при брожении.	2	2
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.	1	
Тема 2.6. Признаки созревания теста.	Содержание учебного материала		
	1. Признаки созревания теста. Спиртовое брожение в тесте, факторы, влияющие на его интенсивность	2	2
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Написание реферата по теме урока.	1	
Тема 2.7. Молочнокислое брожение в тесте и микроорганизмы его вызывающие	Содержание учебного материала		
	1. Молочнокислое брожение в тесте и микроорганизмы его вызывающие. Роль продуктов брожения в формировании вкуса и аромата теста.	2	2
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.	1	
Тема 2.8. Влияние соли, сахара, жира на свойства теста	Содержание учебного материала		
	1. Влияние соли, сахара, жира на свойства теста.	2	2
	Самостоятельная работа Составление таблицы по свойствам теста.	1	
Тема 2.9. Виды заварок, применяемых в	Содержание учебного материала		
	1. Виды заварок, применяемых в хлебопекарном производстве. Приготовление жидких дрожжей. Разводочный и производственный цикл приготовления жидких дрожжей.	2	2

хлебопекарном производстве. Приготовление жидких дрожжей.	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Расчет сырья для заквасок.	1	
	Практическое занятие 1. Расчет сырья для заквасок.	2	
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Расчет сырья для заквасок.	1	
Тема 2.10. Приготовление пшеничного теста.	Содержание учебного материала 1. Приготовления пшеничного теста. Способы приготовления теста на большой густой опаре, на густой опаре и на жидкой опаре.	2	3
	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт.	1	
Тема 2.11. Приготовление теста на специальных полуфабрикатах	Содержание учебного материала 1. Приготовление теста на специальных полуфабрикатах. Закваска, понятие, виды.	2	3
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт.	1	
Тема 2.12. Основные этапы приготовления пшеничного теста на полуфабрикатах.	Содержание учебного материала 1. Основные этапы приготовления пшеничного теста на полуфабрикатах из целого зерна, сухие смеси, в том числе композитные, используемые для производства пшеничного теста безопасным способом.	2	3
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Написание реферата по теме урока.	1	
Тема 2.13. Ускоренные способы приготовления хлебобулочных изделий.	Содержание учебного материала 1. Ускоренные способы приготовления хлебобулочных изделий, особенности приготовления пшеничного теста по интенсивной (холодной) технологии.	2	3
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Составление технологических карт, расчет сырья для приготовления теста из пшеничной муки.	1	
	Практическое занятие: 1. Составление технологических карт, расчет сырья для приготовления теста из пшеничной муки.	2	
	Самостоятельная работа Подготовка отчета по практической работе. Составление технологических карт, расчет	1	

	сырья для приготовления теста из пшеничной муки.		
Тема 2.14. Приготовление теста однофазными способами	Содержание учебного материала	2	3
	1. Приготовление теста однофазными способами.		
	Самостоятельная работа Составление технологических карт, расчет сырья для приготовления теста из пшеничной муки.	1	
Тема 2.15. Приготовление ржаного теста.	Содержание учебного материала	2	3
	1. Приготовление ржаного теста.		
	Самостоятельная работа Подготовка к практической работе. Составление технологических карт, расчет сырья для теста из ржаной муки.	1	
	Практические занятия:	2	
	4. Составление технологических карт, расчет сырья для теста из ржаной муки.		
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Составление технологических карт, расчет сырья для теста из ржаной муки. Подготовка отчета по практической работе.	1	
	2. Составление технологических карт, расчет сырья для теста из ржаной муки.	2	3
Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом	1		
Тема 2.16. Однофазные технологии приготовления ржаного теста.	Содержание учебного материала	2	2
	1. Однофазные технологии приготовления ржаного теста.		
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.	1	
	Практическое занятие	2	
	1. Составление технологических карт, расчет сырья для однофазных технологий приготовления ржаного теста муки.		
Самостоятельная работа Составление технологических карт, расчет сырья для однофазных технологий приготовления ржаного теста муки.	1		
Тема 2.17. Способы приготовления теста из смеси ржаной и пшеничной муки.	Содержание учебного материала	2	3
	1. Способы приготовления теста из смеси ржаной и пшеничной муки.		
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений. Подготовка	1	

	отчета по практической работе.		
	Практическое занятие		
	1. Составление технологических карт, расчет сырья для теста из смеси ржаной и пшеничной муки.	2	
	Самостоятельная работа Составление технологических карт, расчет сырья для теста из смеси ржаной и пшеничной муки.	1	
Тема 2.18. Приготовление теста для заварных видов ржаного хлеба.	Содержание учебного материала		
	1. Приготовление теста для заварных видов ржаного хлеба. Использование полуфабрикатов хлебного производства идущих на переработку.	2	3
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Составление технологических карт.	1	
	Практическое занятие		
	1. Составление технологических карт, расчет сырья для приготовления теста для заварных видов ржаного хлеба.	2	
	Самостоятельная работа Составление технологических карт, расчет сырья для приготовления теста для заварных видов ржаного хлеба.	1	
Тема 2.19. Определение готовности теста.	Содержание учебного материала		
	1. Определение готовности теста. Организация производства в тестоприготовительном отделении.	2	3
	Самостоятельная работа Собрать информацию о дефектах хлеба, вызванные качеством сырья. Подготовка информационных сообщений.	1	
	Практическое занятие	14	
	1. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов хлебопекарного производства. Отбор проб.	2	
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений. Подготовка отчета по практической работе. Подготовка к практической работе.	1	
	2. Определение температуры полуфабрикатов.	2	
	Самостоятельная работа	1	

	Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений. Подготовка отчета по практической работе. Подготовка к практической работе.		
	3. Определение массовой доли влаги полуфабрикатов.	2	
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений. Подготовка отчета по практической работе. Подготовка к практической работе.	1	
	4. Определение общих кислотности полуфабриката.	2	
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений. Подготовка отчета по практической работе. Подготовка к практической работе.	1	
	5. Семинар «Информация о дефектах хлеба, вызванных нарушением проведения технологического процесса», «О болезнях хлеба».	2	
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений. Подготовка отчета по практической работе. Подготовка к практической работе.	1	
	6. Семинар «Спиртовое брожение в тесте, факторы, влияющие на его интенсивность», «Влияние соли, сахара, жира на свойства теста», «Закваска, понятие, виды, применение».	2	
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений. Подготовка отчета по практической работе. Подготовка к практической работе.	1	
	7. Определение оптимальных параметров окончательной расстойке тестовых заготовок (описание по лабораторной работе).	2	
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений. Подготовка отчета по практической работе. Подготовка к практической работе.	1	
Тема 2.20. Оборудование для смешивания компонентов.	Содержание учебного материала		
	1.Оборудование для смешивания компонентов. Тестоделительные машины, устройство, принцип действия.	2	2
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Написание реферата по теме урока. Подготовка к контрольной работе.	1	
	Контрольная работа по разделу № 2	2	3

	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом.	1	
Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ.00.			
Темы для выполнения презентаций, рефератов, информационных сообщений:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Рецепттура хлеба. Утвержденные и производственные рецептуры. 2. Дозирование сырья, назначение, использование дозаторов для сыпучих и жидких компонентов. 3. Замес и образование теста, периодический и непрерывный замес. 4. Брожение теста. Процессы, протекающие при брожении. 5. Признаки созревания теста. 6. Приготовление пшеничного теста. 7. Приготовление теста на специальных полуфабрикатах. 8. Основные этапы приготовления пшеничного теста на полуфабрикатах. 9. Ускоренные способы приготовления хлебобулочных изделий. 10. Приготовление теста однофазными способами. 11. Приготовление ржаного теста. 			
Раздел 3. Организация и осуществление технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий		156	
Тема 3.1 Понятие разделки теста, основные операции	Содержание учебного материала	2	3
	1. Понятие разделки теста, основные операции. Деление теста на куски и контроль массы тестовых заготовок. Округление кусков теста, назначение, особенности округления кусков теста из ржаной муки. Применение технологического оборудования и его эксплуатация		
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Изучить материал об основных операциях по разделки теста.	1	
Тема 3.2. Тестоокруглительные машины, устройство, принцип действия.	Содержание учебного материала	2	2
	1. Тесто округлительные машины, устройство, принцип действия.		
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Изучить материал об основных операциях по разделки теста. Заполнить таблицу: «Тестоокруглительные машины и их основные характеристики»	1	
Тема 3.3.	Содержание учебного материала	2	

Предварительная расстойка тестовых заготовок.	1. Предварительная расстойка тестовых заготовок. Окончательная расстойка тестовых заготовок, условия проведения. Особенности разделки теста для формовых и подовых видов хлеба.		2
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Создание презентации по теме урока.	1	
Тема 3.4. Обработка форм на хлебопекарных предприятиях, способы приготовления жировых эмульсий для смазки форм	Содержание учебного материала		
	1. Обработка форм на хлебопекарных предприятиях, способы приготовления жировых эмульсий для смазки форм.	2	3
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.	1	
Тема 3.5. Разделка теста для формового хлеба, подового хлеба.	Содержание учебного материала		
	1. Разделка теста для формового хлеба, подового хлеба.	2	3
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.	1	
Тема 3.6. Разделка теста для булочных и сдобных изделий	Содержание учебного материала		
	1. Разделка теста для булочных и сдобных изделий, основные операции. Особенности ручной разделки теста для сдобных изделий	2	3
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Написание реферата по теме урока.	1	
	Практические занятия		
	1. Рассмотрение дополнительных операций – отделка поверхностей тестовых заготовок.	2	
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.	1	
Тема 3.7. Особенности разделки слоёных изделий	Содержание учебного материала		
	1. Особенности разделки слоёных изделий. Требования к жировым продуктам, используемым для приготовления слоёного теста, замороженного полуфабриката.	2	2
	Самостоятельная работа Составление таблицы «Особенности разделки слоёных изделий»	1	
Тема 3.8. Тестоукаточные	Содержание учебного материала		
	1. Тестоукаточные машины, расстойные шкафы и агрегаты, устройство, принцип	2	2

машины, расстойные шкафы и агрегаты, устройство, принцип действия.	действия.		
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.	1	
	Практические занятия		
	1. Анализ схем расстойных шкафов.	2	
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.	1	
	2. Анализ схем посадчиков и делителей-укладчиков тестовых заготовок.	2	
Тема 3.9. Мероприятия по устранению прилипания теста в процессе его разделки.	Содержание учебного материала		
	1. Мероприятия по устранению прилипания теста в процессе его разделки. Санитарные требования к содержанию тесторазделочного оборудования.	2	3
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Изучение нормативных документов.	1	
	Содержание учебного материала		
	1. Процессы, происходящие в тестовой заготовке при выпечке. Факторы, влияющие на быстроту прогрева тестовой заготовки, образование корки на поверхности тестовой заготовки при выпечке.	2	2
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.	1	
Тема 3.10. Упек, понятие, определение величины упека.	Содержание учебного материала		
	1. Упек, понятие, определение величины упека. Особенности определения упека для изделий с отделкой поверхности	2	3
	Самостоятельная работа Заполнить таблицу: «Особенности определения упека для изделий с отделкой поверхности». Подготовка к практической работе.	1	
	Практические занятия		
	1. Определение упека изделий.	2	
	Самостоятельная работа Подготовка отчета по практической работе. Определение упека изделий.	1	
Тема 3.11. Определение готовности	Содержание учебного материала		
	1. Определение готовности хлеба. Режимы выпечки хлебобулочных изделий.	2	3

хлеба.	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка к практической работе. Оформить в виде таблицы требования, предъявляемые к качеству готовых изделий.	1		
	Практические занятия			
	1. Рассчитывать массу тестовой заготовке, упек, выход готовых изделий при приготовлении плюшки «Московская». Рассчитать массу тестовой заготовки на батон столовый из муки пшеничной высшего сорта массой 0,350гр.	2		
	Самостоятельная работа Подготовка отчета по практической работе.	1		
	2. Рассчитывать массу тестовой заготовки, упек, выход готовых изделий ассортимента хлебобулочных изделий.	2		
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Рассчитывать массу тестовой заготовки, упек, выход готовых изделий.	1		
Тема 3.12. Организация производства в пекарном отделении.	Содержание учебного материала	2	2	
	1. Организация производства в пекарном отделении. Хлебопекарные формы для выпечки хлеба. Санитарное содержание рабочих мест у печей.			
	Самостоятельная работа: стр. 288-293, 297-299 Подготовить сообщение: «Режимы выпечки хлебобулочных изделий».	1		
Тема 3.13. Оборудование, применяемое для выпечки хлебных изделий.	Содержание учебного материала	2	2	
	1. Оборудование, применяемое для выпечки хлебных изделий, его особенности, правила эксплуатации.			
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Создание презентации по теме урока.	1		
	Практические занятия			
	1. Анализ схем промышленных хлебопекарных печей.	2		
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка отчета по практической работе.	1		
	2. Анализ схем и изучение принципа действия механизмов для наколки и надрезки тестовых заготовок.	2		
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.	1		
Тема 3.14. Укладка и	Содержание учебного материала	2		2
	1. Укладка и транспортирование готовых изделий.			

транспортирование готовых изделий.	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Создание презентации по теме урока.	1	
Тема 3.15. Условия и сроки хранения.	Содержание учебного материала	2	2
	1. Условия и сроки хранения. Остывание и усушка хлебобулочных изделий. Черствление хлебобулочных изделий и способы сохранения свежести.		
Тема 3.16. Упаковывание хлебобулочных изделий.	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Написание реферата по теме урока.	2	
	Содержание учебного материала	2	2
	1. Упаковывание хлебобулочных изделий. Виды упаковочных материалов и способы упаковки.		
Тема 3.17. Санитарные требования к остывочному отделению, экспедиции и транспортированию готовых изделий	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Создание презентации по теме урока.	2	
	Содержание учебного материала	2	2
1. Санитарные требования к остывочному отделению, экспедиции и транспортированию готовых изделий			
Лабораторные работы		52	
1. Ускоренные способы приготовления хлебобулочных изделий, особенности приготовления пшеничного теста по интенсивной (холодной) технологии.		4	
Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Работа со сборником рецептов. Составление технологических карт.		2	
2. Приготовление теста однофазными способами.		4	
Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Работа со сборником рецептов. Составление технологических карт.		2	
3. Приготовление ржаного теста.		6	
Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Работа со сборником рецептов. Составление технологических карт.		2	
4. Произвести разделку теста для формового хлеба. Произвести выпечку формового хлеба.		4	

Самостоятельная работа Составление технологических карт.		2	
5. Произвести разделку теста для подового хлеба. Произвести выпечку подового хлеба.		4	
Самостоятельная работа Составление технологических карт.		2	
6. Произвести разделку теста для сдобных изделий. Произвести выпечку сдобных изделий.		4	
Самостоятельная работа Составление технологических карт.		2	
7. Произвести разделку теста для слоёных изделий. Произвести выпечку изделий .		4	
Самостоятельная работа Составление технологических карт.		2	
8. Произвести приготовление отдельных видов хлебобулочных изделий.		6	
Самостоятельная работа Составление технологических карт.		2	
ИТОГО	5 семестр, в т.ч.	225	
	Теоретические занятия	70	
	Практические занятия	44	
	Лабораторные занятия	36	
	Самостоятельная работа	75	
Тема 3.18. Выход хлеба. Расчет выхода хлеба.	Содержание учебного материала		
	1. Выход хлеба. Расчет выхода хлеба.	2	2
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений. Расчет выхода хлеба. Подготовка к практической работе.	1	
	Практические занятия	2	

	1. Решение задач на выход изделий. Рассчитать количества воды необходимой для замеса теста.		
	Самостоятельная работа Решение задач на выход изделий.	1	
Тема 3.19. Факторы, влияющие на выход готовой продукции	Содержание учебного материала	2	2
	1. Факторы, влияющие на выход готовой продукции.		
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.	1	
Тема 3.20. Контроль выхода хлебобулочных изделий на предприятии	Содержание учебного материала	2	2
	1. Контроль выхода хлебобулочных изделий на предприятии. Расчет фактического выхода хлеба, экономии и перерасхода муки.		
	Самостоятельная работа Расчет фактического выхода хлеба, экономии и перерасхода муки. Подготовка к практической работе.	1	
	Практические занятия	2	
	1. Расчет фактического выхода хлеба.		
	Самостоятельная работа Расчет фактического выхода хлеба.	1	
Тема 3.21. Планирование технологического процесса производства хлебобулочных изделий.	Содержание учебного материала	2	2
	1. Планирование технологического процесса производства хлебобулочных изделий.		
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.	1	
Тема 3.22. Понятие качества хлеба и факторы его определяющие.	Содержание учебного материала	2	2
	1. Понятие качества хлеба и факторы его определяющие.		
	Самостоятельная работа Написание реферата по теме: «Органолептическая оценка качества хлебобулочных изделий».	1	
Тема 3.23. Пищевая ценность хлеба.	Содержание учебного материала	2	2
	1. Пищевая ценность хлеба.		
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений - Пищевая ценность хлеба.	1	
Тема 3.24.	Содержание учебного материала	2	

Дефекты хлебобулочных изделий.	1. Дефекты, вызванные низким качеством сырья. Дефекты, вызванные неправильным проведением технологического процесса.		2
	Самостоятельная работа Составление сводной таблицы «Дефекты хлебобулочных изделий».	1	
Тема 3.25. Болезни хлеба и способы их предупреждения.	Содержание учебного материала	2	2
	1. Болезни хлеба и способы их предупреждения.		
Тема 3.26. Ассортимент хлебобулочных изделий.	Содержание учебного материала	2	2
	1. Ассортимент хлебобулочных изделий		
Тема 3.27. Технология приготовления отдельных видов хлебобулочных изделий.	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Создание презентации по теме урока «Ассортимент хлебобулочных изделий».	1	
	Содержание учебного материала	2	2
1. Технология приготовления отдельных видов хлебобулочных изделий			
Тема 3.28. Технохимический контроль производства хлебобулочных изделий. Нормативные документы по стандартизации.	Самостоятельная работа Подготовка информационных сообщений к семинару.	1	
	Практические занятия:		
	1. Семинар «Диетические хлебные изделия», «хлебобулочные изделия предназначенные для лечебного и профилактического питания».	2	
	Самостоятельная работа Подготовка информационных сообщений к семинару.	1	
	2. Семинар «Отдельные виды хлебобулочных изделий (бараночные изделия, палочки хлебные, сухарные изделия)»	2	
	Самостоятельная работа: стр.394-412	1	
	Содержание учебного материала	2	2
1. Технохимический контроль производства хлебобулочных изделий. Нормативные документы по стандартизации.			
Тема 3.28. Технохимический контроль производства хлебобулочных изделий. Нормативные документы по стандартизации.	Самостоятельная работа Создание презентации по теме урока. Изучение нормативных документов.	1	
	Практические занятия:	2	
	1. Изучение нормативной документации по стандартизации.		
	Самостоятельная работа	1	

	Изучение нормативной документации по стандартизации.		
Тема 3.29. Методы контроля качества сырья, методы контроля свойств полуфабрикатов и технологического режима.	Содержание учебного материала	2	2
	1. Методы контроля качества сырья, методы контроля свойств полуфабрикатов и технологического режима.		
	Практические занятия:	2	
	1. Изучение контроля качества сырья.		
Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Написание реферата по теме урока.	1		
Тема 3.30. Методы контроля качества готовых изделий	Содержание учебного материала	2	
	1. Методы контроля качества готовых изделий. Методы определения физико-химических показателей качества готовых хлебобулочных изделий.		
	Практические занятия:	2	
1. Изучить контроль качества готовых изделий. Составить таблицу органолептических и физико-химических показателей качества.			
	Контрольная работа по разделу № 3	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 3 ПМ.02 Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Заполнить таблицу: «Тестоокруглительные машины и их основные характеристики». Заполнить таблицу: «Особенности определения упека для изделий с отделкой поверхности». Темы для выполнения презентаций, рефератов, информационных сообщений: «Режимы выпечки хлебобулочных изделий». «Методы контроля качества готовых изделий». «Пищевая ценность хлеба». «Дефекты хлебобулочных изделий». «Болезни хлеба и способы их предупреждения». «Ассортимент хлебобулочных изделий».			
Лабораторные работы		18	
1. Произвести разделку теста на заквасках. Приготовлению хлеба на заквасках.		4	
Самостоятельная работа Составление технологических карт.		2	
2. Произвести разделку теста для булочных изделий. Произвести выпечку изделий.		4	

Самостоятельная работа Составление технологических карт.		2	
3. Произвести приготовление отдельных видов хлебобулочных изделий.		4	
Самостоятельная работа Составление технологических карт		2	
ИТОГО	6 семестр, в т.ч.	79	
	Теоретические занятия	28	
	Практические занятия	16	
	Лабораторные занятия	12	
	Самостоятельная работа	23	
Консультации по МДК.02.01			
1. Контроль качества сырья при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.			
2. Химический состав пшеничной и ржаной муки. Хлебопекарные свойства пшеничной муки. Виды, типы и сорта муки.			
3. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий			
4. Приготовление пшеничного теста. Приготовление теста на специальных полуфабрикатах. Ускоренные способы приготовления хлебобулочных изделий. Приготовление теста однофазными способами. Приготовление ржаного теста.			
5. Организация и осуществление технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий.			
6. Методы контроля качества готовых изделий. Планирование технологического процесса производства хлебобулочных изделий. Понятие качества хлеба и факторы его определяющие.			
Промежуточная аттестация экзамен по МДК.02.01			
Учебная практика Виды работ		36	
1. Контролировать соблюдение требований к сырью (мука, дрожжи, вода, сахар, соль, яйцо продукты, жир продукты, молочные продукты, улучшители при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. 2. Изучить организацию и осуществление технологического процесса приготовления полуфабрикатов и выпечки каравая приготовление опары, теста, разделки, расстойки тестовых заготовок и выпечки каравая.			

<ol style="list-style-type: none"> 3. Изучить организацию и выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов и выпечки батонов приготовление опары, теста, разделки, расстойки тестовых заготовок и выпечки. 4. Изучить организацию и выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов и выпечки сдобных изделий приготовление опары, теста, разделки, расстойки тестовых заготовок и выпечки. 5. Изучить организацию и выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов и выпечки булочной мелочи приготовление опары, теста, разделки, расстойки тестовых заготовок и выпечки. 6. Сбор и анализ материалов для отчета по практике. 		
<p>Производственная (по профилю специальности) практика Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Прохождение инструктажа по техники безопасности на базовом предприятии. Знакомство с предприятием. Разработка структурной схемы предприятия. 2. Ознакомиться с работой лаборатории базового предприятия, принять участие в определении качества сырья, и готовой продукции. 3. Принять участие в приготовлении теста, разделки, выпечки, укладки хлеба пшеничного из муки высшего сорта формового, ржаного, пеклеванного подового, ржано-пшеничного, эксплуатации оборудования. 4. Принять участие в приготовлении теста, разделки, выпечки, укладки. Батонов «Нарезного», «Горчичного», «Столового», булки «Городской» эксплуатации оборудования. 6. Принять участие в приготовлении теста, разделки, выпечки, укладки сдобы. «Выборгской», эксплуатации оборудования. 7. Принять участие в приготовлении теста, разделки, выпечки, укладки, булочной мелочи, эксплуатации оборудования. 8. Принять участие в приготовлении теста, разделки, выпечки, укладки, слоёных изделий, эксплуатации оборудования. 9. Принять участие в приготовлении теста, разделки, выпечки, укладки, сухарных изделий, эксплуатации оборудования. 10. Принять участие в приготовлении теста, разделки, выпечки, укладки, бараночных изделий эксплуатации оборудования. Сбор и анализ материалов для отчёта по практике. Оформление отчета. 	<p>108</p>	
<p>Консультации по ПМ. 02</p>		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Контроль качества сырья при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. 		
<ol style="list-style-type: none"> 2. Виды, типы и сорта муки Химический состав пшеничной и ржаной муки. Хлебопекарные свойства пшеничной муки 		
<ol style="list-style-type: none"> 3. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий 		

4. Дозирование сырья, назначение, использование дозаторов для сыпучих и жидких компонентов. Брожение теста. Процессы, протекающие при брожении. Приготовление жидких дрожжей. Приготовление пшеничного теста. Приготовление теста на специальных полуфабрикатах. Ускоренные способы приготовления хлебобулочных изделий. Приготовление теста однофазными способами. Приготовление ржаного теста.		
5. Организация и осуществление технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий.		
6. Планирование технологического процесса производства хлебобулочных изделий. Понятие качества хлеба и факторы его определяющие. Методы контроля качества готовых изделий.		
Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю		
Всего:	564	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля требует наличия учебного кабинета «Технология изготовления хлебобулочных изделий»; технологического оборудования хлебопекарного производства.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- мойка, шкафы для хранения наглядных пособий, комплект инструкционно-технологических карт, инструменты, реактивы.

Технические средства обучения:

мультимедийное оборудование;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: столы, стулья, электросушильный шкаф, часы, эксикатор, тигельные щипцы, технические весы с разновесами, шпатель, рефрактометр ИРФ-454Б2М, стеклянная палочка, ареометр, электроплита, пробник Журавлева, подковообразный магнит, сито, электронные весы, электрическая печь, тестомесильная машина, дежа, холодильник, миксеры, разделочная доска, ножи, электрическая печь, набор необходимой посуды, мерные колбы.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную (по профилю специальности) практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бурчакова, Н.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий. - М.: Издательский центр "Академия", 2017 - 240 с.
2. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования: Учеб. Пособие для сред. Проф. Образования / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. -2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016 - 344 с.

Дополнительные источники:

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании (1-е изд.) учебник. - М.: Издательский центр "Академия", 2018 - 272 с
2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (1-е изд.) учебник, М.: Издательский центр "Академия", 2018. - 192

- с.
3. Грибанов, Д.Д. Основы метрологии, сертификации и стандартизации: учебное пособие. - М. : ИНФРА-М, 2017. - 127 с.
 4. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Издательский центр "Академия", 2017.

Нормативные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
17. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
18. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
19. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
20. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
21. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
22. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
23. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

24. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
25. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
26. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
27. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»
28. ТР ТС 022/2011 ««Пищевая продукция в части ее маркировки»»
29. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
30. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
31. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
32. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
33. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&b acklink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

8. <http://www.pitportal.ru/>

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Объем учебно-производственной нагрузки не должен превышать 36 (академических) часов в неделю.

Учебная и производственная (по профилю специальности) практики проводятся образовательной организацией при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля «Производство хлеба и хлебобулочных изделий», и реализуется концентрированно.

Аттестация по практикам проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

При прохождении производственной (по профилю специальности) практики устанавливается продолжительность рабочего времени 36 часов в неделю. На производственную (по профилю специальности) практику по профессиональному модулю отводится 3 недели – 108 часов.

При прохождении учебной практики устанавливается продолжительность рабочего времени 36 часов в неделю. На учебную практику по профессиональному модулю отводится 1 неделя – 36 часов.

Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и консультациями. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные. Производственная практика проводится в виде работы на предприятии/организации. По итогам производственной практики студенты составляют дневник, аттестуются и защищают отчет. Оформление документов и оценка по практике осуществляется в соответствии с Положением о практике.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам:

- наличие высшего профессионального образования соответствующего профилю преподаваемого модуля;
- опыт работы в организациях соответствующей профессиональной сферы не менее 3 лет;
- прохождение стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- наличие высшего профессионального образования соответствующего профилю преподаваемого модуля;
- опыт работы в организациях соответствующей профессиональной сферы не менее 3 лет;
- прохождение стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.4 Освоение профессионального модуля в форме практической подготовки

Практическая подготовка студентов по профессиональному модулю осуществляется за счет реализации учебной и производственной практики, демонстрационной формы экзамена по ПМ, практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

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

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

4.5 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)

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

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

- Интернет-журнал Постнаука <https://postnauka.ru/>

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

4.6 Организация практики

Учебная практика проводится в виде учебных занятий по 6 ак. часов в день/36 час. в неделю по установленным видам работ.

Производственная практика проводится в виде работы на предприятии/организации. По итогам производственной практики студенты составляют дневник, аттестуются и защищают отчет. Оформление документов и оценка по практике осуществляется в соответствии с Положением о практике.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно; - по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса; - вести соответствующую производственную и технологическую документацию; - знать: требования стандартов к качеству сырья и готовой продукции; - органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции; - требования к соблюдению массы штучных изделий; 	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p> <ul style="list-style-type: none"> - текущий контроль в форме: <ul style="list-style-type: none"> - тестирования; - отчетов - практическим занятием - фронтального индивидуального опроса на занятиях; - выявление мотивации к изучению нового материала - докладов выбранным тематикой

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса; Знать: сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства; - способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов; - методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса; 	<p>Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена.</p>

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать производственные рецептуры; определять расход сырья; - рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий; - рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий; - подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий; - Знать: основные методы органолептических и физико-химических испытаний; - ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий; - понятие «унифицированные рецептуры»; - назначение, сущность и режимы операций разделки; - сущность процессов, происходящий в тесте и хлебе при выпечке; - режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента; виды технологических потерь и затрат на производстве; - нормы расхода сырья и выхода готовых изделий, пути их снижения; - причины и технологическое значение упека и усушки хлеба, меры по их снижению; - понятие «выход» хлеба; - способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных, сдобных изделий; - способы сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий; 	

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий; – проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий; – соблюдать правила и нормы охран труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии. <p>Знать: виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила безопасной эксплуатации оборудования; – правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве. 	

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
--	---------------------------------------	----------------------------------

<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<ul style="list-style-type: none"> - аргументированность анализа ситуации на рынке труда; - постоянство демонстрации интереса к будущей профессии; - скорость адаптации к внутриорганизационным условиям работы; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - эффективность выполнения самостоятельной работы при освоении профессионального модуля; - обоснованность и наличие положительных отзывов с мест практики; - соответствие подготовленного материала требуемым критериям; 	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p> <p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестирования - отчетов - практическим занятиям; - фронтального - и индивидуального опроса - в занятиях; - докладов по выбранным темам. - Творческих работ оформления защиты электронных презентаций.
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность определения цели и порядка работы; - грамотность обобщения результата; эффективность использования в работе полученных ранее знаний и умений; - рациональность распределения времени при выполнении работ; - обоснованность выбора методов и способов решения профессиональных задач в конкретной области; - адекватность и аргументированность оценки эффективности и качества выполненных работ. 	
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность самоанализа и коррекции результатов собственной деятельности; - высокая ответственность за свой труд; - правильность решения стандартных и нестандартных профессиональных задач в конкретной профессиональной деятельности; 	
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность и скорость обработки и структурирования информации; - результативность нахождения и использования источников информации; - эффективность поиска необходимой информации; - эффективность использования различных источников информации, включая электронные; - обоснованность выбора и оптимальность состава источников, 	

	<p>необходимых для решения поставленной задачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> - полнота и доступность изложения обзора публикаций в профессиональных изданиях. 	
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - результативность нахождения, точность обработки, правильность хранения и передачи информации с помощью мультимедийных средств информационно-коммуникационных технологий; - правильность, рациональность и техничность работы с различными прикладными программами; - правильность, рациональность и точность подготовки заданий и поручений в виде презентаций; - обоснованность использования Интернет ресурсов в ходе самостоятельной работы; - правильность, рациональность и точность использования специального и другого прикладного программного обеспечения при подготовке к учебным занятиям; - правильность оформления документации (в т.ч. докладов, рефератов и др.) при помощи средств компьютерной техники в соответствии с существующими требованиями; 	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p> <p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестирования; - отчетов по предметным занятиям; - фронтального индивидуального опроса на занятиях; - отчета по проделанной внеаудиторной самостоятельной работе; - докладов по выбранным темам. <p>Творческих работ оформления защиты электронных презентаций</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность выражения своих эмоций и терпимость к другим мнениям и позициям; - добровольность и осознанность оказания помощи участникам команды; - эффективность нахождения продуктивных способов реагирования в конфликтных ситуациях; - результативность выполнения обязанностей в соответствии с распределением групповой деятельности; - эффективность и добровольность установки и поддержания хороших отношений с сокурсниками и преподавателями на толерантной основе; - добровольность обмена своими знаниями и опытом с целью помощи другим; - внимательность и заинтересованность мнением 	

	<p>сокурсников и преподавателей и признание их знаний и навыков;</p> <ul style="list-style-type: none"> - активность участия в работе других; - эффективность соблюдения норм деловой культуры; - эффективность соблюдения этических норм; 	
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение ставить цели и определять порядок их осуществления; - обобщать и выполнять анализ полученных результатов; - проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности путем развития самостоятельности, самообразования; - осознание необходимости планирования повышения квалификации; 	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p> <p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестирования; - отчетов по предметным занятиям.
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - регулярность и эффективность организации самостоятельной работы при изучении профессионального модуля; - эффективность планирования обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня; 	<ul style="list-style-type: none"> - фронтального и индивидуального опроса на занятиях; - отчета по проделанной внеаудиторной самостоятельной работе; - докладов по выбранным темам.
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - своевременность и осознанность проявления интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; 	<p>Творческих работ оформления защиты электронных презентаций</p>

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

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ
_____ И.В. Евсева
«__» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева
«__» _____ 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 ПРОИЗВОДСТВО КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

**МДК.03.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА САХАРИСТЫХ
ИЗДЕЛИЙ**

**МДК.03.02 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА МУЧНЫХ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

Калининград

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО)

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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

Разработчики:

Козлова И.Г., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

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

Протокол заседания ПЦК № 10 от «14» июня 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Н.В. Есина

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	45
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	53

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Производство кондитерских изделий.

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Производство кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий;
- ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий;
- ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий;
- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий;

уметь:

- проводить анализ качества сырья и готовой продукции;
- определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;
- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
- оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий;
- рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства;
- рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий;
- выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы;
- рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий;
- рассчитывать производительность печей;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий;
- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий;

знать:

- виды сырья для производства сахаристых кондитерских изделий;
- состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья;
- органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой кондитерской продукции;
- основные методы органолептических и физико-химических испытаний;
- классификацию и ассортимент сахаристых кондитерских изделий (карамели, шоколада, конфет и ириса, пастило-мармеладных изделий, драже и халвы);
- технологию приготовления сахаристых кондитерских изделий (карамели леденцовой и карамели с начинкой; шоколада; конфет и ириса; фруктово-ягодного, желейного мармелада и пастилы; драже и халвы);

- способы формования конфетных масс и ириса;
- требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции сахаристых кондитерских изделий;
- классификацию и ассортимент мучных кондитерских изделий (печенья, пряников, тортов и пирожных, кексов, вафель);
- технологию приготовления мучных кондитерских изделий (сахаристого и затяжного печенья, сырцовых и заварных пряников, выпеченных и отделочных полуфабрикатов, кексов, вафель);
- требования к качеству готовой продукции мучных кондитерских изделий;
- виды дефектов продукции и меры по их устранению;
- виды брака и меры по его предупреждению и устранению;
- виды, назначение и принцип действия оборудования для тепловой обработки сырья, полуфабрикатов;
- виды, назначение и принцип действия оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;
- виды, назначение и принцип действия оборудования для завертки, фасовки и упаковки кондитерских изделий;
- правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий.

Требования WSR

Студент должен

Уметь	<ul style="list-style-type: none"> • Эффектно презентовать торты, пирожные и десерты в соответствии с требованиями мероприятия, местом и стилем подачи.
Знать	<ul style="list-style-type: none"> • Применение цветов, вкусовые комбинации и согласование текстур.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –1124 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 872 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 548 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 252 часов;

учебной и производственной практики – 324 часа;

Промежуточная аттестация экзамен по МДК.03.01

Промежуточная аттестация экзамен по МДК.03.02

Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Производство кондитерских изделий**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.
ПК 3.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.
ПК3. 3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.
ПК 3.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. Тематический план профессионального модуля Производство кондитерских изделий

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1, 3.2, 3.4	Раздел 1. Ведение технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий.	318	212	64пр./40лаб.	-	106	-	36	
ПК 3.1, 3.3, 3.4	Раздел 2. Ведение технологического процесса производства мучных кондитерских изделий.	482	336	86пр./64лаб.	20	146	20	36	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	252						72	252
	Всего:	1124	872	254	20	252	20	72	252

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.03

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Ведение технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий		318	
МДК.03.01. Технология производства сахаристых кондитерских изделий		318	
Тема 1.1. Классификация и ассортимент сахаристых кондитерских изделий.	Содержание	18	
	1. Классификация и ассортимент сахаристых кондитерских изделий.	2	2
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.	1	
	2. Сахар сахаристые вещества. Фруктово ягодное, овощное сырьё и полуфабрикаты.	2	2
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Создание презентации по теме урока.	1	
	3. Какао-бобы. Орехи и масленичные семена. Жиры.	2	2
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.	1	
	4. Молоко молочные продукты. Яйца и яйца продукты.	2	2
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Написание реферата по теме урока.	1	
	5. Студне образватели, пенообразватели эмульгаторы.	2	2
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Написание реферата по теме урока.	1	
	6. Спиртные напитки, вина. Консерванты, прочее сырьё. Вспомогательные и упаковочные материалы.	2	2

		Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Написание реферата по теме урока.	1	
	7.	Подготовка сырья к производству. Приготовление и подготовка полуфабрикатов к производству. Проверочная работа по теме.	2	2
		Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.	1	
	8.	Практическое занятие	2	
		Расчёт взаимозаменяемости сырья.		
		Самостоятельная работа Работа со сборником рецептов.	1	
	9.	Практическое занятие	2	
		Расчет калорийности сырья.		
		Самостоятельная работа Работа со сборником рецептов.	1	
		Содержание:	14	
Тема 1.2. Производство карамели.	1.	Состав, рецептура и технологическая схема производства карамели. Приготовление сиропов. Механическое и тепловое оборудование. Контроль качества готовых изделий. Урок- виртуальная экскурсия.	2	2
		Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.	1	
	2.	Приготовление карамельной массы. Приготовление начинки. Охлаждение и обработка карамельной массы.	2	2
		Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений	1	
	3.	Разделка и формование карамели. Охлаждение и обработка поверхности карамели.	2	2
		Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Создание презентации по теме урока.	2	
	4.	Завертывание, фасовка и упаковывание карамели. Требования к качеству карамели. Проверочная работа по теме.	2	2
		Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Работа со сборником рецептов. Составление технологической карты на приготовление сиропов.	1	
	5	Практическое занятие	2	

		Составить технологическую карту на приготовление сиропов.		
		Самостоятельная работа Работа с технологическими картами.	2	
	6	Практическое занятие	2	
		Составить технологическую карту на приготовление карамели с начинкой.		
		Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт.	1	
	7	Практическое занятие	2	
		Составить технологическую карту на приготовление карамели леденцовой.		
		Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт.	1	
Тема 1.3. Производство конфет и ириса	Содержание		20	
	1.	Приготовление конфетных масс в ассортименте. Формование корпусов конфет. Механическое и тепловое оборудование. Контроль качества готовых изделий.	2	2
		Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.	2	
	2.	Глазирование корпусов конфет и упаковывание. Линия для производства конфет. Проверочная работа по теме.	2	2
		Самостоятельная работа Подготовка к практической работе.	1	
	3.	Глазирование корпусов конфет и упаковывание. Линия для производства конфет. Проверочная работа по теме.	2	
	4	Практическое занятие	2	
		Рассчитать рецептуру конфет. Расчет потери и отходы.		
		Самостоятельная работа Подготовка к практической работе.	2	
	5.	Практическое занятие	2	
		Рассчитать рецептуру конфет. Расчет потери и отходы.		
	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт. Расчет потери и отходы. Подготовка к практической работе.	2		

	6.	Практическое занятие	2		
		Составление технологических карт.			
		Самостоятельная работа	1		
		Работа с технологическими картами.			
	Лабораторная работа		8		
	1. Приготовление карамели. Оценка качества органолептическим способом. Урок-кнкурс.		4		
2. Приготовление конфет. Оценка качества органолептическим способом.		4			
ИТОГО	1 семестр, в т. ч:		78		
	Теоретические занятия		28		
	Практические занятия		16		
	Лабораторные работы		8		
	Самостоятельная работа		26		
Тема 1.4. Производство шоколада.	Содержание:		28		
	1.	Шоколадное производство: история и современное состояние.	2		2
	2.	Механическое и тепловое оборудование. Контроль качества готовых изделий.	2		2
		Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.	1		
	3.	Первичная переработка какао-бобовых. Приготовление сахарной пудры.	2		2
		Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Написание реферата по теме урока.	1		
	4.	Приготовление шоколадной массы и шоколада. Конширование.	2		2
	5	Практическое занятие № 1	2		
		Особенности структуры и расчет рецептуры шоколада			
	6	Производство шоколада с различными добавками	2		2
		Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.	2		
	7	Формование шоколадных масс. Отливка шоколадных масс.	2		2
	8	Практическое занятие № 2	2		
Особенности структуры и расчет рецептуры шоколада.					
Самостоятельная работа:					

		Работа с опорным конспектом. Создание презентации по теме урока.		
	9	Производство пористого шоколада. Завертка и упаковка шоколада. Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.	2	2
	10	Производство шоколадной, кондитерской и жировой глазури. Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Создание презентации по теме урока.	2	2
	11	Ассортимент шоколадных изделий и полуфабрикатов. Проверочная работа по теме. Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Создание презентации по теме урока. Подготовка к практической работе.	2	2
	12	Практическое занятие №3 Особенности структуры и расчет рецептуры шоколада. Самостоятельная работа: Составление технологических карт. Подготовка к практической работе.	2	
	13	Практическое занятие №4 Особенности структуры и расчет рецептуры шоколада. Самостоятельная работа Составление технологических карт. Подготовка к практической работе.	2	
	14	Практическое занятие №5 Особенности структуры и расчет рецептуры шоколада. Самостоятельная работа: Составление технологических карт. Работа с опорным конспектом. Подготовка отчета по практической работе.	2	
		Содержание:	32	
Тема 1.5. Производство мармеладных изделий.	1	Механическое и тепловое оборудование. Урок-публичная защита презентаций	2	2
	2	Производство фруктово-ягодного мармелада. Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Создание презентации по теме урока. Подготовка к практической работе.	2	2
	3	Практическое занятие №6 Рассчитать рецептуру мармелада.	2	

	Самостоятельная работа Составление технологических карт. Подготовка к практической работе.	2	
4	Практическое занятие №7 Рассчитать рецептуру мармелада.	2	
	Самостоятельная работа Составление технологических карт. Подготовка отчета по практической работе.	2	
5	Производство желейного мармелада.	2	2
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Создание презентации по теме урока.	2	
6	Практическое занятие №8 Рассчитать рецептуру мармелада.	2	
	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептов. Составление технологических карт.	2	
7	Производство желейного мармелада.	2	2
	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептов. Составление технологических карт.	2	
8	Практическое занятие №9 Составление технологических карт.	2	
	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептов. Составление технологических карт.	2	
9	Производство желейно-фруктового мармелада.	2	2
10	Фасовка, завертывание, упаковывание мармелада.	2	2
11	Производство пластового мармелада. Фасовка, упаковывание мармелада.	2	2
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Создание презентации по теме урока.	2	
12	Практическое занятие №10 Составление технологических карт.	2	
	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептов. Составление технологических карт.	2	
13	Линии для производства мармелада.	2	2

	14	Линии для производства мармелада.	2	2
		Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.	2	
	15	Требования к качеству мармелада. Потери и отходы.	2	2
	16	Условия хранения. Проверочная работа по теме.	2	2
		Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.	2	
Тема 1.6. Производство драже	Содержание:		14	
	1	Механическое и тепловое оборудование. Контроль качества готовых изделий. Урок – викторина.	2	2
	2	Подготовка различных видов сырья.	2	2
		Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Написание реферата по теме урока.	2	
	3	Приготовление корпусов. Дражирование корпусов.	2	2
	4	Глянцевание. Проверочная работа по теме.	2	2
		Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.	2	
	5	Практическое занятие №11	2	
		Расчёт рецептур драже.		
		Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт. Подготовка к практической работе.	2	
	6	Практическое занятие №12 Составление технологических карт по приготовлению драже.	2	
		Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт.	2	
	7	Практическое занятие №13	2	
Составление технологических карт по приготовлению драже.				
Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт.		2		
Тема 1.7. Производство халвы.	Содержание:		28	
	1	Общие сведения о халве. Подготовка масленичного сырья.	2	2

	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Создание презентации по теме урока.	2	
2	Практическое занятие №14	2	
	Составление технологических карт по приготовлению халвы.		
	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт.	2	
3	Приготовление твердых масс.	2	2
4	Приготовление сбивной карамельной массы.	2	2
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.	2	
5	Практическое занятие №15	2	
	Составление технологических карт по приготовлению халвы.		
	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт.	2	
6	Приготовление массы халвы. Специальные виды халвы.	2	2
7	Приготовление массы халвы. Специальные виды халвы.	2	2
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Написание реферата по теме	2	
8	Практическое занятие №16	2	
	Составление технологических карт по приготовлению халвы.		
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Создание презентации по теме урок.	2	
9	Фасовка и упаковка. Линии для производства. Требования к качеству халвы.	2	2
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Написание реферата по теме урока.	2	
10	Потери и отходы. Условия хранения. Проверочная работа по теме.	2	2
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Написание реферата по теме урока.	2	
11	Практическое занятие №17	2	
	Расчёт рецептуры халвы.		
	Самостоятельная работа Составление технологических карт по приготовлению халвы..	1	
12	Приготовление халвы.	2	2

	13	Приготовление халвы.	2	2
	14	Практическое занятие №18	2	
		Произвести перерасчет сырья на халву тахиную.		
		Самостоятельная работа Составление тестовых заданий и эталонов ответов к ним.	2	
Тема 1.8. Пастильные изделия.	Содержание:		58	
	1	Состав и структура пастильных изделий. Общие сведения.	2	2
	2	Производство нуги с орехом.	2	2
		Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Создание презентации по теме урока.	2	
	3	Практическое занятие №19	2	
		Расчет рецептуры пастильных изделий		
	4	Практическое занятие №20	2	
		Составление технологических карт по приготовлению пастилы. Работа со сборником рецептур.		
		Самостоятельная работа Составление технологических карт по приготовлению пастилы. Работа со сборником рецептур.		
	5	Производство зефира.	2	2
6	Практическое занятие №21			
	Составление технологических карт по приготовлению зефира. Работа со сборником рецептур.			
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Создание презентации по теме урока.			
7	Производство пастилы.	2	2	
8	Практическое занятие №22 Расчет рецептуры пастилы яблочной.	2		
9	Практическое занятие №23	2		
	Произвести перерасчет сырья на пастильные изделия			
10	Фасовка, завертывание и упаковывание пастильных изделий.	2	2	
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Создание презентации по теме урока.	2		

	11	Требования к качеству пастильных изделий. Потери и отходы.	2	2
	12	Упаковка, транспортирование. Условия хранения.	2	2
	13	Практическое занятие №24	2	
		Составить калькуляционную карту на пастильные изделия.		
		Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.	2	
		Лабораторная работа	32	
		1. Приготовление шоколада. Оценка качества органолептическим способом.	4	
		2. Приготовление мармелада. Оценка качества органолептическим способом.	4	
		3. Приготовление зефира. Оценка качества органолептическим способом.	4	
		4. Приготовление халвы. Оценка качества органолептическим способом.	4	
		5. Приготовление корпусных конфет. Оценка качества органолептическим способом.	4	
		6. Приготовление грильяжа. Оценка качества органолептическим способом.	4	
		7. Приготовление ириса. Оценка качества органолептическим способом.	4	
		8. Приготовление нуги с арахисом. Оценка качества органолептическим способом.	4	
ИТОГО		2 семестр, в т. ч:	240	
		Теоретические занятия	80	
		Практические занятия	48	
		Лабораторные работы	32	
		Самостоятельная работа	80	

Самостоятельная работа при изучении раздела 1. ПМ.03			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. 2. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. 3. Оформление лабораторно-практических работ. 			
Темы для выполнения презентаций, рефератов, информационных сообщений:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Дополнительные виды сырья. Вспомогательные материалы. Упаковка и тара. 2. Производство карамели на механизированных линиях. 3. Условия хранения карамели. 4. Производство фруктов и ягод в шоколаде. 5. Производство ириса. 6. Потери и отходы в шоколадном производстве. 7. Производство клюквы в сахарной пудре. 8. Новый ассортимент и новые технологии производства сахарных кондитерских изделий. 			
Консультации по МДК.03.01	Содержание учебного материала		
	1. Классификация и ассортимент сахаристых кондитерских изделий.		
	2. Производство карамели. Производство конфет и ириса.		
	3. Производство шоколада.		
	4. Производство мармеладных изделий.		
	5. Производство драже. Производство халвы.		
	6. Пастильные изделия.		
Промежуточная аттестация экзамен по МДК.03.01		-	
Раздел 2. Ведение технологического процесса производства мучных кондитерских изделий		482	
МДК.03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий		482	
1 курс 2 семестр		116	
Тема 2.1. Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий.	Содержание учебного материала	48	
	1 Организация работы кондитерского цеха. Охрана труда.	2	2
	2 Эксплуатация оборудования кондитерского цеха.	2	2
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Создание презентации по теме урока. Написание рефератов по продуктам для хлебобулочным и мучным кондитерским изделиям.	2	

	3	Классификация мучных кондитерских изделий. Основное сырьё и вспомогательное, их вид и характеристика.	2	2
		Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Создание презентации по теме урока. Составление тестовых заданий и эталонов ответов к ним.	2	
	4	Подготовка основного и вспомогательного сырья к производству мучных кондитерских изделий.	2	2
		Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.	2	
	5	Разрыхлители теста. Вкусовые и ароматические вещества.	2	2
	6	Приготовление фаршей и начинок. Сиропов, крема .	2	2
	7	Самостоятельная работа Составление кросвордов, презентаций, сообщений о новых видах сырья.	2	
	8	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и изделия из него.	2	2
	9	Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделия из него.	2	2
		Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.	2	
	10	Приготовление изделий из дрожжевого слоёного теста и изделия из него. Блинное тесто.	2	2
		Самостоятельная работа Работа со сборником рецептов. Составление технологических карт.	2	
11	Практическое занятие №1 Составление технологических карт, составить технологическую схему процесса приготовления на изделия из дрожжевого теста: булочка школьная, сдоба «Лесной хоровод», ватрушки, растегаи, кулебяки, пироги с разными начинками.	2		
	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептов. Составление технологических карт, составить технологическую схему процесса приготовления на изделия из дрожжевого теста.	2		
12	Классификация бездрожжевого теста. Тесто для блинчиков, вареников, пельменей, лапши домашней. И изделия из них.	2	2	
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Создание презентации по теме урока. Подготовка к практической работе.	2		

	13	Приготовление бисквитного теста и изделия из него.	2	2
	14	Приготовление бисквитного теста и изделия из него.	2	2
	15	Практическое занятие№2	2	
		Работа со сборником рецептов. Составление технологических карт.		
		Самостоятельная работа Работа с конспектом. Составление презентаций по теме. Составление сообщений на изделия из бисквитного теста.	2	
	16	Практическое занятие№3 Составление технологических карт составить технологическую схему процесса приготовления, для изделий из бисквитного теста.	2	
		Работа со сборником рецептов. Составление технологических карт.		
	17	Приготовление песочное тесто и изделия из него.	2	2
		Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Создание сообщение по теме урока. Подготовка к практической работе.	2	
	18	Практическое занятие№4 Составление технологических карт.	2	
		Самостоятельная работа Работа со сборником рецептов. Составление технологических карт	2	
	19	Приготовление пресно-слоеного теста и изделия из него.	2	2
	20	Практическое занятие№5	2	
		Составление технологических карт.		
		Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Создание сообщение по теме урока. Подготовка к практической работе.	2	
21	Приготовление заварного теста и изделия из него.	2	2	
22	Практическое занятие№6 Составление технологических карт	2		
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Создание сообщение по теме урока. Подготовка к практической работе	2		
23	Приготовление миндального, воздушного теста и изделия из него.	2	2	

	24	Практическое занятие №7 Составление технологических карт, составить технологическую схему процесса приготовления для изделий из любого теста, для лабораторных работ.	2	
		Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Создание сообщение по теме урока. Подготовка к практической работе. Составление кросворда по изделиям из бездрожжевого теста.	2	
	25	Практическое занятие №8 Составление технологических карт, составить технологическую схему процесса приготовления для изделий из любого теста, для лабораторных работ.	2	
		Самостоятельная работа Составление технологических карт для приготовления изделий из миндального, воздушного, заварного, пресно слоёного теста. Печатаем ТК. Для лабораторных работ.	2	
Тема 2.2. Производство печенья, пряников и вафель.	Содержание учебного материала		18	
	1	Приготовление сахарного, сдобного, сухого печенья – крекер, галет.	2	2
	2	Приготовление затяжного печенья.	2	2
		Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Создание сообщение по теме урока	2	
	3	Практическое занятие №9 Составление технологических карт на приготовление сахарного, сдобного, сухое печенье – крекер, галеты и др.	2	
		Самостоятельная работа Работа со сборником рецептов. Составление технологических карт.	2	
	4	Ассортимент изделий из пряничного теста.	2	
	5	Ассортимент изделий из пряничного теста. Овсяное печенье.	2	2
	6	Практическое занятие №10 Составление технологических карт на печенье.	2	
	7	Вафельный полуфабрикат. Кондитерские изделия из вафельного полуфабриката.	2	
8	Практическое занятие №11	2		

		Составить технологическую карту на изделия из пряничного, вафельного теста.		
		Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений. Подготовка к практической работе.	2	
	9	Практическое занятие №12 Произвести перерасчет сырья, расчет стоимости изделий из пряничного теста.	2	
		Самостоятельная работа. Работа со сборником рецептов. Составление технологических карт.	2	
Лабораторные работы			12	
		1. Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способом. Дрожжевого слоеного теста и изделий из них. Оценка качества органолептическим способом. Требования к качеству, сроки хранения. Бракераж готовой продукции.	4	
		2. Приготовление изделий из песочного, бисквитного, заварного теста и изделий из них. Оценка качества органолептическим способом. Санитарно-гигиенические требования к кондитеру и организации рабочего места. Требования к качеству, сроки хранения. Бракераж готовой продукции.	4	
		3. Приготовление изделий из пряничного и сдобного пресного теста, изделий из них. Оценка качества органолептическим способом. Санитарно-гигиенические требования к кондитеру и организации рабочего места. Требования к качеству, сроки хранения. Бракераж готовой продукции.	4	
ИТОГО	2 семестр, в. т ч:		116	
	Теоретическое занятие		42	
	Практическое занятие		24	
	Лабораторная работа		12	
	Самостоятельная работа		38	

Самостоятельная работа при изучении ПМ.03				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. 2. Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. 3. Оформление лабораторных, практических работ. Темы для выполнения презентаций, рефератов, информационных сообщений. <ol style="list-style-type: none"> 1. Весы и погрузочно-разгрузочное оборудование. Оборудование для подготовки сырья к производству. 2. Оборудование для формования кондитерских изделий. Оборудование для выпечки изделий. 3. Оборудование для отделки изделий. Упаковочное оборудование. Холодильное оборудование. Производственный инвентарь. 4. Виды продуктов и товароведная характеристика сырья. 5. Алкоголь, ароматизаторы, вкусовые продукты. 6. Основы образования теста, выпеченных полуфабрикатов и изделий. 7. Производство овсяного печенья. 				
2 курс		336		
Тема 2.3. Производство кексов и рулетов	Содержание учебного материала		60	
	1	Технология приготовления кексов.	2	2
		Самостоятельная работа Кузнецов Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий, Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.	2	
	2	Технология приготовления кексов из дрожжевого теста.	2	2
		Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Создание презентации по теме урока. Подготовка к практической работе.	2	
	3	Практическое занятие №1 Составить технологическую карту, составить технологическую схему процесса приготовления на кексы из дрожжевого теста.	2	
		Самостоятельная работа Составить технологическую карту на кексы из дрожжевого теста. Работа со сборником рецептов.(Подготовить бланки ТК).	1	
	4	Технология производства кондитерского изделия «Ромовая баба».	2	2
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Создание презентации по теме урока.	2		

	5	Практическое занятие №2 Составить технологическую карту, составить технологическую схему процесса приготовления на кондитерского изделия «Ромовая баба».	2	
		Самостоятельная работа Произвести расчет сырья на заданное количество кексов. Подготовка информационных сообщений об изделиях на разрыхлителях. Работа со сборником рецептур.	2	
	6	Технология приготовления кексов на химических разрыхлителях. Беседа – дискуссия о приготовлении изделий с применением разрыхлителей.	2	2
		Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.	1	
	7	Практическое занятие №3 Составить технологическую карту, составить технологическую схему процесса приготовления на кексы с химическими разрыхлителями.	2	
		Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур. (Подготовить бланки тк). Составить технологическую карту на кексы с химическими разрыхлителями.	1	
	8	Урок беседа. Технология приготовления кексов без химических разрыхлителей и дрожжей.	2	2
		Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений. Подготовка к практической работе.	1	
	9	Практическое занятие №4 Составить технологическую карту, составить технологическую схему процесса приготовления на кексы без химических разрыхлителей и дрожжей.	2	
		Самостоятельная работа Составить калькуляционную карту на кексы без химических разрыхлителей и дрожжей. Работа со сборником рецептур. (Подготовить бланки тк)	1	
	10	Технология приготовления маффинов и капкейков	2	2
		Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.	1	
	11	Технология приготовления фруктовых и овощных кексов	2	2
		Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.	1	

12	Практическое занятие№5 Произвести расчет сырья на количество кексов. Составление ТТК, ТК.	2	
	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур. (Подготовить бланки тк).Подготовка информационных сообщений. Составить презентацию.	1	
13	Технология производства рулетов бисквитных.Требования, предъявляемые к качеству кексов, хранение кексов.	2	2
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.	1	
14	Практическое занятие№6 Составить технологическую карту, составить технологическую схему процесса приготовления бисквитные рулеты.	2	
	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур. Создание презентации по теме урока.	1	
15	Технология приготовления отделочных полуфабрикатов: кремы.	2	2
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений. Проведение беседы по теме отделочные п/ф.	1	
16	Технология приготовления крема белково-сбивного, заварного, сметанного.	2	2
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.	1	
17	Практическое занятие№7 Составить технологическую карту, составить технологическую схему процесса приготовления крема белково-сбивного, заварного, сметанного	2	
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. (Подготовить бланки тк). Подготовка информационных сообщений.	1	
18	Технология приготовления суфле, сахарных полуфабрикатов.	2	2
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Написание реферата по теме урока.	1	
19	Практическое занятие№8 Составить технологическую карту.	2	
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Написание реферата по теме «Декорирование изделий» для урока.	1	

	20	Декорирование изделий. Технология приготовления полуфабрикатов для украшения изделий.	2	2
		Самостоятельная работа Подготовка к практической работе.	1	
	21	Практическое занятие №9	2	
		Составить технологическую карту.		
		Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт на кондитерское изделие рулет бисквитный. Составление презентаций на бисквитный п/ф.	1	
	22	Технология производства основных полуфабрикатов. Бисквитный полуфабрикат.	2	2
		Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Создание презентации по теме урока.	1	
	23	Технология производства песочного, слоеного, заварного полуфабрикатов.	2	2
		Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.	2	
	24	Технология производства белково-сбивного, орехового, миндального полуфабрикатов, сахарного, крошкового полуфабрикатов.	2	2
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.	2		
Лабораторные работы			12	
1. Приготовление кексов из дрожжевого теста. Оценка качества органолептическим способом. Санитарно-гигиенические требования к кондитеру и организации рабочего места. Требования к качеству, сроки хранения. Бракераж готовой продукции			4	
2. Приготовление полуфабрикатов из различных видов теста. Оценка качества органолептическим способом. Санитарно-гигиенические требования к кондитеру и организации рабочего места. Требования к качеству, сроки хранения. Бракераж готовой продукции.			4	
3. Приготовление рулетов из бисквитного теста. Оценка качества органолептическим способом. Санитарно-гигиенические требования к кондитеру и организации рабочего места. Требования к качеству, сроки хранения. Бракераж готовой продукции.			4	
Самостоятельная работа при изучении ПМ.03			-	
1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.				
2. Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя.				

3. Оформление лабораторных, практических работ. Темы для выполнения презентаций, рефератов, информационных сообщений. 1. История происхождения «Ромовой бабы» 2. Презентация на темудекорирование изделий. 3. Приготовление рулетов бисквитных. Информационные сообщения на темы: Что такое Мафины, о технологии приготовления теста бездрожжевого; Технологии приготовления кексов на разрыхлителях и без них, о суфле; Сахарные полуфабрикаты.				
ИТОГО	3 семестр, в. т ч:	90		
	Теоретическое занятие	30		
	Практическое занятие	18		
	Лабораторная работа	12		
	Самостоятельная работа	30		
4 семестр		-		
	Содержание учебного материала	70		
Тема 2.4. Производство пирожных	1	Организация технологического процесса приготовления пирожных.	2	2
	2	Ассортимент и технология приготовления пирожных. Виды основного сырья и отделочных полуфабрикатов.	2	2
		Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Создание презентации по теме урока	2	
	3	Приготовления бисквитных пирожных.	2	2
		Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Создание презентации по теме урока	2	
	4	Приготовление бисквитных пирожных с различными наполнителями.	2	2
		Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Создание презентации по теме урока.	2	
	5	Приготовление бисквитных пирожных нарезных.	2	2
		Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Создание презентации по теме урока.	2	
	6	Приготовление песочных пирожных.	2	2
		Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Создание презентации по теме урока.	2	

	7	Приготовление песочных пирожных с различными кремами.	2	2
		Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Создание презентации по теме урока. Подготовиться к практической работе.	2	
	8	Практическое задание №1 Составить технологическую карту на пирожные.	2	
		Самостоятельная работа Составить технологические карты на кондитерское изделие из песочного теста.	2	
	9	Практическое задание №2 Составить технологическую карту на пирожные.	2	
		Самостоятельная работа Составить технологическую карту на пирожные.	2	
	10	Приготовление заварных пирожных.	2	2
	11	Приготовление заварных пирожных с различными наполнителями.	2	2
	12	Приготовление слоеных пирожных.	2	2
	13	Практическое задание №3 Составить технологические карты на пирожные из заварного теста.	2	
		Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Создание презентации по теме урока.	2	
	14	Приготовление пирожных слоеных с различными наполнителями.	2	2
		Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка к практической работе.	2	
	15	Практическое задание №4 Составить технологические карты, произвести расчет стоимости изделий.	2	
		Самостоятельная работа Составить технологическую карту на кондитерское изделие песочное пирожное..	2	
	16	Приготовление воздушных пирожных.	2	2
	17	Приготовление воздушных пирожных с различными кремами.	2	2
		Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Создание презентации по теме урока.	2	
18	Приготовление воздушно-ореховых пирожных.	2	2	
	Самостоятельная работа	2		

		Работа с опорным конспектом. Создание сообщения по теме урока.		
19	Практическое задание №5	Составить технологическую карту на пирожные, произвести расчет стоимости изделий.	2	
	Самостоятельная работа	Составить технологическую карту на пирожные, произвести перерасчет сырья.	2	
20		Приготовление муссовых пирожных.	2	2
21		Приготовление брендовых муссовых пирожных.	2	2
22	Практическое задание №6	Составить технологическую карту на пирожные.	2	
23	Практическое задание №7	Составить технологическую карту на пирожные.	2	
	Самостоятельная работа	Составить технологическую карту на пирожные, произвести перерасчет сырья.	2	
24		Приготовление миндальных пирожных (макаруны).	2	2
25		Приготовление миндальных пирожных с различным декором.	2	2
	Самостоятельная работа	Работа с опорным конспектом. Создание сообщений по теме урока.	2	
26	Практическое задание №8	Составить технологическую карту на пирожные.	2	
	Самостоятельная работа	Составить калькуляционную карту на пирожные.	2	
27		Приготовление крошковых, десертных пирожных .	2	2
	Самостоятельная работа	Работа с опорным конспектом. Создание сообщений по теме урока.	2	
28		Приготовление комбинированных пирожных.	2	2
29		Приготовление бредовых комбинированных пирожных.	2	2
	Самостоятельная работа	Работа с опорным конспектом. Создание сообщений по теме урока.	2	
30	Практическое задание №9	Составить технологическую карту на пирожные.	2	
31		Приготовление пирожных пониженной калорийности.	2	2

	32	Практическое задание №10 Составить технологическую карту на пирожные.	2	
	33	Приготовление пирожных из пресного сдобного теста с различными наполнителями.	2	2
	34	Приготовление пирожных из пряничного медового теста.	2	2
	35	Практическое задание №11 Составить технологическую карту на пирожные.	2	
Тема 2.5 Производство тортов	Содержание учебного материала		128	
	1	Ассортимент и технология приготовления тортов.	2	2
	2	Ознакомление с темами курсовой работы. Требования методических рекомендаций.	2	2
	3	Приготовление тортов массового спроса.	2	2
	4	Приготовление тортов литературных.	2	2
		Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Составление презентации по приготовлению бисквитных тортов.	1	
	5	Введение-актуальность, цель, задачи, объект, предмет . Рекомендации по методическим указаниям выполнению курсовой работы.	2	2
	6	Практическое занятие №1 Составление технологических карт на торты для лабораторных работ. Рекомендации по методическим указаниям выполнению курсовой работы. Ознакомление с темами курсовой работы. Требования методических рекомендаций. Написание содержания.	2	
		Самостоятельная работа Работа с методическими рекомендациями по выполнению и защите курсовой работы (курсового проекта).	1	
	7	Приготовление бисквитных тортов фигурных.	2	2
8	Составление содержания курсовой работы. Рекомендации по методическим указаниям выполнению курсовой работы.	2	2	
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Методическими рекомендациями по курсовой работе.	2		
9	Практическое занятие №2 Составление технологических карт на торты для лабораторных работ.	2		

	10	Приготовление бисквитных тортов.	2	2
		Самостоятельная работа Работа с методическими рекомендациями по выполнению и защите курсовой работы (курсового проекта).	2	
	11	Приготовление песочных тортов.	2	2
	12	Практическое занятие №3. Составление технологических схем приготовления тортов, технологических карт. Рекомендации по методическим указаниям выполнению курсовой работы. Выбор литературы, справочников и других источников по теме курсовой работы.	2	
	13	Приготовление заварных тортов.	2	2
	14	Работа с первой главой курсовой работы. Рекомендации по методическим указаниям выполнению курсовой работы.	2	2
		Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.	2	
	15	Практическое занятие №4. Составление технологических схем приготовления тортов, технологических карт. Рекомендации по методическим указаниям выполнению курсовой работы. Выбор литературы, справочников и других источников по теме курсовой работы.	2	
	16	Приготовление тортов их воздушного полуфабриката.	2	2
	17	Работа с первой главой курсовой работы. Рекомендации по методическим указаниям выполнению курсовой работы.	2	2
		Самостоятельная работа Работа с методическими рекомендациями по выполнению и защите курсовой работы.	2	
	18	Практическое занятие №5. Составление технологических схем приготовления тортов, технологических карт. Рекомендации по методическим указаниям выполнению курсовой работы. Выбор литературы, справочников и других источников по теме курсовой работы.	2	
	19	Приготовление тортов из миндального полуфабриката.	2	2
		Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.	2	

20	Приготовление слоеных тортов.	2	2
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.	2	
21	Практическое занятие №6. Составление технологических схем приготовления тортов, технологических карт. Рекомендации по методическим указаниям выполнению курсовой работы. Выбор литературы, справочников и других источников по теме курсовой работы.	2	
	Самостоятельная работа Работа с методическими рекомендациями по выполнению и защите курсовой работы.	2	
22	Приготовление элементов оформления из изомальта, карамели, шоколада.	2	2
	Самостоятельная работа Работа с методическими рекомендациями по выполнению и защите курсовой работы.	2	
23	Работа со второй главой курсовой работы. Рекомендации по методическим указаниям выполнению курсовой работы.	2	2
24	Приготовление различных видов крема, глазури, кондитерской посыпки.	2	2
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.	2	
25	Практическое занятие. №7. Составление технологических схем приготовления тортов, технологических карт. Рекомендации по методическим указаниям выполнению курсовой работы. Выбор литературы, справочников и других источников по теме курсовой работы.	2	
	Самостоятельная работа Работа с методическими рекомендациями по выполнению и защите курсовой работы.	2	
26	Приготовление комбинированных тортов.	2	2
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Приготовление презентаций к уроку.	2	
27	Работа со второй главой курсовой работы. Рекомендации по методическим указаниям выполнению курсовой работы.	2	2
28	Практическое занятие. №8. Составление технологических схем приготовления тортов, технологических карт.	2	

		Рекомендации по методическим указаниям выполнению курсовой работы. Выбор литературы, справочников и других источников по теме курсовой работы.		
		Самостоятельная работа Работа с методическими рекомендациями по выполнению и защите курсовой работы	2	
29		Приготовление праздничных тортов.	2	2
		Самостоятельная работа Работа с методическими рекомендациями по выполнению и защите курсовой работы. Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.	2	
30		Работа с заключением курсовой работы. Рекомендации по методическим указаниям выполнению курсовой работы.	2	2
29		Практическое занятие. №9. Составление технологических схем приготовления тортов, технологических карт. Рекомендации по методическим указаниям выполнению курсовой работы. Выбор литературы, справочников и других источников по теме курсовой работы.	2	
31		Приготовление тортов с фруктовой и ягодной начинкой.	2	2
		Самостоятельная работа Работа с методическими рекомендациями по выполнению и защите курсовой работы. Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.	2	
32		Приготовление тортов с использованием желирующих веществ.	2	2
		Самостоятельная работа Работа с методическими рекомендациями по выполнению и защите курсовой работы. Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.	2	
33		Практическое занятие №10. Составление технологических схем приготовления тортов, технологических карт. Рекомендации по методическим указаниям выполнению курсовой работы. Выбор литературы, справочников и других источников по теме курсовой работы.	2	
		Самостоятельная работа Работа с методическими рекомендациями по выполнению и защите курсовой	2	

		работы		
34		Приготовление тортов с кремом из сливок.	2	2
		Самостоятельная работа Работа с методическими рекомендациями по выполнению и защите курсовой работы. Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.	2	
35		Приготовление тортов фирменных, брендовых.	2	2
		Самостоятельная работа Работа с методическими рекомендациями по выполнению и защите курсовой работы. Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.	2	
36		Практическое занятие №11. Составление технологических карт. Работа с рекомендациями по методическим указаниям выполнению курсовой работы. Выбор литературы, справочников и других источников по теме курсовой работы.	2	
		Самостоятельная работа Работа с методическими рекомендациями по выполнению и защите курсовой работы	2	
37		Классификация праздничных тортов. Способы и приемы отделки праздничных тортов.	2	2
38		Приготовление тортов праздничных.	2	2
39		Приготовление много ярусных тортов.	2	2
40		Приготовление тортов на детскую тематику.	2	2
41		Приготовление свадебных тортов.	2	2
43		Защита курсовых работ.	2	2
44		Защита курсовых работ	2	2
Лабораторные работы			40	
1. Приготовление пирожных из бисквитного теста. Оценка качества органолептическим способом. Санитарно-гигиенические требования к кондитеру и организации рабочего места. Требования к качеству, сроки хранения. Бракераж готовой продукции.			4	
2. Приготовление пирожных из песочного теста. Оценка качества органолептическим способом. Санитарно-гигиенические требования к кондитеру и организации рабочего места. Требования к качеству, сроки хранения. Бракераж готовой продукции.			4	

3. Приготовление пирожных из заварного теста. Оценка качества органолептическим способом. Санитарно-гигиенические требования к кондитеру и организации рабочего места. Требования к качеству, сроки хранения. Бракераж готовой продукции.	4	
4. Приготовление комбинированных пирожных. Оценка качества органолептическим способом. Санитарно-гигиенические требования к кондитеру и организации рабочего места. Требования к качеству, сроки хранения. Бракераж готовой продукции	4	
5. Приготовление десертных и крошковых пирожных. Оценка качества органолептическим способом. Санитарно-гигиенические требования к кондитеру и организации рабочего места. Требования к качеству, сроки хранения. Бракераж готовой продукции.	4	
6. Приготовление бисквитных тортов. Оценка качества органолептическим способом. Санитарно-гигиенические требования к кондитеру и организации рабочего места. Требования к качеству, сроки хранения. Бракераж готовой продукции	4	
7. Приготовление тортов с различными тестовыми п/ф. Оценка качества органолептическим способом. Санитарно-гигиенические требования к кондитеру и организации рабочего места. Требования к качеству, сроки хранения. Бракераж готовой продукции.	4	
8. Приготовление фигурных тортов. Оценка качества органолептическим способом. Санитарно-гигиенические требования к кондитеру и организации рабочего места. Требования к качеству, сроки хранения. Бракераж готовой продукции	4	
9. Приготовление тортов с использованием желирующих веществ. Оценка качества органолептическим способом. Санитарно-гигиенические требования к кондитеру и организации рабочего места. Требования к качеству, сроки хранения. Бракераж готовой продукции	4	
10. Приготовление фирменных, бредовых тортов. Оценка качества органолептическим способом. Санитарно-гигиенические требования к кондитеру и организации рабочего места. Требования к качеству, сроки хранения. Бракераж готовой продукции	4	
Самостоятельная работа Работа со сборником рецептов. Составление технологических карт. Подготовка к практической работе. Работа с методическими рекомендациями по выполнению и защите курсовой работы. Работа с методическими рекомендациями по выполнению. Рекомендации к подготовке и оформлению презентации.	-	
Тематика курсовых работ. 1. Особенности организации технологического процесса и технология приготовления сложных кондитерских изделий (пирожных макароне)» 2. Технология производства и приготовление муссовых тортов с начинкой и оформление ягод и фруктов».	20	

3. Особенности организации технологического процесса и технология приготовления сложных кондитерских изделий с применением метода эспумизации.		
4. Особенности организации технологического процесса и технология приготовления сложных кондитерских изделий с применением крема патисьер.		
5. Особенности организации технологического процесса и технология приготовления сложных кондитерских изделий с применением чипсы из плодов и ягод.		
6. Особенности организации технологического процесса и технология приготовления сложных кондитерских изделий с применением отделочного полуфабриката цветы.		
7. Особенности организации технологического процесса и технология приготовления сложных кондитерских изделий с применением десерта «Бомбе»		
8. Особенности организации технологического процесса и технология приготовления сложных кондитерских изделий с применением отделочного полуфабриката «Кассата»		
9. Особенности организации технологического процесса и технология приготовления сложных кондитерских изделий с применением панакота.		
10. Особенности организации технологического процесса и технология приготовления сложных кондитерских изделий с применением метода криогенной технологии.		
11. Особенности организации технологического процесса и технология приготовления сложных кондитерских изделий с применением террин десертный.		
12. Особенности организации технологического процесса и технология приготовления сложных кондитерских изделий с применением пряничного теста.		
13. Особенности организации технологического процесса и технология приготовления сложных кондитерских изделий с применением метода эмульсификации.		
14. Особенности организации технологического процесса и технология приготовления сложных кондитерских изделий с применением вафельного теста.		
15. Особенности организации технологического процесса и технология приготовления сложных фигурных тортов».		
16. Особенности организации технологического процесса и технология приготовления сложных кондитерских изделий с применением метода сферификации.		
17. Особенности организации технологического процесса и технология приготовления сложных массовых тортов.		
18. Особенности организации технологического процесса и технология приготовления сложных миндального теста.		
19. Особенности организации технологического процесса и технология приготовления сложных кондитерских изделий чизкейка.		
20. Особенности организации технологического процесса и технология приготовления сложных		

<p>кондитерских изделий сырный кекс.</p> <p>21. Особенности организации технологического процесса и технология приготовления сложных кондитерских изделий сырный пирог.</p> <p>22. Особенности организации технологического процесса и технология приготовления сложных кондитерских изделий с применением десерта флан.</p> <p>23. Особенности организации технологического процесса и технология приготовления сложных кондитерских изделий с применением теста фило.</p> <p>24. Особенности организации технологического процесса и технология приготовления сложных кондитерских изделий с применением десерта «Кейк-попсы.</p> <p>25. Особенности организации технологического процесса и технология приготовления сложных кондитерских изделий с применением замороженных десертов.</p> <p>26. Особенности организации технологического процесса и технология приготовления сложных кондитерских изделий с применением шоковой заморозки</p> <p>27. Особенности организации технологического процесса и технология приготовления сложных кондитерских изделий (пирожных макароне)»</p> <p>28. Технология производства и приготовление муссовых тортов с начинкой и оформление ягод и фруктов».</p> <p>29. Особенности организации технологического процесса и технология приготовления сложных кондитерских изделий с применением метода эспумизации.</p> <p>30. Особенности организации технологического процесса и технология приготовления сложных кондитерских изделий с применением крема патисьер.</p> <p>31. Особенности организации технологического процесса и технология приготовления сложных кондитерских изделий с применением чипсы из плодов и ягод.</p> <p>32. Особенности организации технологического процесса и технология приготовления сложных кондитерских изделий с применением цветов.</p> <p>33. Особенности организации технологического процесса и технология приготовления сложных кондитерских изделий с применением десерта «Бомбе»</p> <p>34. Особенности организации технологического процесса и технология приготовления сложных кондитерских изделий с применением отделочного полуфабриката «Кассата»</p> <p>35. Особенности организации технологического процесса и технология приготовления сложных кондитерских изделий с применением панакота.</p> <p>36. Особенности организации технологического процесса и технология приготовления сложных кондитерских изделий с применением метода криогенной технологии.</p> <p>37. Особенности организации технологического процесса и технология приготовления сложных кондитерских изделий с применением террин десертный.</p>		
---	--	--

38. Особенности организации технологического процесса и технология приготовления сложных кондитерских изделий с применением пряничного теста.		
39. Особенности организации технологического процесса и технология приготовления сложных кондитерских изделий с применением метода эмульсификации.		
40. Особенности организации технологического процесса и технология приготовления сложных кондитерских изделий с применением вафельного теста.		
41. Особенности организации технологического процесса и технология приготовления сложных фигурных тортов».		
42. Особенности организации технологического процесса и технология приготовления сложных кондитерских изделий с применением метода сферификации.		
43. Особенности организации технологического процесса и технология приготовления сложных массовых тортов.		
44. Особенности организации технологического процесса и технология приготовления сложных миндального теста.		
45. Особенности организации технологического процесса и технология приготовления сложных кондитерских изделий чизкейка.		
46. Особенности организации технологического процесса и технология приготовления сложных кондитерских изделий сырный кекс.		
47. Особенности организации технологического процесса и технология приготовления сложных кондитерских изделий сырный пирог.		
48. Особенности организации технологического процесса и технология приготовления сложных кондитерских изделий с применением десерта флан.		
49. Особенности организации технологического процесса и технология приготовления сложных кондитерских изделий с применением теста фило.		
50. Особенности организации технологического процесса и технология приготовления сложных кондитерских изделий с применением десерта «Кейк-попсы.		
51. Особенности организации технологического процесса и технология приготовления сложных кондитерских изделий с применением замороженных десертов.		
52. Особенности организации технологического процесса и технология приготовления сложных кондитерских изделий с применением шоковой заморозки		
53. Особенности организации технологического процесса и технология приготовления сложных кондитерских изделий с применением метода су-вид.		
54. Особенности организации технологического процесса и технология приготовления сложных кондитерских изделий с применением метода сублимации.		

Самостоятельная работа		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. 2. Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, мастера производственного обучения. 3. Оформление лабораторных, практических работ. 		
Темы для выполнения презентаций, рефератов, информационных сообщений.		
<p>Весы и погрузочно-разгрузочное оборудование. Оборудование для подготовки сырья к производству. Оборудование для формования кондитерских изделий. Оборудование для выпечки изделий. Оборудование для отделки изделий. Упаковочное оборудование. Холодильное оборудование. Производственный инвентарь. Основы образования теста, выпеченных полуфабрикатов и изделий. Оборудование для подготовки сырья к производству. Оборудование для формования кондитерских изделий. Оборудование для выпечки изделий. Оборудование для отделки изделий. Упаковочное оборудование. Холодильное оборудование. Производственный инвентарь. Основы образования теста, выпеченных полуфабрикатов и изделий. Производство овсяного печенья. Приготовление пирожных. Приготовление тортов. Новые технологии производства и новый ассортимент мучных кондитерских изделий.</p>		
ИТОГО	4 семестр, в. т ч:	276
	Теоретическое занятие	94
	Практическое занятие	44
	Лабораторная работа	40
	Самостоятельная работа	78
	Курсовая работа	20
Консультации поМДК.03.02.		
1. Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий.		
2. Производство печенья.		
3. Производство пряников и вафель.		
4. Производство кексов и рулетов.		
5. Приготовление пирожных.		
6. Приготовление тортов.		
Промежуточная аттестация экзамен по МДК.03.02		
Учебная практика.		72
Виды работ:		
МДК.03.01		
1. Правила техники безопасности, производственной санитарии и пожарной безопасности при выполнении работ по наименованию вида деятельности. Рекомендации для оптимизации технологического		

процесса, научить оформить производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий. Рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и п/ф карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства. Рассчитывать расход сырья и выход п/ф и готовых изделий. Составление ТК.

2. Провести анализ качества сырья. Определить органолептические показатели качества сырья. Инструктаж по технике безопасности и противопожарной безопасности при приготовлении карамели.

Приготовление сиропов: сахарного сиропа, инвертного сиропа, карамельного сиропа. Приготовление карамельной массы, охлаждение и обработка карамельной массы, разделка и формирование.

3. Инструктаж по технике безопасности и противопожарной безопасности при приготовлении конфет. Приготовление фруктовых и жележных конфет. Выбирать способ формования. В зависимости от вида конфетной массы. Провести контроль качества готовых конфет. Условия хранения конфет.

4. Приготовление шоколадной массы и изделий из нее и шоколадной глазури. Приготовление начинок: марципановой, ореховой, шоколадно-ореховой, масляно-сахарной, сбивной, кремово-сбивной, жележной. Требования к качеству, условия хранения.

5. Приготовление пастильных изделий: зефира яблочного, ягодного. Требования к качеству, условия хранения.

6. Приготовление мармеладных изделий: фруктово-ягодного, жележного и жележно-фруктового мармелада. Требования к качеству, условия хранения.

МДК.03.02

1. Правила техники безопасности, производственной санитарии и пожарной безопасности при выполнении работ по наименованию вида деятельности. Рекомендации для оптимизации технологического процесса, научить оформить производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий. Рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и п/ф карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства. Рассчитывать расход сырья и выход п/ф и готовых изделий. Составление ТК.

2. Провести анализ качества сырья. Определить органолептические показатели качества сырья. Приготовление пирожков печеных с различными фаршами, ватрушки с творогом, ватрушки с повидлом, ватрушки любительские, сдоба «Лесной хоровод», рогалик ореховый.

3. Приготовление пирога московского открытого, закрытого, полуоткрытого.

4. Приготовление пиццы с различными начинками. Приготовление хлеба праздничного. б

<p>5. Приготовление дрожжевого теста опарным способом. Приготовление булочки домашней, сдобы выборгской, булочки «ромашка», «бриошь», булочки сдобной с помадой, булочки российской.</p> <p>6. Приготовление расстегаев обычных, московских, закусовых.</p> <p>Дифференцированный зачет Выставление оценок.</p>		
<p>Производственная практика.</p> <p>Виды работ:</p> <p>МДК.03.01.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Инструктаж по технике безопасности и противопожарной безопасности при приготовлении конфет. 2. Приготовление начинок: фруктово-ягодной начинки, ликерной, медовой, помадной, молочной. 3. Приготовление начинок: марципановой, ореховой, шоколадно-ореховой, масляно-сахарной, сбивной, кремово-сбивной, желейной. Требования к качеству, условия хранения. 4. Приготовление помадных конфет. Требования к качеству, условия хранения 5. Приготовление фруктовых и желейных конфет. Требования к качеству, условия хранения. 6. Приготовление молочных, сбивных конфет. Требования к качеству, условия хранения. 7. Приготовление ликерных конфет. Требования к качеству, условия хранения. 8. Приготовление кремовых конфет. Требования к качеству, условия хранения. 9. Приготовление ореховых, грильяжных конфет. Требования к качеству, условия хранения. 10. Провести контроль качества готовых конфет. 11. Условия хранения конфет. 12. Приготовление шоколадной массы и изделий из нее и шоколадной глазури. Требования к качеству, условия хранения. 13. Приготовление мармеладных изделий: фруктово-ягодного, желейного и желейно-фруктового мармелада. Требования к качеству, условия хранения. 14. Приготовление драже: мягко-корпусных драже с помадным, ликерным, фруктово-ягодным, желейным и желейно-фруктовыми корпусами. Требования к качеству, условия хранения. 15. Приготовление халвы: подсолнечной, арахисовой, тахинной. 16. Требования к качеству, условия хранения. 17. Приготовление пастильных изделий: заварная пастила, белевская пастила. Требования к качеству, условия хранения. 18. Приготовление зефира. 19. Приготовление ириса. Требования к качеству, условия хранения. 	<p>252</p>	

20. Приготовление фруктов и ягод в шоколаде: вишня в шоколаде, слива в шоколаде, «Апельсиновая корочка» в шоколаде, «Мандариновая корочка» в шоколаде. Требования к качеству, условия хранения.

21. Приготовление клюквы в сахарной пудре. Требования к качеству, условия хранения.

МДК.03.02.

1. Инструктаж по технике безопасности, противопожарной безопасности.

2. Приготовление мучных кондитерских изделий.

3. Приготовление сахарного печенья, печенья покрытого шоколадной глазурью.

4. Требования к качеству, условия хранения.

5. Приготовление затяжного печенья.

6. Требования к качеству, условия хранения.

7. Приготовление сдобного печенья: песочно-выемное, песочно-отсадное, бисквитно-сбивное, белково-сбивное, ореховое.

8. Требования к качеству, условия хранения.

9. Приготовление сухого печенья – крекеров.

10. Требования к качеству, условия хранения.

11. Приготовление галет.

12. Требования к качеству, условия хранения.

13. Приготовление пряничного теста и изделий из него: пряники глазированные, пряники медовые, пряники «Детские».

14. Требования к качеству, условия хранения.

15. Приготовление бисквитных рулетов: рулет фруктовый, рулет «Экстра», рулет ореховый, рулет «Лакомка».

16. Требования к качеству, условия хранения.

17. Приготовление вафельного теста и изделий из него: трубочка вафельная с начинкой, торт «Сюрприз».

18. Требования к качеству, условия хранения.

19. Приготовление кексов и их виды. Приготовление ромовой бабы, кекса «Весеннего», кекса «Столичного», кекса орехового.

20. Требования к качеству, условия хранения.

21. Отделочные п/ф для пирожных и тортов. Приготовление украшений из крема, желе, рисовальной

массы, помады, мастики, марципана, посыпок, карамели.

22. Приготовление пирожных бисквитных: бисквитное со сливочным кремом, бисквитное с белковым кремом.

23. Приготовление пирожных песочных: песочное глазированное помадой, песочное «Грибок» с кремом, «Корзиночка любительская».

24. Требования к качеству, условия хранения.

25. Приготовление пирожных слоенных: трубочки и муфточки со сливочным кремом, слойка обсыпанная сахарной пудрой.

26. Приготовление пирожных заварных: трубочка с посыпкой.

27. Требования к качеству, условия хранения.

28. Приготовление пирожных воздушных: воздушное с кремом двойное, «Георгин» с кремом.

29. Приготовление пирожных миндальных: пирожное «Диош», «Варшавское».

30. Требования к качеству, условия хранения.

31. Приготовление пирожных крошковых: «Картошка» обсыпанная, «Картошка» глазированная.

32. Приготовление пирожных десертных.

33. Приготовление бисквитных тортов: торт «Бисквитно -кремовый, торт «Подарочный», торт «Ванильный» с грибами.

34. Требования к качеству, условия хранения.

35. Приготовление песочных тортов: торт «Ленинградский», торт «Ландыш», торт «Абрикотин».

36. Требования к качеству, условия хранения.

37. Приготовление слоеных тортов: торт «Слоеный с кремом», торт «Московская слойка», торт «Спортивный».

38. Требования к качеству, условия хранения.

39. Приготовление миндальных тортов: торт «Миндально-фруктовый», торт «Крещатик».

40. Требования к качеству, условия хранения.

41. Приготовление воздушно-ореховых тортов: торт «Полет», торт «Киевский», торт «Чайная роза».

42. Требования к качеству, условия хранения.

43. Приготовление воздушных тортов: торт «Паутинка», торт «Ярославна».

44. Требования к качеству, условия хранения.

45. Ознакомление с видами дефектов продукции и меры по их устранению с видами брака и меры по его предупреждению и устранению.

<p>46. Изделия пониженной калорийности.</p> <p>47. Приготовление изделий с отварными протертыми овощами: булочка «Розовая», булочка «Алтайская», булочка «К завтраку».</p> <p>48. Требования к качеству, условия хранения.</p> <p>49. Приготовление рулетов и пирогов: рулет яблочный, рулет «Снежинка», пирог «Праздничный», пирог «Солнечный».</p> <p>50. Требования к качеству, условия хранения.</p> <p>51. Приготовление тортов и пирожных: торт «Слива», пирожное «Корзиночка Изабелла», пирожное «Фантазия».</p> <p>52. Требования к качеству, условия хранения.</p> <p>53. Приготовление изделий с низким содержанием жира: рулет с джемом, пирог творожный с яблоками, торт «Вдохновение»</p> <p>54. Требования к качеству, условия хранения.</p> <p>55. Приготовление восточных кондитерских изделий: пята «Карабахская», крендель с корицей, курабье «Бакинское», печенье «Земелах».</p> <p>56. Требования к качеству, условия хранения. Приготовление слоеных тортов. Требования к качеству, условия хранения.</p> <p>57. Приготовление миндальных тортов. Требования к качеству, условия хранения.</p> <p>58. Приготовление воздушно-ореховых тортов Требования к качеству, условия хранения.</p> <p>59. Приготовление воздушных тортов. Требования к качеству, условия хранения.</p> <p>60. Приготовление детских тортов. Требования к качеству, условия хранения.</p> <p>61. Приготовление свадебных тортов. Требования к качеству, условия хранения</p> <p>62. Ознакомление с видами дефектов продукции и меры по их устранению с видами брака и меры по его предупреждению и устранению.</p> <p>63. Изделия пониженной калорийности. Требования к качеству, условия хранения.</p> <p>64. Приготовление изделий с различными добавками. Требования к качеству, условия хранения.</p> <p>65. Приготовление рулетов и пирогов с овощами и фруктами. Требования к качеству, условия хранения.</p> <p>66. Приготовление тортов и пирожных не стандартной формы. Требования к качеству, условия хранения.</p> <p>67. Приготовление изделий с низким содержанием жира. Требования к качеству, условия хранения.</p> <p>68. Приготовление восточных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия хранения.</p>		
---	--	--

Консультации		
1. Классификация и ассортимент сахаристых кондитерских изделий. Производство карамели. Производство конфет и ириса.		
2. Производство шоколада. Производство мармеладных изделий.		
3. Производство драже. Производство халвы. Пастильные изделия.		
4. Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий. Производство печенья.		
5. Производство пряников и вафель. Производство кексов и рулетов.		
6. Приготовление пирожных. Приготовление тортов.		
Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю		
Всего:	1124	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов **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:

№ п/п	Наименование оборудования	Ед.изм.	Кол-во
Группа 1 Приборы и оборудование ... назначения			
1	Пароконвектомат	шт.	1
2	Расстоечный шкаф	шт.	1
3	Взбивальная машина	шт.	3
4	Плита электрическая	шт.	1
5	Морозильная камера	шт.	1
6	Холодильник	шт.	1
7	Блендер	шт.	10
8	Плита индукционная	шт.	1
9	Шкаф жарочный	шт.	1
10	Миксер ручной	шт.	1
Набор измерительных инструментов и приспособлений			
1	Весы электронные	шт.	10
2	Термометр контактный	шт.	10
Дополнительные средства:			
1	Емкость металлическая	шт.	20
2	Сковорода	шт.	10
3	Скалка	шт.	13
4	Доска разделочная	шт.	8
5	Сотейник с толстым дном	шт.	12
6	Кастрюля	шт.	5
7	Нож-пилка	шт.	6
8	Нож поварской	шт.	10
9	Ложка	шт.	20
10	Вилка	шт.	10
11	Венчик	шт.	10
12	Противень	шт.	20
13	Лопатка деревянная	шт.	10
14	Лопатка силиконовая	шт.	2

15	Кисточка силиконовая	шт.	1
16	Скребок	шт.	5
17	Шпатель	шт.	5
18	Вырубка металлическая для печенья фигурная	шт.	20
19	Кольцо для выпекания тортов металлическое	шт.	4
20	Мешок кулинарный с насадками	шт.	2
21	Ацетатный материал	шт.	10*1м
22	Форма силиконовая для кексов	шт.	20
23	Сито пластиковое	шт.	5
24	Блюдо для подачи	шт.	20
25	Терка	шт.	3
26	Лопатка металлическая	шт.	5
27	Ножницы	шт.	1
28	Половник	шт.	3
29	Овощечистка	шт.	5
30	Емкости металлические	шт.	30
31	Стакан мерный	шт.	4
32	Формы металлические для кексов	шт.	11
33	Формы металлические для тарталеток	шт.	40
34	Формы металлические для корзинок	шт.	40
35	Формы металлические для тартов	шт.	15
36	Формы силиконовые для пудингов	шт.	6
37	Форма металлическая для трубочек	шт.	11
38	Вырубка для печенья круглая	шт.	6
39	Толкушка	шт.	5

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 сахаристых кондитерских изделий, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (презентационный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования: Учеб. Пособие для сред. Проф.

Образования / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. -2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.

2. Бурчакова, И. Ю., Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И. Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 384 с.

3. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы (7-е изд.) учебник.- М.: Издательский центр «Академия», 2018 - 288 с.

4. Скобельская З.Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / З.Г. Скобельская, Г. Н. Горячева, - 4-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2021. – 428 с.

Дополнительные источники:

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

2.Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (1-е изд.) учебник, М.: Издательский центр "Академия", 2018. - 192 с

3.Грибанов, Д.Д. Основы метрологии, сертификации и стандартизации: учебное пособие. - М.: ИНФРА-М, 2017. - 127 с.

4.Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Издательский центр "Академия", 2017.

Нормативные издания:

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

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

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

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

35. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
36. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
37. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
38. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
39. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
40. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
41. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
42. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
43. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
44. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»
45. ТР ТС 022/2011 ««Пищевая продукция в части ее маркировки»»
46. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
47. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

Интернет-ресурсы:

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

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

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение программы модуля базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»; «Охрана труда».

Реализация программы модуля предполагает учебную и производственную практику.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Производство кондитерских изделий» является освоение учебной практики.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- наличие высшего профессионального образования по специальности, соответствующей профилю модуля «Производство кондитерских изделий»,
- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Инженерная графика», «Техническая механика», «Электротехника и электронная техника», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»; «Автоматизация технологических процессов»; «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Метрология и стандартизация», «Правовые основы

профессиональной деятельности», «Основы экономики, менеджмента маркетинга», «Охрана труда», «Безопасность жизнедеятельности».

Мастера: мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников; мастера должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.5 Освоение профессионального модуля в форме практической подготовки

Практическая подготовка студентов по профессиональному модулю осуществляется за счет реализации учебной и производственной практики, демонстрационной формы экзамена по ПМ, практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

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

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

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

4.6 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)

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

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

– Просветительский прект Лекториум <https://www.lektorium.tv/>

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

4.7 Организация курсового проектирования и практики

Тематика курсовых работ определяется в соответствии с видами работ и с учетом размещенных на сайте Профстажировки.рф кейсов. Написание и оценка курсовых работ осуществляется в соответствии с Положением о курсовых работах.

Студент может выбрать в качестве курсовой работы решение кейса, и в случае победы быть приглашенным на стажировку в организацию, разместившую данный кейс.

Учебная практика проводится в виде учебных занятий по 6 ак.часов в день/36 час. в неделю по установленным видам работ.

Производственная практика проводится в виде работы на предприятии/организации. По итогам производственной практики студенты составляют дневник, аттестуются и защищают отчет. Оформление документов и оценка по практике осуществляется в соответствии с Положением о практике.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.</p>	<p>Правильность расчета производственных рецептов для приготовления сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного и шоколадного производства.</p> <p>Правильность оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий.</p> <p>Точность проведения оценки качества сырья и готовой продукции.</p> <p>Точность расчета расхода сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий.</p> <p>Расчет рецептов в кондитерском производстве.</p> <p>Точность расчета количества сырья для приготовления мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка выполнения индивидуальных домашних заданий.</p>
<p>ПК 2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.</p>	<p>Знать классификацию и ассортимент сахаристых кондитерских изделий.</p> <p>Правильность подготовки сырья и полуфабрикатов к кондитерскому производству.</p> <p>Правильность выбора способа формование конфетных масс и ириса.</p> <p>Правильность организации рабочего мест при производстве сахаристых кондитерских изделий.</p> <p>Правильность выполнения действий по фасовке, завертыванию и упаковыванию сахаристых кондитерских изделий.</p> <p>Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых сахаристых кондитерских изделий до момента реализации.</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка выполнения индивидуальных домашних заданий.</p> <p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля в ходе проведения учебной и производственной практик.</p> <p>Экспертная оценка в процессе защиты курсовой работы</p>

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
		Экспертная оценка качества готовой продукции во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена.
ПК 3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.	<p>Правильность организации рабочих мест при производстве мучных кондитерских изделий.</p> <p>Правильность выбора тепловых режимов при приготовлении мучных кондитерских изделий.</p> <p>Правильность выполнения действий по приготовлению мучных кондитерских изделий.</p> <p>Выполнение действий по приготовлению мучных кондитерских изделий с учетом временного регламента.</p> <p>Точность проведения бракеража готовых мучных кондитерских изделий и устранение его.</p> <p>Правильность организации рабочего мест при производстве сахаристых кондитерских изделий.</p> <p>Выполнение контроля измерений готовых изделий на выходе готовой продукции.</p> <p>Соответствие и правильность выбора правил хранения и реализацию мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p> <p>Экспертная оценка качества готовой продукции во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена.</p>
ПК 4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.	<p>Точность проведения эксплуатации технического обслуживания основных видов оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий.</p> <p>Точность выполнения правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при</p>	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	<p>производстве кондитерских изделий.</p> <p>Точность и правильность выполнения безопасной эксплуатации технологического оборудования.</p> <p>Правильность соблюдения правил эксплуатации оборудования для тепловой обработки сырья, полуфабрикатов.</p> <p>Правильность соблюдения правил по эксплуатации оборудования для заправки, фасовки и упаковки кондитерских изделий.</p> <p>Точность расчета производительности печей для сахаристых и мучных кондитерских изделий.</p> <p>Правильность проектирования и подбор оборудования для автоматизированных линий для производства кондитерских изделий.</p>	<p>производственной практике.</p>

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их</p>	<p>Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при осуществлении технологического процесса</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при</p>

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
эффективность и качество.	производства сахаристых и мучных кондитерских изделий. Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач	выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при осуществлении технологического процесса производства сахаристых и мучных кондитерских изделий	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Широта использования различных источников информации, включая электронные	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Оперативность и широта осуществления кредитных операций с использованием общего и специализированного программного обеспечения	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Контактность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат	Ответственность за результат выполнения заданий. Способность к самоанализу и коррекции результатов	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
выполнения задания.	собственной работы	программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 8. Самостоятельно определять задач профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике

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

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ
_____ И.В. Евсеева
« ___ » _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева
« ___ » _____ 2022 г.

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 ПРОИЗВОДСТВО МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Калининград

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО)

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка)

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

Разработчики:

Шайхетдинова А.И., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

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

Протокол заседания ПЦК № 10 от «14» июня 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Н.В. Есина

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	441
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	443
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	444
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	<u>27</u>
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	33

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Производство макаронных изделий

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Производство макаронных изделий** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий;
- ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий;

уметь:

- проводить анализ качества сырья и готовой продукции;
- определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья;
- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;

- оформлять производственную и технологическую документацию;
- определять расход сырья и рассчитывать рецептуры;
- подбирать тип замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции;
- подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки;
- определять плановую норму расхода сырья с учетом фактической влажности муки;
- рассчитывать фактический расход сырья для производства макаронных изделий;
- подбирать вид матрицы для заданных условий;
- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий;

знать:

- требования действующих стандартов к качеству сырья и готовой макаронной продукции;
- органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой макаронной продукции;
- основные методы органолептических и физико-химических испытаний;
- виды и состав сырья, обогатительных и вкусовых добавок,
- классификацию и групповую характеристику макаронных изделий;
- технологию и организацию производства макаронных изделий;
- типы замеса макаронного теста;
- технологию замеса и прессования теста;
- характеристики и назначение вакуумированного теста;
- технологические требования к матрицам;
- стадии разделки и их назначение;
- причины дефектов сырых изделий при разделке и способы их устранения;
- режимы сушки коротких и длинных изделий;
- изменение свойств макаронных изделий при сушке;
- назначение стабилизации изделий;
- требования, предъявляемые к качеству макаронных изделий;
- методы упаковки макаронных изделий;

- режимы хранения изделий;
- нормирование расхода сырья;
- способы борьбы с потерями и затратами при производстве макаронных изделий;
- причины дефектов макаронных изделий и меры по их устранению;
- виды и состав линий для производства макаронных изделий;
- устройство и порядок работы макаронных прессов различных конструкций;
- конструкции матриц и правила их эксплуатации;
- классификацию, устройство и принцип работы оборудования для сушки макаронных изделий;
- принципы работы упаковочного оборудования;
- правила эксплуатации основных видов оборудования для производства различных видов макаронных изделий;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве макаронных изделий

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 579 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 363 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 242 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 121 часов;

учебной и производственной практики – 216 часов;

Промежуточная аттестация экзамен по МДК.04.01

Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Производство макаронных изделий**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.
ПК 4.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.
ПК 4.3.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля Производство макаронных изделий.

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 4.1 – 4.3	Раздел 1. Контроль и соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.	74	50	8л.р./16пр.	-	24	-	36	-	
ПК 4.1 – 4.3	Раздел 2. Организация и осуществление технологического процесса производства различных видов макаронных изделий.	116	76	20л.р./22пр.	-	40	-	-	108	
ПК 4.1 – 4.3	Раздел 3. Эксплуатация технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.	173	116	20л.р./36пр.	-	57	-	-	72	
	Производственная практика (по профилю специальности)	180								-
	Всего:	579	242	48л.р./74пр.	-	121	-	36	180	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю «Производство макаронных изделий»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Контроль и соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.		74	
Тема 1.1. Введение. Классификация и групповая характеристика макаронных изделий.	Содержание		
	1 <u>Введение. Краткая история развития технологии и техники производства макаронных изделий. Современное состояние макаронного производства в России и за рубежом.</u>	2	1
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Создание презентации по теме урока.	1	
	2 Основные достоинства макаронных изделий как продукта питания. Объемы производства и потребление макаронных изделий в разных странах.	2	1
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Создание презентации по теме урока.	1	
	3 <u>Защита презентаций. Классификация макаронных изделий в зависимости от вида исходной пшеницы и сорта муки; на группы типы подтипы форме и длине по размеру поперечного сечения.</u>	2	1
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Написание реферата по теме урока.	1	
	1 Практические занятия <u>Анализ качества макаронных изделий стандартными методами.</u>	2	
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом.	1	
	2 <u>Анализ преимуществ макаронных изделий как продукта питания</u>	2	
Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом.	1		

	3	<u>Составление таблицы классификации макаронных изделий</u>	2	
		Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Написание реферата по теме урока.	1	
Тема 1.2. Характеристика основных стадий производства макаронных изделий.	Содержание			
	1	Пищевая ценность.	2	1
		Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.	1	
	2	<u>Подготовка муки подготовка воды приготовление макаронного теста прессование или раскатка теста резание технологического полуфабриката резка полуфабриката макаронных изделий раскладка или развешивание сушка изделий стабилизация полуфабриката макаронных изделий охлаждение высушенных изделий отбраковка упаковывание.</u>	2	1
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.	1		
Тема 1.3. Сырье для производства макаронных изделий.	Содержание:			
	1	<u>Пшеница. Виды типы классы и сорта пшеницы.</u>	2	1
		Самостоятельная работа: Составление таблицы «Виды типы классы и сорта пшеницы».	1	
	2	<u>Строение и химический состав зерна пшеницы. Оболочки алейроновый слой эндосперм зародыш каротиноидные пигменты.</u>	2	1
		Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.	1	
	3	Проблемная лекция. <u>Основные требования предъявляемые к качеству зерна пшеницы.</u> Влажность натура зерна стекловидность зерна засоренность зерна. Пшеничная мука виды помола зерна пшеницы крупка полукрупка.	2	1
		Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Написание реферата по теме урока.	1	
	4	<u>Химический состав муки и свойства ее основных компонентов.</u> Крахмал белки жиры-липиды минеральные вещества витамины и ферменты.	2	1
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Написание реферата по теме урока.	1		
	5	<u>Макаронные свойства муки: создание структуры теста клейковинный каркас теста количество клейковины. «Сила» муки, наличие и свойства глютелиновой фракции клейковины, содержание каротиноидных пигментов, содержание неэндоспермных</u>	2	1

	частиц, крупнота помола муки, их влияние на свойства теста, сырых изделий и качество сухих и сваренных макаронных изделий.		
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.	1	
6	<u>Требования, предъявляемые к качеству муки, используемой для производства макаронных изделий.</u> Вопросы хранения муки. Требования к воде для замеса макаронного теста. Дополнительное сырье макаронного производства: обогатительные и вкусовые добавки – молочные, яичные, овощные, фруктовые, витамины и др., требования к их качеству и к хранению. Нетрадиционное сырье.	2	1
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Создание презентации по теме урока.	1	
7	<u>Подготовка сырья к производству.</u> Подготовка муки смешивание муки просеивание муки магнитная очистка муки взвешивание муки. Подготовка дополнительного сырья и добавок.	2	1
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.	1	
1	Практические занятия <u>Правила отбора проб и контроль качества макаронных изделий.</u> Методы определения качества макаронных изделий по органолептическим показаниям. Определение и Расчет Влажности методом ускоренного высушивания.	2	
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Написание реферата по теме урока.	1	
2	<u>Определение и расчет кислотности, определение и Расчет золы не растворимой в 10% растворе соляной кислоты.</u>	2	
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.	1	
3	<u>Семинар. Составление рецептуры макаронного теста.</u>	2	
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.	1	
4	<u>Определение органолептических свойств муки.</u> Оценка муки по физико-химическим показателям, предусмотренным нормативными документами.	2	
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.	1	
5	<u>Определение общей и активной кислотности муки.</u>	2	

	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.	1	
	Контрольная работа №1	2	3
Лабораторные работы		8	
1. Выполнение методов определения качества макаронных изделий по физико-химическим показателям. Определение влаги экспресс-методом.		4	
Самостоятельная работа Методы определения качества макаронных изделий		2	
2. Определение состояния макаронных изделий после варки. Определение сохранности формы сваренных макаронных изделий.		4	
Самостоятельная работа Определение качества макаронных изделий, органолептические показатели		2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 1. ПМ. 04 1. Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем). 2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ. 3. Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на контрольные вопросы, выданные преподавателем.			
Итого	3 семестр, в т.ч.	50	
	Теоретические занятия	26	
	Практические занятия	16	
	Лабораторные занятия	8	
	Самостоятельная работа	24	
Раздел 2. Организация технологического процесса производства макаронных изделий		116	
Тема 2.1.	Содержание		
Основные стадии процесса	1 <u>Замес и прессование макаронного теста.</u>	2	2

производства макаронных изделий.	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.		1	
	2.	<u>Рецептура и типы замесов теста.</u> Дозирование и смешивание ингредиентов теста.	2	2
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Написание реферата по теме урока.		1	
	1	Практические занятия: <u>Уплотнение макаронного теста и резание технологического полуфабриката.</u> Движение теста в шнековой камере. Деление прессующего устройства шнекового пресса на зоны.	2	
	Самостоятельная работа: Составление тестовых заданий и эталонов ответов к ним.		1	
	2	<u>Технологическая схема шнекового макаронного пресса.</u> Физические свойства уплотненного теста. Напряжение сдвига, скорость сдвига, вязкость теста, упругость, пластичность теста.	2	
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Написание реферата по теме урока.		1	
	3	<u>Движение теста в каналах матрицы.</u> Типы матриц круглые – дисковые и прямоугольные. Характер выпрессовывания макаронного теста при его прилипанию к поверхности формующего канала матрицы.	2	
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Написание реферата по теме урока.		1	
	4	<u>Виды и материалы матриц, матрицы с вкладышами и без вкладышей, с фторопластовыми (тефлоновыми) вставками, элементы формующих отверстий матриц – их конструкции и влияние на процесс формования теста и качество макаронных изделий.</u>	2	
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Написание реферата по теме урока. Подготовка к лабораторной работе.		1	
	Лабораторные работы			
	1	Определение сухого вещества, перешедшего в варочную воду, методом высушивания до постоянной массы. Определение сухого вещества.	4	
	Самостоятельная работа:		2	

	Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.			
Тема 2.2. Влияние качества муки, параметров замеса и прессования на свойства теста и качество изделий.	Содержание:			
	1	<u>Влияние качества муки, параметров замеса и прессования на свойства теста и качество изделий.</u> Количество и качество клейковины муки.	2	2
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.		1	
	2	<u>Гранулометрический состав муки, размер частиц муки.</u> Тесто из мучных крупок твердых пшениц. Физико-механические свойства теста, состоящее из трех дисперсных фаз.	2	2
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.		1	
	3	<u>Продолжительность и интенсивность замеса макаронного теста.</u> Пресс ЛПЛ-2М., вертикальный пропитыватель фирмы «Брайбанти» Пресса фирмы «Паван» современные линии «Бюлер» структурно-механические свойства формуемых сырых макаронных изделий.	2	2
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений. Подготовка к лабораторным работам.		1	
	Лабораторные работы:			
	1	<u>Выполнение различных типов замесов теста: твердый, средний, мягкий.</u>	4	
Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Написание реферата по теме урока. Подготовка к лабораторной работе.		2		
Тема 2.3. Главные параметры оказывающие влияние на физические свойства макаронного теста, сырых изделий и качество продукции; влажность	Содержание			
	1	<u>Влажность макаронного теста.</u> Основная фаза биохимических процессов протекающих во время сушки. Перевод работы прессы с крупки на хлебопекарную муку. Характер изменения скорости выпрессовывания и давления прессования макаронного теста, в зависимости от его влажности.	2	2
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.		1	
2	<u>Температура макаронного теста. Заваривание макаронного теста.</u> Характер изменения	2	2	

теста, температура теста, вакуумирование теста.		скорости выпрессовывания и давления выпрессовывания макаронного теста, в зависимости от его температуры.		
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.		1	
	3	<u>Вакуумирование макаронного теста.</u> Повышение прочности сырых а так-же сухих макаронных изделий. Схема устройства для вакуумирования макаронного теста в шнековой камере пресса ЛПЛ-2М.	2	2
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Написание реферата по теме урока.		1	
	4	<u>Улучшение цвета изделий при вакуумировании макаронного теста, повышение их прозрачности.</u> Отсутствие процесса потемнения макаронного теста, при отсутствии кислорода воздуха, во время замеса.	2	2
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Написание реферата по теме урока.		1	
	5	<u>Внесение добавок, повышение биологической ценности изделий.</u> Увеличение содержания сухих веществ в варочной воде, улучшение прочности, цвета, образование гладкой поверхности, повышение пищевой ценности макаронных изделий	2	2
	Самостоятельная работа:		1	
	6	<u>Влияние материала матрицы и процесса сушки на цвет макаронных изделий.</u> Анализ варочных свойств макаронных изделий объективными методами. Возможные дефекты выпрессовываемых изделий	2	2
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Составление кроссвордов по теме и ответов к ним. Подготовка к лабораторной работе.		1	
	Практические занятия:			
	1	Проведение анализа влияния температуры теста после замеса на процесс формования и качество макаронных изделий.	2	
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка информационного сообщения.		2	
	2	Проведение анализа влияния температуры матрицы на процесс формования и качество макаронных изделий.	2	
Самостоятельная работа:		2		

	Работа с опорным конспектом. Подготовка информационного сообщения.			
	3	Проведение анализа влияния процесса замеса и формования макаронного теста, на свойства уплотненного теста и сырых изделий и на качество сухих и сваренных макаронных изделий количества и качества клейковины муки, гранулометрического состава муки, продолжительности и интенсивности смешивания ингредиентов (замеса). Влажности и температуры теста.	2	
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка информационного сообщения.		2	
Тема 2.4. Высокотемпературные режимы замеса и резания (формования) технологического полуфабриката (теста).	Содержание			
	1	<u>Достижение наибольшей производительности шнекового прессы.</u> Преимущества высокотемпературного режима замеса макаронного прессы по сравнению с низкотемпературным режимом.	2	2
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Составление глоссария.		2	
	2	<u>Определенные значения давления прессования обеспечивающие прочную структуру формируемых изделий.</u>	2	2
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Составление глоссария.		1	
Итого	4 семестр, в т.ч.		76	
	Теоретические занятия		26	
	Практические занятия		14	
	Лабораторные занятия		8	
	Самостоятельная работа		28	
Тема 2.5. Резка полуфабриката макаронных изделий. Разделка сырых изделий.	Содержание			24
	1	Обдувка изделий: назначение, параметры обдувочного воздуха, влияние обдувки на свойства сырых изделий, способы обдувки.	2	2
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка информационного сообщения.		1	
	2	Оборудование. Резка и раскладка (развешивание) сырых изделий: назначение, способы резки и раскладки.	2	2
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка информационного сообщения.		1	

3	Толщина слоя коротких изделий на рамках и сетках транспортеров, укладывание сырых макарон в лотковые кассеты и развешивание длинных изделий на бастуны.	2	2
Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка информационного сообщения.		1	
4	Возможные дефекты сырых изделий, возникающие при разделке, способы их устранения.	2	2
Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Написание реферата по теме урока. Подготовка к лабораторной работе.		1	
Лабораторные работы			
1	Выполнение способов резки и раскладки сырых макаронных изделий.	4	
Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Написание реферата по теме урока.		2	
2	Выполнение способов изменения толщины слоя коротких изделий.	4	
Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка информационного сообщения.		1	
3	Выполнение способов раскладки (развешивания) длинных сырых макаронных изделий.	4	
Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка информационного сообщения. Подготовка к практической работе.		1	
Практические занятия			
1	Анализ процесса разделки макаронных изделий.	2	
Самостоятельная работа: Подготовка сообщений с использованием Интернет – ресурсов.		1	
2	Анализ возникающих дефектов макаронных изделий.	2	
Самостоятельная работа: Подготовка сообщений с использованием Интернет – ресурсов.		1	
Составление таблицы по теме «Дефекты макаронных изделий».			
3	Анализ обдувки изделий: назначение, влияние обдувки на свойства сырых макаронных изделий.	2	
Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка информационного сообщения.		1	
4	Составление в виде таблицы перечня и характеристик необходимых операций разделки сырых макарон.	2	
Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка информационного сообщения. Составление таблицы перечня и характеристик необходимых операций разделки сырых макарон.		1	

Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ. 04				
1. Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).				
2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.				
3. Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на контрольные вопросы, выданные преподавателем.				
		173		
Раздел 3. Эксплуатация технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.				
Тема 3.1. Сушка, стабилизация и охлаждение макаронных изделий.	Содержание			
	1	<u>Оборудование, сушка, стабилизация и охлаждение макаронных изделий.</u>	2	2
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Написание реферата по теме урока.		1	
	2	<u>Конвективный способ сушки.</u>	2	2
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Написание реферата по теме урока.		1	
	3	<u>Изменение свойств макаронных изделий в процессе сушки, стабилизации и охлаждения.</u>	2	2
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка информационного сообщения.		1	
	4	<u>Оборудование, использование медленного охлаждения, выравнивание влажности по всей толщe макаронных изделий.</u>	2	2
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Создание презентаций по теме урока.		1	
	5	<u>Оборудование, сушка с использованием низкотемпературных (традиционных) режимов. Порядок сушки, режимы сушки. Изменение свойств макаронных изделий при сушке.</u>	2	2
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка информационного сообщения.		1	
	6	<u>Назначение трататто – препятствующей слипанию изделий. Сушка коротких изделий в сушилках автоматизированных поточных линий, оборудование.</u>	2	2
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщений с использованием Интернет – ресурсов.		1	
7	<u>Сушка длинных изделий подвесным способом в сушилках автоматизированных поточных линий, оборудование.</u>	2	2	
Самостоятельная работа: Подготовка сообщений с использованием Интернет – ресурсов.		1		
8	<u>Высоко- и сверхвысокотемпературные режимы сушки.</u>	2	2	
Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка информационного		1		

	сообщения.		
9	<u>Три варианта режима сушки ВТС. Линия фирмы «Брайбанти» с сушилкой GPL/ITRG/.</u>	2	2
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка информационного сообщения.	1	
10	Высоко- и сверхвысокотемпературные режимы сушки: преимущества перед низкотемпературными режимами. Сушка с применением энергетических полей. Варианты режимов и способы реализации охлаждения и стабилизации макаронных изделий после сушки.	2	2
	Практические занятия		
1	<u>Анализ процесса сушки макаронных изделий.</u>	2	
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка к практической работе.	1	
2	<u>Анализ изменения свойств макаронных изделий в процессе сушки.</u>	2	
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка к практической работе.	1	
3	<u>Анализ изменения свойств макаронных изделий в процессе стабилизации и охлаждения.</u>	2	
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка к практической работе.	1	
4	<u>Анализ выполнения сушки с использованием низкотемпературных (традиционных) режимов.</u>	2	
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка к практической работе.	1	
5	<u>Составление в виде таблицы перечня и характеристик необходимых операций сушки сырых макарон.</u>	2	
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка к практической работе.	1	
6	<u>Анализ факторов, определяющих скорость сушки макаронных изделий, способы обдувки.</u>	2	
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка к практической работе.	1	
7	<u>Анализ схемы удаления влаги из сырых изделий при высушивании.</u>	2	
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка к практической работе.	1	
Итого	5 семестр, в т.ч.	90	

	Теоретические занятия	28	
	Практические занятия	22	
	Лабораторные занятия	12	
	Самостоятельная работа	28	
Тема 3.2. Сортировка, упаковывание и хранение готовой продукции.	Содержание:		
	1 <u>Назначение сортировки, методы ее осуществления.</u> Отбраковывание продукции: виды брака макаронных изделий, способы и порядок переработки сырых отходов и сухого брака.	2	2
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Составление таблицы по теме «Виды брака макаронных изделий»	1	
	2 <u>Упаковочные материалы для макаронных изделий, их свойства, виды упаковки изделий.</u> Механизация упаковки и фасовки, технологические схемы упаковочных автоматов.	2	2
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Написание реферата по теме урока.	1	
	3 <u>Правила хранения макаронной продукции. Причины порчи продукции при хранении.</u>	2	2
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Написание реферата по теме урока. Подготовка к практической работе.	1	
	Практические занятия:	2	
	1 <u>Анализ назначение трабатто – препятствующей слипанию изделий.</u>		
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка информационного сообщения.	1	
Тема 3.3 Производство нетрадиционных видов макаронных изделий.	Содержание		
	1 <u>Сырые макаронные изделия длительного хранения.</u> Замораживание сырых изделий. Пастеризация макаронных изделий, оборудование.	2	2
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка информационного сообщения.	1	
	2 <u>Быстрорастворяемые и не требующие варки изделия.</u> Восточные технологии при подготовке сырья для замеса макаронного теста.	2	2
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка информационного сообщения.	1	
	3 <u>Способы приготовления быстрорастворимых и быстрого приготовления макаронных изделий.</u> Глубокая гидротермическая обработка сырых и подсушенных макаронных изделий, не требующих варки.	2	2
Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка информационного сообщения.	1		

	4	<u>Технологическая блок-схема макаронных изделий быстрого приготовления.</u>	2	2
	Самостоятельная работа: Выполнение блок-схемы макаронных изделий быстрого приготовления.		1	
	5	<u>Изделия из бесклеяковинного крахмалсодержащего сырья.</u>	2	2
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка информационного сообщения. Подготовка к практической работе.		1	
	Практические занятия			
	1	<u>Анализ назначения сортировки, отбраковывания продукции.</u>	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщений с использованием Интернет – ресурсов.		1	
	2	<u>Глубокая гидротермическая обработка сырых и подсушенных макаронных изделий, не требующих варки. Анализ глубокой гидротермической обработки сырых и подсушенных макаронных изделий, не требующих варки. Контрольная работа № 3</u>	2	
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка информационного сообщения.		1	
	Содержание			
Тема 3.4. Нормирование и учет сырья в макаронном производстве.	1	<u>Затраты и потери сырья в макаронном производстве.</u>	2	2
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Написание реферата по теме урока.		1	
	2	<u>Нормы расхода сырья (муки), влияние на их величину влажности муки и готовых изделий.</u>	2	2
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом.		1	
	3	<u>Учтенные и безвозвратные потери, их виды, допустимые нормы и пути снижения потерь.</u>	2	2
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Написание реферата по теме урока.		1	
	4	<u>Учет расхода муки на макаронных предприятиях.</u>	2	2
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка информационного сообщения.		1	
	5	<u>Порядок расчета фактического расхода муки и анализ его величины.</u>	2	2
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка информационного сообщения. Подготовка к лабораторной работе.		1	
	Лабораторные работы			
	1	<u>Выполнение приготовления быстрорастворимых и быстрого приготовления макаронных изделий различными способами.</u>	4	
	Самостоятельная работа: Расчет фактического выполнения норм расхода сырья. Подготовка к лабораторной работе.		2	

2	<u>Замораживание сырых изделий.</u> Пастеризация макаронных изделий, не требующих варки. Выполнение технологических приемов.	4
Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка информационного сообщения. Подготовка к лабораторной работе.		2
3	<u>Влияние технологических параметров на качество макаронных изделий.</u>	4
Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка информационного сообщения. Подготовка к лабораторной работе.		2
4	<u>Обработка сырых и подсушенных макаронных изделий,</u> не требующих варки. Выполнение технологических приемов.	4
Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка информационного сообщения. Подготовка к практической работе.		2
5	<u>Сушка, стабилизация и охлаждение макаронных изделий.</u>	4
Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка информационного сообщения. Подготовка к практической работе.		2
Практические занятия		
1	<u>Фактический расход муки на одну тонну выработанной продукции.</u>	2
Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка информационного сообщения. Подготовка к практической работе.		1
2	<u>Перерасчет плановой нормы расхода муки на плановую фактическую норму.</u>	2
Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка информационного сообщения. Подготовка к практической работе.		1
3	<u>Методы контроля качества муки, полуфабриката и готовых изделий.</u>	2
Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка информационного сообщения. Подготовка к практической работе.		1
4	<u>Анализ и расчет фактического выполнения норм расхода сырья.</u>	2
Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка информационного сообщения. Подготовка к практической работе.		1
5	<u>Назначение грабо-препятствующей слипанию изделий.</u>	2
Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка информационного сообщения. Подготовка к практической работе.		1
6	<u>Расход сырья (муки, влияние на их величину влажности муки и готовых изделий).</u>	2
Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка информационного сообщения. Подготовка к практической работе.		1
7	<u>Допустимые нормы и пути снижения потерь.</u>	2

		Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка информационного сообщения. Подготовка к практической работе.	1	
	8	Проведение анализа. Влияние вида и количества вносимых добавок на свойства теста и качество макаронных изделий.	2	
		Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка информационного сообщения. Подготовка к практической работе.	1	
Тема 3.5 Организация контроля на макаронных предприятиях.	Содержание			
	1	<u>Организация и осуществление непрерывного и действенного контроля за соблюдением установленной технологии на всех стадиях производства макаронных изделий. Методы контроля качества муки. Методы контроля качества добавок.</u>	2	2
		Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка информационного сообщения. Подготовка к практической работе.	1	
	2	<u>Методы контроля качества готовых макаронных изделий. Контроль качества готовых макаронных изделий Требования к качеству макаронных изделий по ГОСТ Р 51865-2002 «Изделия макаронные. Общие технические условия».</u>	2	2
		Самостоятельная работа: Работа с нормативными документами. Подготовка сообщений с использованием Интернет – ресурсов.	1	
Тема 3.6. Правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве макаронных изделий.	Содержание			
	1	<u>Основные документы. Требования к организации производственных (технологических) процессов. Требования к производственным помещениям и производственным площадкам.</u>	2	2
		Самостоятельная работа: Нормативный сборник. СанПиН. Продовольственная торговля и общественное питание.	1	
	2	<u>Требования к производственному оборудованию, его размещению и организации рабочих мест. Требования к погрузочно-разгрузочным работам, способам хранения и транспортирования грузов.</u>	2	2
		Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Создание презентаций по теме урока.	1	
	3	<u>Санитарные правила и нормы СанПиН. Требования (общие требования, требования к территории, требования к водоснабжению и канализации, требования к освещению, требования к отоплению и вентиляции, требования к производственным и вспомогательным помещениям, требования к бытовым помещениям,</u>	2	2
	Самостоятельная работа: Работа с нормативными документами.	1		

	4	Требования к предприятиям малой мощности, требования к оборудованию, инвентарю, таре и их санитарная обработка, требования к сырью, полуфабрикатам, подготовке сырья к производству и выпуску готовой продукции, требования к реализации готового продукта,	2	2
	Самостоятельная работа: Работа с нормативными документами. Работа с опорным конспектом.		1	
	5	Организация лабораторного контроля, мероприятия по борьбе с грызунами и насекомыми, гигиена труда и личная гигиена). Санитарная охрана среды обитания человека. Обязанности и ответственность администрации. Контрольная работа №4	2	2
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом.		1	
Итого	6 семестр, в т.ч.		123	
	Теоретические занятия		40	
	Практические занятия		22	
	Лабораторные занятия		20	
	Самостоятельная работа		41	
Самостоятельная работа при изучении раздела 3. ПМ. 04				
1. Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).				
2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.				
3. Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на контрольные вопросы, выданные преподавателем.				
Консультации по МДК.04.01				
1. Контроль и соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.				
2. Основные стадии процесса производства макаронных изделий. Характеристика основных стадий производства макаронных изделий. Сырье для производства макаронных изделий.				
3. Организация технологического процесса производства макаронных изделий				
4. Главные параметры оказывающие влияние на физические свойства макаронного теста, сырых изделий и качество продукции; влажность теста, температура теста, вакуумирование теста. Резка полуфабриката макаронных изделий. Разделка сырых изделий.				
5. Эксплуатация технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.				
6. Нормирование и учет сырья в макаронном производстве. Организация контроля на макаронных предприятиях.				
Промежуточная аттестация экзамен по МДК.04.01				
Учебная практика			36	

<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 7. Инструктаж по технике безопасности, противопожарной безопасности при работе на технологическом оборудовании, при производстве различных видов макаронных изделий. 8. Подготовить основное сырьё, вкусовые добавки для производства макаронных изделий. 9. Проведение контроля качества основного сырья, вкусовых добавок органолептическими и физико-химическими методами. 10. Проведение контроля качества основного сырья, вкусовых добавок органолептическими и физико-химическими методами. 11. Приготовление макаронного теста: твердого, среднего и мягкого. Формование макаронных изделий 12. Приготовление макаронного теста с вкусовыми добавками. Формование макаронных изделий Приготовление лентообразных макаронных изделий. Лапша: узкая, широкая, длинная, гнутая, гладкая, рифлёная. 13. Требования к качеству и условия хранения. 		
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Инструктаж по технике безопасности, противопожарной безопасности при работе на технологическом оборудовании, при производстве различных видов макаронных изделий. 2. Подготовка сырья, обогатительные и вкусовые добавки для производства макаронных изделий. 3. Проведение контроля качества сырья, обогатительных и вкусовых добавок органолептическими и физико-химическими методами. 4. Ознакомление с оформлением производственной и технологической документацией при производстве макаронных изделий. 5. Оформление производственной и технологической документацией при производстве макаронных изделий. Подготовка рекомендации для оптимизации технологического процесса 6. Определение расхода сырья и расчет производственных рецептур для приготовления различных видов макаронных изделий. 7. Приготовление макаронного твердого теста. 8. Приготовление макаронного теста средней твердости. 9. Приготовление макаронного мягкого теста. 10. Приготовление макаронного теста горячим способом замеса. 11. Приготовление макаронного теста теплым способом замеса. 12. Приготовление макаронного теста холодным способом замеса. 13. Приготовление макаронного теста с обогатительными и вкусовыми добавками. 14. Прессование и вакуумирование макаронного теста. 	180	

<p>15. Формование макаронных изделий прессованием</p> <p>16. Формование макаронных изделий штампованием.</p> <p>17. Обдувание сырых макаронных изделий.</p> <p>18. Резка на короткие изделия и раскладка.</p> <p>19. Обдувание сырых макаронных изделий.</p> <p>20. Резка на длинные изделия и раскладка.</p> <p>21. Сушка макаронных изделий различными способами.</p> <p>22. Охлаждение и стабилизация макаронных изделий.</p> <p>23. Приготовление макаронных, трубчатых изделий: макароны-соломка, особые, обыкновенные, любительские.</p> <p>24. Приготовление трубчатых макаронных изделий: рожки-соломка, особые, обыкновенные, любительские.</p> <p>25. Приготовление трубчатых макаронных изделий: перья-особые, обыкновенные и любительские.</p> <p>26. Приготовление нитеобразных макаронных изделий: вермишель-паутинка, тонкая, обыкновенная и любительская.</p> <p>27. Приготовление лентообразных макаронных изделий: лапша-узкая, широкая, длинная, гнутая, гладкая, рифлёная.</p> <p>28. Приготовление фигурных макаронных изделий: ракушки, гребешки, бантики.</p> <p>29. Требования к качеству условия хранения.</p> <p>30. Приготовление макаронных изделий с добавлением меланжа или яиц.</p> <p>31. Приготовление макаронных изделий с добавлением молочных продуктов: молока цельного, сухого, творога.</p> <p>32. Приготовление макаронных изделий с добавлением овощной пасты.</p> <p>33. Приготовление макаронных изделий с добавлением фруктовой пасты.</p> <p>34. Приготовление макаронных изделий с добавлением пищевых красителей, натуральных овощных и фруктовых соков.</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>		
Консультации по ПМ. 04		
1. Контроль и соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.		
2. Характеристика основных стадий производства макаронных изделий. Сырье для производства макаронных изделий.		
3. Организация технологического процесса производства макаронных изделий		
4. Главные параметры оказывающие влияние на физические свойства макаронного теста, сырых изделий и качество продукции; влажность теста, температура теста, вакуумирование теста.		
5. Эксплуатация технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.		
6. Нормирование и учет сырья в макаронном производстве.		
Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю		
Всего	579	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технологии производства макарон», «Технологического оборудования макаронного производства», лаборатории «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- учебно-методический комплекс по дисциплине «Технология производства макаронных изделий»;
- наглядные пособия: плакаты, карточки с заданиями, тестовые задания, инструкционные карты для выполнения практических работ.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением,
- мультимедиа-проектор,
- интерактивная доска

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- технологическое оборудование: сушильный шкаф, прибор для высушивания экспресс методом – “ПИВИ-1”, рефрактометры, титровальная установка, весы электронные – технические и аналитические, сахариметр, рН-метры, фотоэлектроколориметр, лабораторная посуда, лабораторная тестомесильная машина, расстойный шкаф, амилотест, структурометр, ИДК-1М, пенетрометр, амилограф, фаринограф, экстенсограф, белизномер, альвеограф, термостаты, термометры, лабораторный макаронный пресс, лабораторная сушилка.
- наборы инструментов;
- учебно-методический комплекс по модулю ПМ.04;
- наглядные пособия: плакаты, карточки с заданиями, тестовые задания, инструкционные карты для выполнения практических работ.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- технологическое оборудование;

- наборы инструментов;
- приспособления, инвентарь, посуда, тара.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования: Учеб. Пособие для сред. Проф. Образования / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. -2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016
2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (1-е изд.) учебник, М. : Издательский центр "Академия", 2018. - 192 с. Грибанов, Д.Д. Основы метрологии, сертификации и стандартизации: учебное пособие. - М. : ИНФРА-М, 2017. - 127 с.

Дополнительная литература:

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании (1-е изд.) учебник. - М.: Издательский центр "Академия", 2018 - 272 с.
2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
3. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Издательский центр "Академия", 2017.
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

Нормативные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1

дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

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

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

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

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

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

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
14. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»
15. ТР ТС 022/2011 ««Пищевая продукция в части ее маркировки»»
16. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
17. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2013.- 808с.
19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

Интернет-ресурсы:

8. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
9. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
10. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
11. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
12. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
13. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
14. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
15. <http://www.pitportal.ru/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение программы модуля базируется на изучении общегуманитарных и социально-экономических дисциплин: «Математика», «Экологические основы природопользования», «Химия»; общепрофессиональных дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Автоматизация технологических процессов», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Управление качеством с основами метрологии и стандартизации», «Охрана труда», «Безопасность жизнедеятельности».

Реализация программы модуля предполагает учебную и

производственную практику.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Производство макаронных изделий» является освоение учебной практики.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- наличие высшего профессионального образования по специальности, соответствующей профилю модуля «Производство макаронных изделий»;

- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;

- преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Инженерная графика», «Техническая механика», «Электротехника и электронная техника», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»; «Автоматизация технологических процессов»; «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Метрология и стандартизация», «Правовые основы профессиональной деятельности», «Основы экономики, менеджмента маркетинга», «Охрана труда», «Безопасность жизнедеятельности».

Мастера: мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников; мастера должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.5. Освоение профессионального модуля в форме практической подготовки

Практическая подготовка студентов по профессиональному модулю осуществляется за счет реализации учебной и производственной практики, демонстрационной формы экзамена по ПМ, практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта

практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

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

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

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

4.6. Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)

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

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

- Интернет-журнал Постнаука <https://postnauka.ru/>

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

4.7 Организация практики

Учебная практика проводится в виде учебных занятий по 6 ак.часов в день/36 час. в неделю по установленным видам работ.

Производственная практика проводится в виде работы на предприятии/организации. По итогам производственной практики студенты составляют дневник, аттестуются и защищают отчет. Оформление документов и оценка по практике осуществляется в соответствии с Положением о практике.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.	<p>Полнота, точность и последовательность проведения анализа качества сырья.</p> <p>Полнота и правильность оформления производственной и технологической документации.</p>	<p>Экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ.</p> <p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля в ходе проведения учебной и производственной практик.</p>
ПК 2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.	<p>Знание видов и состав линий для производства макаронных изделий.</p> <p>Полнота и точность определения расхода сырья и расчета рецептуры.</p> <p>Обоснованность выбора типа замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции.</p> <p>Правильность подбора режима сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки.</p> <p>Полнота и точность определения плановой нормы расхода сырья с учетом фактической влажности муки.</p> <p>Точность расчета фактического расхода сырья для производства макаронных изделий.</p> <p>Обоснованность выбора матрицы для заданных условий.</p>	<p>Экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ.</p> <p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля в ходе проведения учебной и производственной практик.</p>

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	<p>Качество выполнения основных стадий процесса производства макаронных изделий.</p> <p>Следование правилам и нормам охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.</p>	
ПК 3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.	Знание правил эксплуатации основных видов оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.	<p>Экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ.</p> <p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля в ходе проведения учебной и производственной практик.</p> <p>Экспертная оценка в ходе выполнения контрольных работ.</p>

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<p>Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при производстве макаронных изделий.</p> <p>Оценка эффективности и качества выполнения.</p>	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при производстве макаронных изделий.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Широта использования различных источников информации, включая электронные.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Оперативность и широта осуществления деятельности по производству макаронных изделий с использованием общего и специализированного программного обеспечения.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Контактность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Ответственность за результат выполнения заданий. Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься	Способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Ведение портфолио достижений.	занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.

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

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ
_____ И.В. Евсева
« ____ » _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева
« ____ » _____ 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ. 06 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ / ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ:
16675 ПОВАР**

Калининград

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее – СПО)

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка).

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

Разработчик: Солдатова С.П., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

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

Протокол заседания ПЦК № 10 от «14» июня 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Н.В. Есина

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	29
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	39

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности - Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд, напитков и кулинарных изделий и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК.04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК.05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.06	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.07	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК.08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.1.2. Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 6.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления полуфабрикатов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 6.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 6.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 6.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента, супов разнообразного ассортимента, горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 6.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 6.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 6.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 6.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 6.9	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, фингер фудов, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 6.10	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК 6.11	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных, горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 6.12	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих, холодных напитков разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Практический опыт	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных, горячих блюд, сладких холодных и горячих кулинарных</p>
--------------------------	--

	<p>изделий, закусок, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
Умения	<p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, десертов, напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
Знания	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов,</p>

	<p>холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, десертов, напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>
--	---

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 489

Из них на освоение МДК.06.01 - 230

на практики учебную 72 и производственную 72
самостоятельная работа – 115 часов.

Промежуточная аттестация экзамен по МДК.06.01

Промежуточная аттестация по профессиональному модулю –
квалификационный экзамен

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час				Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего, часов	В том числе		Учебная	
лабораторных и практических занятий, часов							
ПК 6.1.-6.13 ОК	Раздел модуля 1. Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд, напитков и кулинарных изделий	345	230	116 (68пр./48пр.)	-	-	115
ПК 6.1-6.13	ая и производственная практика	144			72	72	-
	Всего:	489	230	116	72	72	115

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
МДК.06.01. Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд, напитков и кулинарных изделий		162
Тема 1.1. Организация процессов приготовления, техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов приготовление полуфабрикатов из мяса рыбы, нерыбного водного сырья, птицы	Содержание 1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. 2. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними. 3. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	10 2 2 2

	В том числе практических занятий	4
	Практическое занятие 1. Организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов.	2
	Практическое занятие 2. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, котлетной массы	2
Тема 1.2. Приготовление, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов из овощей, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы	Содержание	18
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов.	2
	2. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок не пластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках.	2
	3. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них.	2
	4. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10
	Практическое занятие 3. Работа с технологическими картами и сборниками рецептур по приготовлению полуфабрикатов из рыбы.	2
	Практическое занятие 4. Составление схем и таблиц по обработке и подготовке мяса и мясных продуктов.	2
	Практическое занятие 5. Работа с технологическими картами по приготовлению полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов, птицы и дичи.	2
	Лабораторная работа 1. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без.	2
	Лабораторная работа 2. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	2
	Тематика самостоятельной учебной работы 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.	14

Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела		
Тема 1.3	Содержание	30
Организация и приготовление, подготовка к реализации бульонов, заправочных супов разнообразного ассортимента, супов-пюре, молочных, сладких, диетических, холодных.	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации.	2
	2. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса.	2
	3. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок.	2
	4. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения супов картофельных с крупами, бобовыми, макаронными изделиями; супов без картофеля.	2
	5. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Диетические супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	6. Молочные, сладкие, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.	2

	7. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16
	Практическое занятие 6. Работа со сборниками рецептур, технологическими картами по приготовлению заправочных супов	2
	Практическое занятие 7. Работа со сборниками рецептур, технологическими картами по приготовлению заправочных супов	2
	Практическое занятие 8. Работа со сборниками рецептур, технологическими картами по приготовлению супов-пюре, молочных сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	2
	Практическое занятие 9. Работа со сборниками рецептур, технологическими картами по приготовлению холодных супов, супов региональной кухни	2
	Лабораторная работа № 3 Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	4
	Лабораторная работа № 4 Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре, молочных, сладких, диетических разнообразного ассортимента.	4
	Тематика самостоятельной учебной работы 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.	14

	<p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам по приготовлению заправочных супов.</p> <p>9. Составление технологических карт и схем:</p> <ul style="list-style-type: none"> - суп картофельный с фрикадельками, - суп молочный с крупой, - суп-пюре из разных овощей, - суп-пюре из птицы, - суп из свежих плодов, - суп из смеси сухофруктов. 	
<p>Тема 1.4</p> <p>Организация рабочего места и приготовление горячих соусов, подготовка их к реализации.</p> <p>Классификация, ассортимент, значение в питании горячих, масляных соусов, соусов на сливках, сладких, вегетарианских, диетических.</p>	<p>Содержание</p>	16
	<p>1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации.</p>	2
	<p>2. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства</p>	2
	<p>3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных</p>	2
	<p>4. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного на мясном бульоне и его производных</p>	2
	<p>5. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного и их производных</p>	2
	<p>6. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса сметанного и его производных. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приёмы оформления тарелки соусами.</p>	2
	<p>В том числе практических занятий</p>	4
	<p>Практическое занятие 10</p> <p>Расчёт количества сырья для приготовления горячих соусов на муке различной консистенции</p>	2

	Практическое занятие 11 Расчёт количества сырья для приготовления горячих соусов на муке различной консистенции	2
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1		12
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.		
ИТОГО	3 семестр, в т. ч.	144
	Теоретические занятия	40
	Практические занятия	22
	Лабораторная работа	12
	Самостоятельная работа	40
Тема 1.4 Организация рабочего места и приготовление горячих соусов, подготовка их к реализации. Классификация,	Содержание	12
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов	2
	2. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических	2
	Практическое занятие 1 Расчёт количества сырья для приготовления горячих яично - масляных соусов	2

ассортимент, значение в питании горячих, масляных соусов, соусов на сливках, сладких, вегетарианских, диетических.	<p>Практическое занятие 2 Расчёт количества сырья для приготовления соусов сладких. Расчёт количества сырья для приготовления соусов для паст</p>	2
	<p>Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск горячих яично-масляных, соусов на основе масла сливочного, сливках, фруктово-ягодных отварах, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Приготовление, оформление и отпуск горячих соусов яично-масляных, соусов на сливках, соусов сладких</p>	4
<p>Тема 1.5. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов, блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий</p>	<p>Содержание</p>	24
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, тушение, блаширование	2
	2. Методы приготовления овощей: жарка основным способом (глубокая и поверхностная), сотирование овощей, жарка на гриле и плоской поверхности (на горячем камне). Пассерование овощей и муки. жарка во фритюре, жаренье овощей в воке; фарширование овощей, формовка, порционирование	2
	3. Методы приготовления овощей: запекание, паровая конвекция и СВЧ-варка. Приготовление соусов. Методы приготовления грибов. Термостатирование блюд из овощей и грибов	2
	<p>Практическое занятие 1 Расчёт количества сырья для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Работа с технологическими картами и сборниками рецептур.</p>	2
	4. Приготовление блюд и гарниров из овощей отварных, припущенных, сваренных на пару: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов, жаренных (основным способом; на гриле; жареных во фритюре (сотирование овощей): Правила подбора соусов	2
	<p>Практическое занятие 2 Расчёт количества сырья для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Работа с технологическими картами и сборниками рецептур.</p>	2
	<p>Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушёных овощей и грибов. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощной массы. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из запечённых овощей и грибов. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий</p>	4

	<p>5. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. Правила варки каш. Расчёт количества крупы и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	2
	<p>Практическое занятие 3</p> <p>Расчёт количества сырья для приготовления горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий. Работа с технологическими картами и сборниками рецептур (Решение ситуационных задач)</p>	2
	<p>6. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Виды макаронных изделий. Правила варки макаронных изделий. Расчёт количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом</p>	2
	<p>Практическое занятие 4 Расчёт количества сырья для приготовления горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий. Работа с технологическими картами и сборниками рецептур</p>	2
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 	12
Тема 1.6	Содержание	24
Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра. Процессы, происходящие при тепловой обработке яиц, творога, сыра. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра 	2

Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	2. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	3. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи.	2
	Практическое занятие 1 Расчёт количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учётом взаимозаменяемости продуктов	2
	Практическое занятие 2 Расчёт количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учётом взаимозаменяемости продуктов	2
	4. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд и кулинарных изделий из муки.	2
	5. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Подготовка основного и дополнительного сырья для замеса теста. Приготовление дрожжевого теста. Разделка, формовка и выпечка изделий	2
	6. Приготовление горячих блюд из дрожжевого теста: блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки	2
	7. Приготовление пресного теста для блинчиков, пельменей, вареников, чебуреков, лапши домашней и блюд из него. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления.	2
	Практическое занятие 3 Расчёт количества продуктов для приготовления горячих блюд и кулинарных изделий из муки	2
	Лабораторная работа 4 Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц (яйца Бенедикт с голландским соусом, яйца су-вид с рукколой), творога, сыра. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из пресного теста. Приготовление, оформление и отпуск кулинарных изделий из дрожжевого теста (Профитроли с сыром).	4

Тематика самостоятельной учебной работы		
<p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>		12
Тема 1.7.	Содержание	24
Классификация, ассортимент блюд, приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья	2
	2. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без). Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом, на пару). припущенных (в прямом отваре). Органолептические способы определения степени готовности	2
	3. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: жареных основным способом, жареных во фритюре, жареных (в гриле, на барбекю, открытом огне, вертеле). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учётом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	2
	4. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: запечённых (классическое запекание), запечённых (открытым способом и закрытым), запечённых в съедобных и несъедобных оболочках. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учётом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	2
	5. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: тушёных и припущенных (на пару) из рубленой массы. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учётом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	2
	6. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: жареных из рубленой рыбной массы. Органолептические способы определения степени готовности. Правила оформления и отпуска горячих блюд из	2

	рыбы и нерыбного водного сырья. Техника порционирования, варианты оформления с учётом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учётом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	
	Практическое занятие 1 Работа со сборником рецептов, технологическими картами по приготовлению блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	2
	Практическое занятие 2 Работа со сборником рецептов, технологическими картами по приготовлению блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	2
	Практическое занятие 3 Работа со сборником рецептов, технологическими картами по приготовлению блюд из рубленой рыбной массы и нерыбного водного сырья	2
	Практическое занятие 4 Работа со сборником рецептов, технологическими картами по приготовлению блюд из рубленой рыбной массы и нерыбного водного сырья	2
	Лабораторная работа 5 Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной, припущенной рыбы. Приготовление, оформление и отпуск блюд из рубленой рыбной массы на пару. Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы жареной. Приготовление, оформление и отпуск блюд из рубленой рыбной массы. Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы запечённой и нерыбного водного сырья (Рыба «сюрприз», жульен из овощей, пюре из брокколи, соус сливочно – мятный. Тельное из судака, овощи карамелизованные, пюре из сельдерея, соус голландез. Лосось, запечённый в соево-имбирной карамели. Сибас, запечённый с соусом песто. Тигровые креветки с манго и соусом из лайма).	4
	Тематика самостоятельной учебной работы 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.	12

	<p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>	
<p>Тема1.8. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p>	Содержание	32
	<p>1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)</p>	2
	<p>2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учётом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.</p>	2
	<p>3. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: жареных крупными и мелкими кусками, жареных порционными кусками (основным способом, во фритюре, на гриле, соттированных).</p>	2
	<p>4. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: тушёных, запечённых (с гарниром, соусом и без); из рубленой массы. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учётом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме</p>	2
	<p>5. Приготовление жареных блюд из рубленой массы. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учётом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов.</p>	2
	<p>6. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных), тушёных, запечённых.</p>	2
	<p>7. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: жареных (основным способом, во фритюре, на гриле), из котлетной массы. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учётом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учётом типа организации питания, формы обслуживания.</p>	2
<p>Практические занятия 1 Расчёт сырья для приготовления блюд из мяса, мясных продуктов. Работа с СРБ и технологическими</p>	2	

	картами	
	Практические занятия 2 Расчёт сырья для приготовления блюд из мяса, мясных продуктов. Работа с СРБ и технологическими картами	2
	Практические занятия 3 Расчёт сырья для приготовления блюд из мяса, мясных продуктов. Работа с СРБ и технологическими картами	2
	Практические занятия 4 Расчёт сырья для приготовления блюд из мяса, мясных продуктов. Работа с СРБ и технологическими картами	2
	Практические занятия 5 Расчёт сырья для приготовления блюд из мяса, мясных продуктов. Работа с СРБ и технологическими картами	2
	Лабораторное занятие 1 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	4
	Лабораторное занятие 2 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушёном и запечённом (соусом и без) виде. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мясной рубленой массы. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	4
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 7		14
<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>		

Тема 1.9. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.	Содержание	26
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения,	2
	2. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска салатов – коктейлей. Салаты из сырых овощей, салаты из вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	2
	3. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из рыбы, мяса, птицы	2
	4. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)	2
	5. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, тапас, амис буш, холодных закусок разнообразного ассортимента.	2
	Практическое занятие 1 Расчет сырья, выхода готовых бутербродов, холодных соусов и заправок	2
	Практическое занятие 2 Расчет сырья, выхода горячих, холодных бутербродов	2
	Практическое занятие 3 Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд из рыбы, морепродуктов, мяса и птицы	2
	Практическое занятие 4 Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	4
	Лабораторная работа 1 Приготовление, оформление и отпуск салатов холодных, горячих из рыбы, мяса, птицы. Приготовление бутербродов простых, сложных, горячих.	4
	Лабораторная работа 2 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы и дичи	4
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	13	

	<p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>	
<p>Тема 1.10. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, холодных и горячих напитков</p>	<p>Содержание</p>	<p>16</p>
	<p>1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.</p>	<p>2</p>
	<p>2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, железированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.</p>	<p>2</p>
	<p>3. Технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.</p>	<p>2</p>
	<p>4. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.</p>	<p>2</p>
	<p>Практическое занятие 1 Работа со сборником рецептов, составление технологических карт</p>	<p>2</p>
	<p>Практическое занятие 2 Работа со сборником рецептов, составление технологических карт</p>	<p>2</p>
	<p>Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества сладких блюд (желе,</p>	<p>4</p>

	мусса, самбука, пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	
<p>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к 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. <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>		12
ИТОГО	4 семестр, в т. ч.	231
	Теоретические занятия	74
	Практические занятия	46
	Лабораторная работа	36
	Самостоятельная работа	75
Промежуточная аттестация экзамен по МДК.06.01		-
<p>Учебная практика по ПМ.06</p> <p>Виды работ:</p> <p>Ознакомление с правилами ТБ и ОТ, содержанием учебных занятий, требованиями к результатам практики, проведением аттестации по практике</p> <p>Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>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</p>		72

<p>требованиями санитарных правил.</p> <p>Организация процессов приготовления, техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов приготовление полуфабрикатов из мяса рыбы, нерыбного водного сырья, птицы.</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов из овощей, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы.</p> <p>Организация и приготовление, подготовка к реализации бульонов, заправочных супов разнообразного ассортимента, супов-пюре, молочных, сладких, диетических, холодных.</p> <p>Организация рабочего места и приготовление горячих соусов, подготовка их к реализации. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих, масляных соусов, соусов на сливках, сладких, вегетарианских, диетических.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 06</p> <p>Виды работ:</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов, блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки.</p> <p>Классификация, ассортимент блюд, приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p>Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	72

<p>Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, холодных и горячих напитков</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p>	
Консультации	
1. Приготовление, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов из овощей, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы.	
2. Организация и приготовление, подготовка к реализации бульонов, заправочных супов разнообразного ассортимента, супов-пюре, молочных, сладких, диетических, холодных. Организация рабочего места и приготовление горячих соусов, подготовка их к реализации. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих, масляных соусов, соусов на сливках, сладких, вегетарианских, диетических	
3. Классификация, ассортимент блюд, приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	
4. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	
5. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	
6. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, холодных и горячих напитков	
Промежуточная аттестация по профессиональному модулю квалификационный экзамен	
Всего	345

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

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

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

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

Оборудование		Характеристика
Льдогенератор	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, см 12.2x4.6x4.6 Таймер Нет Питание от батареек Термопластик
Термомиксер	1	Термомикс Vorwerk Thermomix. объём 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 Объём 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 Объем чаши, л 3.7
Погружной термостат с контейнером и крышкой	3	Термостат погружной АРАСН. 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 Venetech Максимальная температура эксплуатации, °С 400 Минимальная температура эксплуатации, °С -50 Точность измерения, °С 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 взвешивания 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 замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания.
Шкаф холодильный	7	Шкаф холодильный Бирюса-310. 580x640x1780 мм. 5 полок. Объем 310 л, мощность 145 Вт, напряжение 220 В. Дверь - стекло.
Стеллаж 4-х уровневый	7	800x500x1800
Мойка односекционная со столешницей	5	1000x600x850.
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. 800x800x1670, Охлаждение от +90 до +3°C. 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 1200x600x840, объем 300 л, напряжение 220 В. -25...-18°C, корзины 505x238x250 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.

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 расщедоточено в форме практической подготовки.

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и проводится в форме практической подготовки на базе организаций питания общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

В местах проведения практик имеются помещения: холодный и горячий цеха, цех оформления и хранения готовой продукции, - которые оснащены тепловым, холодильным, весовым, нейтральным оборудованием.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. *ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.*
3. *ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.*
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. *ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.*

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: Дели принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: Дели плюс, 2013.- 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария (14-е изд.) учеб. пособие 114112374 2020
2. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании (3-е изд., испр. и доп.) учебник 103119421 2020
3. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (2-е изд., стер.) учебник 102119529 2019
4. Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания (2-е изд., стер.) учебник 102116988 2018
5. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров (2-е изд., стер.) учебник 102119462 2019
6. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания (3-е изд.) учебник 103119184 2020
7. Качурина, Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных

категорий потребителей, видов и форм обслуживания (1-е изд.) учебник — М.: Издательский центр «Академия», 2018 -256с.

8. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы (4-е изд.) учеб. пособие 104119368 2019

9. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум (3-е изд.) учеб. пособие 103119369 2019

10. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов (11-е изд.) учеб. пособие 111112442 2019

11. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования — М.: Издательский центр «Академия», 2018.

12. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (4-е изд.) учебник 104119377 2019

13. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.

14. Пасько,О.В., Технология продукции общественного питания. – М., Юрайт, 2020. – 203 с.

15. Пасько,О.В., Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум – М., Юрайт, 2020. – 268 с

3.2.2. Электронные издания:

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

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от

13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

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

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

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

3.2.3. Дополнительные источники:

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

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

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

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

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

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

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

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

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

- Интернет-журнал Постнаука <https://postnauka.ru/>

3.5 Организация практики

Учебная практика проводится в виде учебных занятий по 6 ак. часов в день/36 час. в неделю по установленным видам работ.

Производственная практика проводится в виде работы на предприятии/организации. По итогам производственной практики студенты составляют дневник, аттестуются и защищают отчет. Оформление документов и оценка по практике осуществляется в соответствии с Положением о практике.

4.6. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- наличие высшего профессионального образования по профилю модуля;
- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- стажировка в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки
<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию работ в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами (ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места поваром; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и чистящих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине) хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильнике, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации оборудования, производственного инвентаря, инструментов, приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам.
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарии действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: при минимуме энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и организация приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации требованиям к чистоте, требованиям охраны труда и техники безопасности;

<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на поверхности холодильника); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода готовой продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствии рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции рецептуре, заказа: – соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия; – аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий при отпуске (чистота тарелки, правильное использование простого столового прибора, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в соответствии ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствия противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда требованиям рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции при отпуске на вынос
<p>ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, с учетом особенностей реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению результатов
<p>ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из различных источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения ключевых аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с требованиями поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в соответствии с требованиями профессиональной деятельности;

<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации – точность, адекватность применения современной научной терминологии
<p>ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач – оптимальность планирования профессиональной деятельности
<p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе
<p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии – сущность гражданско-патриотической позиции; – общечеловеческие ценности; – правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности; – стандарты антикоррупционного поведения
<p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
<p>ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информации для реализации профессиональной деятельности
<p>ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных фраз (на известных профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (на планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые профессиональные темы
<p>ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую</p>	<ul style="list-style-type: none"> – знание финансовых понятий; – способность принимать эффективные решения различных финансовых ситуаций направленные на рост финансового благополучия личности и семьи; – планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере

деятельность профессиональной сфере	в
--	---

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

СОГЛАСОВАНО

должность и наименование организации работодателя

_____/_____/

подпись

ФИО

«__» _____ 2022 г.

М.П.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

_____ А.С. Алукриева

«__» _____ 2022 г.

М.П.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ**

ПП.03 Производственная практика по ПМ.03

**ПМ.03 ПРОИЗВОДСТВО КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
МДК.03.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА САХАРИСТЫХ
ИЗДЕЛИЙ
МДК.03.02 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА МУЧНЫХ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

специальность:

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Форма обучения: очная

Курс (семестр): I II (1 2 3 4)

Калининград, 2022 г.

Программа практики разработана на основе документов:	ФГОС СПО по специальности: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
	ПООП по специальности: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
	Профессиональные стандарты: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий Приказ Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 N 373
	ФГОС СПО по специальности: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Автор	преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ Козлова Ирина Геннадьевна, Злобина Людмила Павловна
Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК	ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК) Председатель ПЦК _____ / Есина Н.В. 14 июня 2022 г. Протокол № 10
Проверена	Методист _____ / Есина Н.В. Дата 14.06.2022 г.
Согласована	Начальник УМО _____ И.В. Евсеева Дата _____

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.03 Производственная практика по ПМ.03 ПМ.03 ПРОИЗВОДСТВО КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ МДК.03.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА САХАРИСТЫХ ИЗДЕЛИЙ

МДК.03.02 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики ПМ.03 Производство кондитерских изделий является составной частью основной профессиональной образовательной программы, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Производство кондитерских изделий и соответствующих

профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

общих компетенций (ОК):

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

1.2.Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения производственной практики:

Производственная практика направлена на углубление первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций.

Производственная практика осуществляется на функциональных рабочих местах в предприятиях общественного питания города Калининграда и Калининградской области - АО «ПП «Русский хлеб», ОАО «Первый хлебзавод».

Целью производственной практики является овладение деятельности - **Производства кондитерских изделий** и приобретение практического опыта:

- контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий;
- ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий;
- ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий;
- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий;

Задачи производственной практики:

1. Закрепление теоретических знаний студентов, полученных в процессе изучения МДК03.01 технология производства сахаристых изделий, МДК.03.02 технология производства мучных кондитерских изделий.
2. Участие студента в практической работе на функциональном рабочем месте в соответствии со специальностью «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».
3. Изучение конкретного опыта и практики оформления документов в соответствии с выполняемыми должностными обязанностями.
4. Овладение практическими навыками и методами, необходимыми для решения конкретных профессиональных задач.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Объем часов 252 ч.

Производственная практика проводится после освоения студентами МДК.03.01 технология производства сахаристых изделий, МДК.03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий.

1.4 Планирование и организация практики

1.4.1 Общие требования к организации образовательного процесса

Организация производственной практики включает три этапа:

1. Первый этап – подготовительный, который предусматривает различные направления деятельности с профильными организациями (структурными подразделениями) и работу руководителя со студентами для организации практики.

2. Второй этап – текущая работа, осуществляемая в период практики студентов.

3. Третий этап – этап подведения итогов производственной практики.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю профессионального модуля **ПМ.03 Производство кондитерских изделий** на основе договоров, заключаемых между Колледжем и организациями.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям образовательной программы к проведению практики.

В период прохождения практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Продолжительность практики для обучающихся в возрасте от 16 до 18 лет не более 36 часов в неделю (ст. 92 ТК РФ), в возрасте 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ).

Практика завершается дифференцированным зачетом.

В течение всего периода практики на студентов распространяются:

- правила внутреннего распорядка принимающей организации;
- требования охраны труда и техники безопасности;
- трудовое законодательство Российской Федерации.

Студент имеет право лично найти организацию и объект практики, представляющие интерес для практиканта, профиль работы которых отвечает приобретаемой специальности/профессии.

1.4.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство производственной практикой:

1. Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от Колледжа и от организации.

2. Руководителями практики от Колледжа назначаются преподаватели ОПД и ПМ, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

3. Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

4. Руководителями производственной практики от организации, как правило, назначаются ведущие специалисты организаций, имеющие высшее профессиональное образование.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики

Вид практической подготовки	Объем часов
Производственная практика всего, в т.ч.	252
Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения практики. Знакомство с наставниками	2
Ознакомление с видами деятельности и общей структурой организации: <ul style="list-style-type: none"> – общие сведения о предприятии, учредительные документы, виды деятельности; – подразделения организации, производственная и организационная структура организации; – функциональные взаимосвязи подразделений и служб. 	4
Ознакомление с оргструктурой и функциональными обязанностями отдела (службы, цеха, участка и т.п.), ответственной за направление работы: <ul style="list-style-type: none"> – построение организационной структуры отдела; – ознакомление с функциональными обязанностями работников отдела; – ознакомление с перечнем документов, которые ведет отдел, с используемыми средствами и методами выполнения работ. 	6
Выполнение учебно-производственных заданий под руководством наставника: Виды работ: МДК.03.01.	84

<ol style="list-style-type: none"> 1. Инструктаж по технике безопасности и противопожарной безопасности при приготовлении конфет. 2. Приготовление начинок: фруктово-ягодной начинки, ликерной, медовой, помадной, молочной. 3. Приготовление начинок: марципановой, ореховой, шоколадно-ореховой, масляно-сахарной, сбивной, кремово-сбивной, желейной. 4. Требования к качеству, условия хранения. 5. Приготовление помадных конфет. 6. Требования к качеству, условия хранения 7. Приготовление фруктовых и желейных конфет. 8. Требования к качеству, условия хранения. 9. Приготовление молочных, сбивных конфет. 10. Требования к качеству, условия хранения. 11. Приготовление ликерных конфет. 12. Требования к качеству, условия хранения. 13. Приготовление кремowych конфет. 14. Требования к качеству, условия хранения. 15. Приготовление ореховых, грильяжных конфет. 16. Требования к качеству, условия хранения. 17. Провести контроль качества готовых конфет. 18. Условия хранения конфет. 19. Приготовление шоколадной массы и изделий из нее и шоколадной глазури. 20. Требования к качеству, условия хранения. 21. Приготовление мармеладных изделий: фруктово-ягодного, желейного и желейно-фруктового мармелада. 22. Требования к качеству, условия хранения. 23. Приготовление драже: мягко-корпусных драже с помадным, ликерным, фруктово-ягодным, желейным и желейно-фруктовыми корпусами. 24. Требования к качеству, условия хранения. 25. Приготовление халвы: подсолнечной, арахисовой, тахинной. 26. Требования к качеству, условия хранения. 27. Приготовление пастильных изделий: заварная пастила, белевская пастила. 28. Требования к качеству, условия хранения. 29. Приготовление зефира. 30. Приготовление ириса. 31. Требования к качеству, условия хранения. 32. Приготовление фруктов и ягод в шоколаде: вишня в шоколаде, слива в шоколаде, «Апельсиновая корочка» в шоколаде, «Мандариновая корочка» в шоколаде. 33. Требования к качеству, условия хранения. 34. Приготовление клюквы в сахарной пудре. 35. Требования к качеству, условия хранения. 	
<p>МДК.03.02.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Инструктаж по технике безопасности, противопожарной безопасности. 2. Приготовление мучных кондитерских изделий. 3. Приготовление сахарного печенья, печенья покрытого шоколадной глазурью. 	120

4. Требования к качеству, условия хранения.
5. Приготовление затяжного печенья.
6. Требования к качеству, условия хранения.
7. Приготовление сдобного печенья: песочно-выемное, песочно-отсадное, бисквитно-сбивное, белково-сбивное, ореховое.
8. Требования к качеству, условия хранения.
9. Приготовление сухого печенья – крекеров.
10. Требования к качеству, условия хранения.
11. Приготовление галет.
12. Требования к качеству, условия хранения.
13. Приготовление пряничного теста и изделий из него: пряники глазированные, пряники медовые, пряники «Детские».
14. Требования к качеству, условия хранения.
15. Приготовление бисквитных рулетов: рулет фруктовый, рулет «Экстра», рулет ореховый, рулет «Лакомка».
16. Требования к качеству, условия хранения.
17. Приготовление вафельного теста и изделий из него: трубочка вафельная с начинкой, торт «Сюрприз».
18. Требования к качеству, условия хранения.
19. Приготовление кексов и их виды. Приготовление ромовой бабы, кекса «Весеннего», кекса «Столичного», кекса орехового.
20. Требования к качеству, условия хранения.
21. Отделочные п/ф для пирожных и тортов. Приготовление украшений из крема, желе, рисовальной массы, помады, мастики, марципана, посыпок, карамели.
22. Приготовление пирожных бисквитных: бисквитное со сливочным кремом, бисквитное с белковым кремом.
23. Приготовление пирожных песочных: песочное глазированное помадой, песочное «Грибок» с кремом, «Корзиночка любительская».
24. Требования к качеству, условия хранения.
25. Приготовление пирожных слоенных: трубочки и муфточки со сливочным кремом, слойка обсыпанная сахарной пудрой.
26. Приготовление пирожных заварных: трубочка с посыпкой.
27. Требования к качеству, условия хранения.
28. Приготовление пирожных воздушных: воздушное с кремом двойное, «Георгин» с кремом.
29. Приготовление пирожных миндальных: пирожное «Диош», «Варшавское».
30. Требования к качеству, условия хранения.
31. Приготовление пирожных крошковых: «Картошка» обсыпанная, «Картошка» глазированная.
32. Приготовление пирожных десертных.
33. Приготовление бисквитных тортов: торт «Бисквитно -кремовый», торт «Подарочный», торт «Ванильный» с грибами.
34. Требования к качеству, условия хранения.
35. Приготовление песочных тортов: торт «Ленинградский», торт «Ландыш», торт «Абрикотин».
36. Требования к качеству, условия хранения.
37. Приготовление слоеных тортов: торт «Слоеный с кремом», торт «Московская слойка», торт «Спортивный».
38. Требования к качеству, условия хранения.

39. Приготовление миндальных тортов: торт «Миндально-фруктовый», торт «Крещатик».
40. Требования к качеству, условия хранения.
41. Приготовление воздушно-ореховых тортов: торт «Полет», торт «Киевский», торт «Чайная роза».
42. Требования к качеству, условия хранения.
43. Приготовление воздушных тортов: торт «Паутинка», торт «Ярославна».
44. Требования к качеству, условия хранения.
45. Ознакомление с видами дефектов продукции и меры по их устранению с видами брака и меры по его предупреждению и устранению.
46. Изделия пониженной калорийности.
47. Приготовление изделий с отварными протертыми овощами: булочка «Розовая», булочка «Алтайская», булочка «К завтраку».
48. Требования к качеству, условия хранения.
49. Приготовление рулетов и пирогов: рулет яблочный, рулет «Снежинка», пирог «Праздничный», пирог «Солнечный».
50. Требования к качеству, условия хранения.
51. Приготовление тортов и пирожных: торт «Слива», пирожное «Корзиночка Изабелла», пирожное «Фантазия».
52. Требования к качеству, условия хранения.
53. Приготовление изделий с низким содержанием жира: рулет с джемом, пирог творожный с яблоками, торт «Вдохновение»
54. Требования к качеству, условия хранения.
55. Приготовление восточных кондитерских изделий: пята «Карабахская», крендель с корицей, курабье «Бакинское», печенье «Земелах».
56. Требования к качеству, условия хранения. Приготовление слоеных тортов. Требования к качеству, условия хранения.
57. Приготовление миндальных тортов. Требования к качеству, условия хранения.
58. Приготовление воздушно-ореховых тортов Требования к качеству, условия хранения.
59. Приготовление воздушных тортов. Требования к качеству, условия хранения.
60. Приготовление детских тортов. Требования к качеству, условия хранения.
61. Приготовление свадебных тортов. Требования к качеству, условия хранения
62. Ознакомление с видами дефектов продукции и меры по их устранению с видами брака и меры по его предупреждению и устранению.
63. Изделия пониженной калорийности. Требования к качеству, условия хранения.
64. Приготовление изделий с различными добавками. Требования к качеству, условия хранения.
65. Приготовление рулетов и пирогов с овощами и фруктами. Требования к качеству, условия хранения.
66. Приготовление тортов и пирожных не стандартной формы. Требования к качеству, условия хранения.
67. Приготовление изделий с низким содержанием жира. Требования к

качеству, условия хранения. 68. Приготовление восточных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия хранения.	
Сбор и систематизация материалов для отчета по практике	6
Дифференцированный зачет	6

2.2. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование тем	Содержание практических работ	Объем часов	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	
Виды работ	МДК03.01 Технология производства сахаристых изделий	108 ч.	
	Практические работы	36 ч.	
	1	Знакомство с наставниками. Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения практики.	2
	2	Изучение документов: <ul style="list-style-type: none"> – общие сведения о предприятии, учредительные документы, виды деятельности; – подразделения организации, производственная и организационная структура организации; – функциональные взаимосвязи подразделений и служб. 	4
	3	Инструктаж по технике безопасности и противопожарной безопасности при приготовлении конфет. Приготовление начинок: фруктово-ягодной начинки, ликерной, медовой, помадной, молочной. Требования к качеству, условия хранения	6
		Приготовление начинок: марципановой, ореховой, шоколадно-ореховой, масляно-сахарной, сбивной, кремово-сбивной, желейной. Требования к качеству, условия хранения.	6
		Приготовление помадных конфет. Требования к качеству, условия хранения.	6
		Приготовление фруктовых и желейных конфет. Требования к качеству, условия хранения.	6
		Приготовление молочных, сбивных конфет. Требования к качеству, условия хранения.	6
	Практические работы		72 ч.
	4	Приготовление ликерных конфет. Приготовление кремовых конфет. Требования к качеству, условия хранения.	6
		Приготовление ореховых, грильяжных конфет. Требования к качеству, условия хранения. Провести контроль качества готовых конфет. Условия хранения конфет.	6
		Приготовление шоколадной массы и изделий из нее и шоколадной глазури. Требования к качеству, условия хранения	6
		Приготовление мармеладных изделий: фруктово-ягодного, желейного и желейно-	6

		фруктового мармелада. Требования к качеству, условия хранения	
		Приготовление драже: мягко-корпусных драже с помадным, ликерным, фруктово-ягодным, желейным и желейно-фруктовыми корпусами. Требования к качеству, условия хранения.	6
		Приготовление халвы: подсолнечной, арахисовой, тахинной. Требования к качеству, условия хранения.	6
		Приготовление пастильных изделий: заварная пастила, белевская пастила. Требования к качеству, условия хранения.	6
		Приготовление зефира. Требования к качеству, условия хранения.	6
		Приготовление ириса. Требования к качеству, условия хранения.	6
		Приготовление фруктов и ягод в шоколаде: вишня в шоколаде, слива в шоколаде, «Апельсиновая корочка» в шоколаде, «Мандариновая корочка» в шоколаде. Требования к качеству, условия хранения.	6
		Приготовление клюквы в сахарной пудре. Требования к качеству, условия хранения.	6
Подведение итогов практики	5	Дифференцированный зачет. Защита отчетов по практике. Выставление оценок.	6
МДК.03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий			144 ч.
Вид работы	Практические работы		72ч.
	1.	Изучение документов: – общие сведения о предприятии, учредительные документы, виды деятельности; – подразделения организации, производственная и организационная структура организации; функциональные взаимосвязи подразделений и служб.	2
		Знакомство с наставниками. Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения практики.	4
	2.	Инструктаж по технике безопасности, противопожарной безопасности. Приготовление мучных кондитерских изделий. Приготовление сахарного печенья, печенья покрытого шоколадной глазурью. Требования к качеству, условия хранения.	6

	<p>3. Приготовление затяжного печенья. Требования к качеству, условия хранения. Приготовление сдобного печенья: песочно-выемное, песочно-отсадное, бисквитно-сбивное, белково-сбивное, ореховое. Требования к качеству, условия хранения.</p>	6
	<p>4. Приготовление сухого печенья – крекеров. Требования к качеству, условия хранения. Приготовление галет. Требования к качеству, условия хранения</p>	6
	<p>5. Приготовление пряничного теста и изделий из него: пряники глазированные, пряники медовые, пряники «Детские». Требования к качеству, условия хранения. Приготовление бисквитных рулетов: рулет фруктовый, рулет «Экстра», рулет ореховый, рулет «Лакомка». Требования к качеству, условия хранения.</p>	6
	<p>6. Приготовление вафельного теста и изделий из него: трубочка вафельная с начинкой, торт «Сюрприз». Требования к качеству, условия хранения. Приготовление кексов и их виды. Приготовление ромовой бабы, кекса «Весеннего», кекса «Столичного», кекса орехового. Требования к качеству, условия хранения</p>	6
	<p>7. Отделочные п/ф для пирожных и тортов. Приготовление украшений из крема, желе, рисовальной массы, помады, мастики, марципана, посыпок, карамели. Приготовление пирожных бисквитных: бисквитное со сливочным кремом, бисквитное с белковым кремом. Требования к качеству, условия хранения.</p>	6
	<p>8. Приготовление пирожных песочных: песочное глазированное помадой, песочное «Грибок» с кремом, «Корзиночка любительская». Требования к качеству, условия хранения. Приготовление пирожных слоенных: трубочки и муфточки со сливочным кремом, слойка обсыпанная сахарной пудрой.</p>	6
	<p>9. Приготовление пирожных заварных: трубочка с посыпкой, Требования к качеству, условия хранения. Приготовление пирожных воздушных: воздушное с кремом двойное, «Георгин» с кремом.</p>	6
	<p>10. Приготовление пирожных миндальных: пирожное «Диош», «Варшавское». Требования к качеству, условия хранения.</p>	6

		Приготовление пирожных крошковых: «Картошка» обсыпная, «Картошка» глазированная.	
	11.	Приготовление пирожных десертных. Приготовление бисквитных тортов: торт «Бисквитно -кремовый, торт «Подарочный», торт «Ванильный» с грибами. Требования к качеству, условия хранения	6
	12.	Приготовление песочных тортов: торт «Ленинградский», торт «Ландыш», торт «Абрикотин». Требования к качеству, условия хранения.	6
Вид работы	Практические работы		36ч.
	1.	Инструктаж по технике безопасности, противопожарной безопасности. Приготовление миндальных тортов: торт «Миндально-фруктовый», торт «Крецатик». Требования к качеству, условия хранения. Приготовление воздушно-ореховых тортов: торт «Полет», торт «Киевский», торт «Чайная роза».	6
	2.	Приготовление воздушных тортов: торт «Паутинка», торт «Ярославна». Требования к качеству, условия хранения. Ознакомление с видами дефектов продукции и меры по их устранению с видами брака и меры по его предупреждению и устранению. Изделия пониженной калорийности	6
	3.	Приготовление изделий с отварными протертыми овощами: булочка «Розовая», булочка «Алтайская», булочка «К завтраку». Требования к качеству, условия хранения. Приготовление рулетов и пирогов: рулет яблочный, рулет «Снежинка», пирог «Праздничный», пирог «Солнечный».	6
	4.	Приготовление тортов и пирожных: торт «Слива», пирожное «Корзиночка Изабелла», пирожное «Фантазия». Требования к качеству, условия хранения. Приготовление изделий с низким содержанием жира: рулет с джемом, пирог творожный с яблоками, торт «Вдохновение»	6
	5.	Приготовление восточных кондитерских изделий: пята «Карабахская», крендель с корицей, курабье «Бакинское», печенье «Земелах». Требования к качеству, условия хранения. Приготовление слоеных тортов. Требования к качеству, условия хранения	6

	6.	Приготовление миндальных тортов. Требования к качеству, условия хранения. Приготовление воздушно-ореховых тортов Требования к качеству, условия хранения.	6
	Практические работы		36ч.
Вид работы	1.	Инструктаж по технике безопасности, противопожарной безопасности. Приготовление воздушных тортов. Требования к качеству, условия хранения.	6
	2.	Приготовление свадебных тортов. Требования к качеству, условия хранения. Приготовление детских тортов. Требования к качеству, условия хранения.	6
	3.	Ознакомление с видами дефектов продукции и меры по их устранению с видами брака и меры по его предупреждению и устранению. Изделия пониженной калорийности. Требования к качеству, условия хранения	6
	4.	Приготовление изделий с различными добавками. Требования к качеству, условия хранения. Приготовление рулетов и пирогов с овощами и фруктами. Требования к качеству, условия хранения.	6
	5.	Приготовление тортов и пирожных не стандартной формы. Требования к качеству, условия хранения Приготовление изделий с низким содержанием жира. Требования к качеству, условия хранения. Приготовление восточных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия хранения.	6
Подведение итогов практики	6.	Дифференцированный зачет. Защита отчетов по практике. Выставление оценок.	6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Производственная практика проводится в форме практической деятельности обучающихся под непосредственным руководством и контролем преподавателя профессионального модуля (или наставника, назначенного на время прохождения производственной практики на предприятии). АО «ПП «Русский хлеб», ОАО «Первый хлебзавод»

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд Колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы:

3.2.1 Печатные издания

Учебники и учебные пособия

Основные источники:

5. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. Учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия». 2020. – 240 с.

6. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. Учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 336 с.

7. Скобельская З.Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / З.Г. Скобельская, Г.Н. Горячева. – 4-е изд., стер. – Санкт-петербург: Лань, 2021.- 428 с.- Текст: непосредственный.

8. Ткачева Г.В. Пекарь. Основы профессиональной деятельности : учебно-практическое пособие / Г.В. Ткачева, Н.И. Селина, Н.В. шестакова. – Москва : КНОРУС, 2021. – 302 с.

9. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы (7-е изд.) учебник.- М.: Издательский центр «Академия», 2018 - 288 с.

Дополнительные источники:

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

2.Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (1-е изд.) учебник, М.: Издательский центр "Академия", 2018. - 192 с

3. Грибанов, Д.Д. Основы метрологии, сертификации и стандартизации: учебное пособие. - М.: ИНФРА-М, 2017. - 127 с.

4. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Издательский центр "Академия", 2017.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

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

16. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

17. http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/4620

1/

18. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

19. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

20. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

21. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

22. <http://www.pitportal.ru/>

3.2.3 Нормативно-правовые документы

Постановления Правительства РФ (если имеются)

Нормативные издания:

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

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

Санитарные правила и нормы (если имеются)

48. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

49. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

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

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

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

ГОСТ (если имеются)

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

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

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

5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

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

7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

Положения и инструкции (если имеются)

53. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

54. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате освоения производственной практики обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Текущий контроль результатов освоения практики осуществляется руководителем практики от колледжа в процессе выполнения обучающимися работ в организациях, а также сдачи обучающимся отчета по практике.

Требования к результатам обучения (профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля результатов обучения
<p>ПК 1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий</p> <p>ПК 2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.</p> <p>ПК 3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.</p>	<p>Наблюдение</p> <p>Собеседование с обучающимся и наставником</p> <p>Оценка компетенций</p> <p>Проверка и оценка ведения дневника</p> <p>Проверка и оценка отчета</p> <p>Дифференцированный зачет</p>

Формой отчетности студентов по производственной практике является отчет (прил. А), который выполняется в соответствии с

требованиями ЕСКД и иллюстрируется схемами, эскизами, фотографиями, образцами производственной документации.

Отчет студента по практике должен максимально отражать его индивидуальную работу в период прохождения производственной практики.

Каждый студент должен самостоятельно отразить в отчете требования программы практики и своего индивидуального задания.

При оформлении отчета по производственной практике его материалы располагаются в следующей последовательности:

1. Титульный лист
2. Пояснительная записка: содержание, введение, основная часть, заключение, список используемых источников, приложения

Пояснительная записка содержит:

- теоретический (описательный) материал, который включает в себя (например, нормативно-правовую базу, технологию работ, схемы, таблицы, особенности ведения документации и т.д.);
- практический материал к теоретической части, оформленный в виде приложений (например, копии документов организации и (или) составленных практикантом самостоятельно).

В пояснительной записке должны быть отражены следующие вопросы:

1. Назначение организации, виды деятельности.
2. Схема управления организацией (структура).
3. Функциональные обязанности работников ...
4. Порядок выполнения работ и требования к ним
5. Документальное сопровождение работы
6. Выводы и предложения.

Материал отчета должен быть конкретным, изложен четко и ясно, его объем не должен превышать 10-15 страниц машинного текста, исключая графики, схемы, эскизы.

К отчету прикладываются:

1. Дневник о прохождении практики со штампом организации (прил. Б);

2. Аттестационный лист по итогам практики, включающий отзыв-характеристику руководителя практики от организации, заверенный печатью (прил.В)

Проверка отчета по практике осуществляется руководителем по практике от Колледжа за два дня до промежуточной аттестации.

Оценка по итогам производственной практики выставляется руководителем по практике от Колледжа на основе оценки за отчет по практике, средней оценки по всем профессиональным компетенциям.

Студенты, не прошедшие учебную практику, не допускаются к экзамену квалификационному по ПМ.03 Производство кондитерских изделий.

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

ОТЧЕТ

ПП.03 Производственная практика по ПМ.03

ПМ. 03 Производство кондитерских изделий

МДК.03.01 Технология производства сахаристых изделий

МДК.03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий

специальность

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Выполнил студент гр. _____

(Ф.И.О. студента)

Руководитель практики от предприятия

(должность)

(Ф.И.О.)

Руководитель практики от колледжа

(должность)

(Ф.И.О.)

Калининград, 20 ____

Приложение Б

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

ДНЕВНИК

ФИО обучающегося	
Курс	
Форма обучения	очная
Специальность / профессия	19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»
Группа	ТХ
Вид практики	производственная
Тип практики	ПМ03 Производство кондитерских изделий
Способ проведения практики	выездная
Форма проведения практики	сосредоточенная
Место прохождения практики	
Период прохождения практики	с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.
Реквизиты договора о прохождении практики (при проведении практики в профильной организации)	

Калининград, 20 ____

Учет выполняемой работы

№ п/п	Содержание работы	Дата выполнения	Отметка о выполнении
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.	Строк столько, сколько дней практика		

Дневник заполнил:
обучающийся

(подпись)

(И.О. Фамилия)

« ____ » _____ 20 ____ г.

(дата)

Дневник проверил:
руководитель практики от Колледжа

(уч. степень, уч. звание, должность)

(подпись)

(И.О. Фамилия)

« ____ » _____ 20 ____ г.

(дата)

Дневник проверил (при проведении практики в профильной организации):
наставник

(уч. степень, уч. звание, должность)

(подпись)

(И.О. Фамилия)

« ____ » _____ 20 ____ г.

(дата)

ГАУ КО ПОО «Колледж сервиса и туризма»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ №

по учебной практике ПМ.03 Производство кондитерских изделий,

МДК.03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий

Студент(ка) _____

ФИО

___ курса, группа ТХ по специальности СПО 19.02.03
«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Объем практики 72 час. Период проведения с _____ по _____

Виды и качество выполнения работ

Профессиональные компетенции	Виды работ, выполненные обучающимся во время практики	Оценка
<p>ПК 1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.</p> <p>ПК 3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий</p>	<p>Инструктаж по технике безопасности, противопожарной безопасности.</p> <p>Приготовление мучных кондитерских изделий.</p> <p>Приготовление сахарного печенья, печенья покрытого шоколадной глазурью.</p> <p>Требования к качеству, условия хранения.</p>	
	<p>Приготовление затяжного печенья.</p> <p>Требования к качеству, условия хранения.</p> <p>Приготовление сдобного печенья: песочно-выемное, песочно-отсадное, бисквитно-сбивное, белково-сбивное, ореховое.</p> <p>Требования к качеству, условия хранения.</p>	
	<p>Приготовление сухого печенья – крекеров.</p> <p>Требования к качеству, условия хранения.</p> <p>Приготовление галет.</p> <p>Требования к качеству, условия хранения</p>	
	<p>Приготовление пряничного теста и изделий из него: пряники глазированные, пряники медовые, пряники «Детские».</p> <p>Требования к качеству, условия хранения.</p> <p>Приготовление бисквитных рулетов: рулет фруктовый, рулет «Экстра», рулет ореховый, рулет «Лакомка».</p> <p>Требования к качеству, условия хранения.</p>	
	<p>Приготовление вафельного теста и изделий из него: трубочка вафельная с начинкой, торт «Сюрприз».</p> <p>Требования к качеству, условия хранения.</p> <p>Приготовление кексов и их виды.</p>	

	<p>Приготовление ромовой бабы, кекса «Весеннего», кекса «Столичного», кекса орехового.</p> <p>Требования к качеству, условия хранения</p>	
	<p>Отделочные п/ф для пирожных и тортов.</p> <p>Приготовление украшений из крема, желе, рисовальной массы, помады, мастики, марципана, посыпок, карамели.</p> <p>Приготовление пирожных бисквитных: бисквитное со сливочным кремом, бисквитное с белковым кремом. Требования к качеству, условия хранения.</p>	
	<p>Приготовление пирожных песочных: песочное глазированное помадой, песочное «Грибок» с кремом, «Корзиночка любительская».</p> <p>Требования к качеству, условия хранения.</p> <p>Приготовление пирожных слоенных: трубочки и муфточки со сливочным кремом, слойка обсыпанная сахарной пудрой.</p>	
	<p>Приготовление пирожных заварных: трубочка с посыпкой,</p> <p>Требования к качеству, условия хранения.</p> <p>Приготовление пирожных воздушных: воздушное с кремом двойное, «Георгин» с кремом.</p>	
	<p>Приготовление пирожных миндальных: пирожное «Диош», «Варшавское».</p> <p>Требования к качеству, условия хранения.</p> <p>Приготовление пирожных крошковых: «Картошка» обсыпанная, «Картошка» глазированная.</p>	
	<p>Приготовление пирожных десертных.</p> <p>Приготовление бисквитных тортов: торт «Бисквитно -кремовый, торт «Подарочный», торт «Ванильный» с грибами.</p> <p>Требования к качеству, условия хранения</p>	
	<p>Приготовление песочных тортов: торт «Ленинградский», торт «Ландыш», торт «Абрикотин».</p> <p>Требования к качеству, условия хранения.</p>	
	<p>Приготовление слоеных тортов: торт «Слоеный с кремом», торт «Московская слойка», торт «Спортивный». Требования к качеству, условия хранения</p>	

Примечание: Качество выполнения работ оценивается по следующим критериям:

«отлично» - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика **без замечаний.**

«хорошо» - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика **с небольшими замечаниями.**

«удовлетворительно» - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием с ошибками, проявил в период практики недобросовестность, безответственность, нарушал дисциплину.

«неудовлетворительно» - студент не выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и/или пропустил рабочие дни в количестве больше 50%.

ГАУ КО ПОО «Колледж сервиса и туризма»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ №

**по производственной практике ПМ.03 Производство кондитерских изделий,
МДК.03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий**

Студент(ка) _____

ФИО

___ курса, группа ТХ по специальности СПО 19.02.03

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Объем практики 36 час. Период проведения с _____ по _____

Виды и качество выполнения работ

Профессиональные компетенции	Виды работ, выполненные обучающимся во время практики	Оценка
ПК 1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий. ПК 3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий. ПК 4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий	Инструктаж по технике безопасности, противопожарной безопасности. Приготовление миндальных тортов: торт «Миндально-фруктовый», торт «Крещатик». Требования к качеству, условия хранения. Приготовление воздушно-ореховых тортов: торт «Полет», торт «Киевский», торт «Чайная роза».	
	Приготовление воздушных тортов: торт «Паутинка», торт «Ярославна». Требования к качеству, условия хранения. Ознакомление с видами дефектов продукции и меры по их устранению с видами брака и меры по его предупреждению и устранению. Изделия пониженной калорийности	
	Приготовление изделий с отварными протертыми овощами: булочка «Розовая», булочка «Алтайская», булочка «К завтраку». Требования к качеству, условия хранения. Приготовление рулетов и пирогов: рулет яблочный, рулет «Снежинка», пирог «Праздничный», пирог «Солнечный».	

	Приготовление тортов и пирожных: торт «Слива», пирожное «Корзиночка Изабелла», пирожное «Фантазия». Требования к качеству, условия хранения. Приготовление изделий с низким содержанием жира: рулет с джемом, пирог творожный с яблоками, торт «Вдохновение»	
	Приготовление восточных кондитерских изделий: пята «Карабахская», крендель с корицей, курабье «Бакинское», печенье «Земелах». Требования к качеству, условия хранения. Приготовление слоеных тортов. Требования к качеству, условия хранения	
	Приготовление миндальных тортов. Требования к качеству, условия хранения. Приготовление воздушно-ореховых тортов Требования к качеству, условия хранения.	

Примечание: Качество выполнения работ оценивается по следующим критериям:

«отлично» - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика **без замечаний**.

«хорошо» - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика **с небольшими замечаниями**.

«удовлетворительно» - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием **с ошибками, проявил в период практики недобросовестность, безответственность, нарушал дисциплину**.

«неудовлетворительно» - студент **не выполнил** вид и объем работ в соответствии с заданием и/или **пропустил рабочие дни в количестве больше 50%**.

ГАУ КО ПОО «Колледж сервиса и туризма»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ №

по производственной практике ПМ.03 Производство кондитерских изделий
 МДК.03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий

Студент(ка) _____

ФИО

___ курса, группа ТХ по специальности СПО 19.02.03
 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Объем практики 36 час. Период проведения с _____ по _____

Виды и качество выполнения работ

Профессиональные компетенции	Виды работ, выполненные обучающимся во время практики	Оценка
------------------------------	---	--------

ПК 1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий. ПК 3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий. ПК 4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий	Инструктаж по технике безопасности, противопожарной безопасности. Приготовление воздушных тортов. Требования к качеству, условия хранения.	
	Приготовление свадебных тортов. Требования к качеству, условия хранения. Приготовление детских тортов. Требования к качеству, условия хранения.	
	Ознакомление с видами дефектов продукции и меры по их устранению с видами брака и меры по его предупреждению и устранению. Изделия пониженной калорийности. Требования к качеству, условия хранения	
	Приготовление изделий с различными добавками. Требования к качеству, условия хранения. Приготовление рулетов и пирогов с овощами и фруктами. Требования к качеству, условия хранения.	
	Приготовление тортов и пирожных не стандартной формы. Требования к качеству, условия хранения Приготовление изделий с низким содержанием жира. Требования к качеству, условия хранения.	
	Приготовление восточных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия хранения. Зачет.	

Примечание: Качество выполнения работ оценивается по следующим критериям:

«отлично» - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика **без замечаний**.

«хорошо» - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика **с небольшими замечаниями**.

«удовлетворительно» - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием **с ошибками, проявил в период практики недобросовестность, безответственность, нарушал дисциплину**.

«неудовлетворительно» - студент **не выполнил** вид и объем работ в соответствии с заданием и/или **пропустил рабочие дни в количестве больше 50%**.

ГАУ КО ПОО «Колледж сервиса и туризма»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ №

**по производственной практике ПМ.03 Производство кондитерских изделий,
 МДК.03.01 Технология производства сахаристых изделий**

Студент(ка) _____

ФИО

___ курса, группа ТХ по специальности СПО 19.02.03
«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Объем практики 36 час. Период проведения с _____ по _____

Виды и качество выполнения работ

Профессиональные компетенции	Виды работ, выполненные обучающимся во время практики	Оценка
ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.	Знакомство с наставниками. Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения практики.	
ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.	Изучение документов: общие сведения о предприятии, учредительные документы, виды деятельности; подразделения организации, производственная и организационная структура организации;	
ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.	функциональные взаимосвязи подразделений и служб. Инструктаж по технике безопасности и противопожарной безопасности при приготовлении конфет. Приготовление начинок: фруктово-ягодной начинки, ликерной, медовой, помадной, молочной. Требования к качеству, условия хранения	
	Приготовление начинок: марципановой, ореховой, шоколадно-ореховой, масляно-сахарной, сбивной, кремово-сбивной, желейной. Требования к качеству, условия хранения.	
	Приготовление помадных конфет. Требования к качеству, условия хранения.	
	Приготовление фруктовых и желейных конфет. Требования к качеству, условия хранения.	

Примечание: Качество выполнения работ оценивается по следующим критериям:

«отлично» - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика **без замечаний**.

«хорошо» - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика **с небольшими замечаниями**.

«удовлетворительно» - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием **с ошибками, проявил в период практики недобросовестность, безответственность, нарушал дисциплину**.

«неудовлетворительно» - студент не выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и/или пропустил рабочие дни в количестве больше 50%.

ГАУ КО ПОО «Колледж сервиса и туризма»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ №1

по производственной практике ПМ.03 Производство кондитерских изделий,
МДК.03.01 Технология производства сахаристых изделий

Студент(ка) _____
ФИО

___ курса, группа ТХ по специальности/профессии СПО 19.02.03
«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Объем практики 72 час. Период проведения с _____ по _____

Виды и качество выполнения работ

Профессиональные компетенции	Виды работ, выполненные обучающимся во время практики	Оценка
ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий. ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий. ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.	Приготовление ликерных конфет. Приготовление кремовых конфет. Требования к качеству, условия хранения.	
	Приготовление ореховых, грильяжных конфет. Требования к качеству, условия хранения.	
	Провести контроль качества готовых конфет. Условия хранения конфет.	
	Приготовление шоколадной массы и изделий из нее и шоколадной глазури. Требования к качеству, условия хранения	
	Приготовление мармеладных изделий: фруктово-ягодного, желейного и желейно-фруктового мармелада. Требования к качеству, условия хранения	
	Приготовление драже: мягко-корпусных драже с помадным, ликерным, фруктово-ягодным, желейным и желейно-фруктовыми корпусами. Требования к качеству, условия хранения.	
	Приготовление халвы: подсолнечной, арахисовой, тахинной. Требования к качеству, условия хранения.	
	Приготовление пастильных изделий: заварная пастила, белевская пастила. Требования к качеству, условия хранения.	
	Приготовление зефира. Требования к качеству, условия хранения.	
	Приготовление ириса. Требования к качеству, условия хранения.	

	Приготовление фруктов и ягод в шоколаде: вишня в шоколаде, слива в шоколаде, «Апельсиновая корочка» в шоколаде, «Мандариновая корочка» в шоколаде. Требования к качеству, условия хранения.	
	Приготовление клюквы в сахарной пудре. Требования к качеству, условия хранения.	
	Дифференцированный зачет. Защита отчетов по практике. Выставление оценок	

Примечание: Качество выполнения работ оценивается по следующим критериям:

«отлично» - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика **без замечаний.**

«хорошо» - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика **с небольшими замечаниями.**

«удовлетворительно» - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием **с ошибками, проявил в период практики недобросовестность, безответственность, нарушал дисциплину.**

«неудовлетворительно» - студент **не выполнил** вид и объем работ в соответствии с заданием и/или **пропустил рабочие дни в количестве больше 50%.**

Уровень сформированности общих компетенций и гибких навыков (soft skills)

Гибкие навыки	Общие компетенции	Уровень сформированности ¹
Универсальные		
1. Персональная эффективность		
1.1 Сбор информации и ее обработка	ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 09 Использовать	

¹ Уровень сформированности: высокий, средний, низкий, отсутствует

	информационные технологии в профессиональной деятельности	
	ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	
1.2 Саморефлексия и самоанализ	ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
1.3 Критическое мышление	ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
1.4 Креативное мышление		
1.5 Системное мышление		
1.6 Решение проблем и принятие решений		
1.7 Целеполагание		
1.8 Стрессоустойчивость	ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
1.9 Способность работать в условиях форс-мажора и неопределенности		
1.10 Способность быстро обучаться		
2. Взаимодействие с людьми		
2.1 Коммуникация	ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
2.2 Клиентоориентированность		
2.3 Ненасильственное общение		
2.4 Работа в команде		
2.5 Эмоциональный интеллект		
Управленческие навыки		
1. Наставничество		

2. Управление проектами и командами		
3. Постановка и оценка задач		
4. Лидерство		

Личные профессионально значимые качества

Личные качества	Уровень сформированности ¹
Дисциплинированность	
Ответственность	
Исполнительность	
Аккуратность	

Характеристика

Аттестуемый продемонстрировал отличную/хорошую/удовлетворительную подготовку, высокий/средний уровень сформированности общих и профессиональных компетенций, наличие личных профессионально значимых качеств

Оценка содержания и оформления отчета по практике²: _____

Заключение: Отметка по учебной практике² _____

Подпись руководителя практики от профильной организации _____ / _____ /

Подпись руководителя практики ГАУ КО ПОО КСТ _____ / _____

² Отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно, отсутствует

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

СОГЛАСОВАНО

должность и наименование организации работодателя
_____/_____/_____
подпись / ФИО
«__» _____ 2022 г.
М.П.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева
«__» _____ 2022 г.
М.П.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ**

ПП.02 Производственная практика по ПМ.02

ПМ.02 ПРОИЗВОДСТВО ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

специальность 19.02.03

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Уровень подготовки: базовый
Форма обучения: очная
Курс (семестр): III (5,6)

Калининград, 2022 г.

Программа практики разработана на основе документов:	ФГОС СПО по специальности/профессии: направления 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»
	ПООП по специальности: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
	Профессиональные стандарты: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий Приказ Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 N 373
	Стандарт WSR
Автор	Преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ Шайхетдинова Альбина Ильдусовна
Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК	ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК) Председатель ПЦК _____ / Есина Н.В. 14 июня 2022 г. Протокол № 10
Проверена	Методист _____ / Есина Н.В. Дата 14.06.2022 г.
Согласована	Начальник УМО _____ И.В. Евсеева Дата _____

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.04

ПП.02 Производственная практика по ПМ.02

ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики ПМ.02 «Производство хлеба и хлебобулочных изделий» является составной частью основной профессиональной образовательной программы, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Производство хлеба и хлебобулочных изделий** и соответствующих **профессиональных компетенций (ПК):**

ПК 2.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.3	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

общих компетенций (ОК):

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
-------	---

1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения производственной практики:

Производственная практика направлена на углубление первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций.

Производственная практика осуществляется на функциональных рабочих местах в АО «ПП «Русский хлеб», ОАО «Первый хлебзавод».

Целью производственной практики является овладение видом деятельности **Производство хлеба и хлебобулочных изделий** и приобретение практического опыта:

- контроля качества сырья и готовой продукции;
- ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий.

Задачи производственной практики:

1. Закрепление теоретических знаний студентов, полученных в процессе изучения МДК.02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий.

2. Участие студента в практической работе на функциональном рабочем месте в соответствии со специальностью.

3. Изучение конкретного опыта и практики оформления документов в соответствии с выполняемыми должностными обязанностями.

4. Овладение практическими навыками и методами, необходимыми для решения конкретных профессиональных задач.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Объем часов 108.

Производственная практика проводится после освоения студентами МДК.02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий.

1.4 Планирование и организация практики

1.4.1 Общие требования к организации образовательного процесса

Организация производственной практики включает три этапа:

1. Первый этап – подготовительный, который предусматривает различные направления деятельности с профильными организациями (структурными подразделениями) и работу руководителя со студентами для организации практики.

2. Второй этап – текущая работа, осуществляемая в период практики студентов.

3. Третий этап – этап подведения итогов производственной практики.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю профессионального модуля ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий на основе договоров, заключаемых между Колледжем и организациями.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям образовательной программы к проведению практики.

В период прохождения практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Продолжительность практики для обучающихся в возрасте от 16 до 18 лет не более 36 часов в неделю (ст. 92 ТК РФ), в возрасте 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ).

Практика завершается дифференцированным зачетом.

В течение всего периода практики на студентов распространяются:

- правила внутреннего распорядка принимающей организации;
- требования охраны труда и техники безопасности;
- трудовое законодательство Российской Федерации.

Студент имеет право лично найти организацию и объект практики, представляющие интерес для практиканта, профиль работы которых отвечает приобретаемой специальности/профессии.

1.4.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство производственной практикой:

5. Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от Колледжа и от организации.

6. Руководителями практики от Колледжа назначаются преподаватели ОПД и ПМ, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

7. Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

8. Руководителями производственной практики от организации, как правило, назначаются ведущие специалисты организаций, имеющие высшее профессиональное образование.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики

Вид практической подготовки	Объем часов
Производственная практика всего, в т.ч.	108
Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения практики. Знакомство с наставниками	2
Ознакомление с видами деятельности и общей структурой организации: – общие сведения о предприятии, учредительные документы, виды деятельности; – подразделения организации, производственная и организационная структура организации; – функциональные взаимосвязи подразделений и служб.	4
Ознакомление с оргструктурой и функциональными обязанностями отдела (службы, цеха, участка и т.п.), ответственной за направление работы: – построение организационной структуры отдела; – ознакомление с функциональными обязанностями работников отдела; – ознакомление с перечнем документов, которые ведет отдел, с используемыми средствами и методами выполнения работ	6
Выполнение учебно-производственных заданий под руководством наставника: Виды работ: 1. Прохождение инструктажа по технике безопасности на базовом предприятии. Знакомство с предприятием. Разработка структурной схемы предприятия. 2. Ознакомиться с работой лаборатории базового предприятия, принять участие в определении качества сырья, и готовой продукции. 3. Принять участие в приготовлении теста, разделки, выпечки, укладки хлеба пшеничного из муки высшего сорта формового, ржаного, пеклеванного подового, ржано-пшеничного, эксплуатации оборудования. 4. Принять участие в приготовлении теста, разделки, выпечки, укладки. Батонов «Нарезного», «Горчичного». «Столового», булки «Городской» эксплуатации оборудования. 5. Принять участие в приготовлении теста, разделки, выпечки, укладки сдобы. «Выборгской», эксплуатации оборудования.	84

6. Принять участие в приготовлении теста, разделки, выпечки, укладки, булочной мелочи, эксплуатации оборудования.	
7. Принять участие в приготовлении теста, разделки, выпечки, укладки, слоёных изделий, эксплуатации оборудования.	
8. Принять участие в приготовлении теста, разделки, выпечки, укладки, сухарных изделий, эксплуатации оборудования.	
9. Принять участие в приготовлении теста, разделки, выпечки, укладки, бараночных изделий эксплуатации оборудования. Сбор и анализ материалов для отчёта по практике. Оформление отчета.	
Сбор и систематизация материалов для отчета по практике	6
Дифференцированный зачет	6

2.2. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование тем	Содержание практических работ		Объем часов
1	2		3
Введение	Практические работы		2
	1	Знакомство с наставниками. Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения практики.	
Ознакомление с видами деятельности и общей структурой организации	Практические работы		4
	2	Изучение документов: <ul style="list-style-type: none"> – общие сведения о предприятии, учредительные документы, виды деятельности; – подразделения организации, производственная и организационная структура организации; – функциональные взаимосвязи подразделений и служб. 	
Вид работы	Практические работы		
	3	Приготовление пшеничного хлеба, ржано-пшеничного хлеба	
		Приготовление сельского хлеба, деревенского хлеба	
		Приготовление хлеба с семенами подсолнечника, хлеба с семенами тыквы	
		Приготовление хлеба с изюмом, хлеба с грецким орехом	
		Приготовление хлеба с оливками, хлеба с семенами льна	
		Приготовление хлеба кукурузного, хлеба сырного	
		Приготовление батончиков «Городского», «Нарезного», «Горчичного». «Столового»	
		Приготовление булочки домашней, сдобы «Выборгской», булочки с орехами	
		Приготовление булочки «Российской», «Городской», булочки «Ромашка», булочки «Бриошь»	
		Приготовление булочки дорожной, рогалика орехового, булочки с маком	
		Приготовление пирога «Московского» открытого, закрытого, полуоткрытого	
	Приготовление кулебяк с различными фаршами, пирога с капустой		

		Приготовление кекса «Майского», кекса «Весеннего», кекса «Здоровье»	6
		Приготовление слойки с марципаном, ватрушки «Венгерская», булочка слоеная с изюмом глазированная помадой	6
		Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста: слойка с повидлом, булочка слоеная, слойка «Свердловская», слойка детская	6
Сбор и систематизация материалов для отчета по практике	Практические работы		6
		1. Систематизация документов и фотографий с практики 2. Оформление дневника по практике 3. Составление и оформление отчета по практике 4. Подписание дневника и отчета	
Подведение итогов практики	Практические работы		6
	8	Защита отчетов по практике. Выставление оценок	
ВСЕГО			108

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Производственная практика проводится в форме практической деятельности обучающихся под непосредственным руководством и контролем преподавателя профессионального модуля (или наставника, назначенного на время прохождения производственной практики на предприятии). АО «ПП «Русский хлеб», ОАО «Первый хлебзавод»

3.3 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд Колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы:

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29.
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2014. 2015. Сборник технологических нормативов.
4. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
5. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
6. ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»

Основные источники:

1. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа-М : ИНФРА-М, 2014.
2. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования: Учеб. Пособие для сред. Проф. Образования / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. -2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.
3. Дубцов, Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: Учеб. Пособие для студ. Учреждений сред.проф. образования: Учеб. Пособие для преподавателей образовательных

учреждений нач. проф. Образования / Г.Г. Дубцов, М.Ю. Сиданова, Л.С. Кузнецова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.

4. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для нач. проф. образования. -М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2016.

Дополнительные источники:

1. Лурье, И.С. Лабораторный практикум по технологии кондитерского производства. – М.: Пищевая пром.-сть. 2015 г.

2. Чернов, М.Е. Справочник по макаронному производству. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 2014.

3. Ауэрман, Л.Я. Технология хлебопекарного производства. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 2014 г.

4. Маршалкин, Г.А. Технология кондитерских изделий. – М.: Пищевая промышленность, 2016.

5. Медведев, Г.М., Крылова С.В. Технология и теххимконтроль макаронного производства. – М.: пищевая промышленность. – 2015 г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате освоения производственной практики обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Текущий контроль результатов освоения практики осуществляется руководителем практики от колледжа в процессе выполнения обучающимися работ в организациях, а также сдачи обучающимся отчета по практике.

Требования к результатам обучения (профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля результатов обучения
---	---

<p>ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.</p>	<p>Наблюдение</p> <p>Собеседование с обучающимся и наставником</p> <p>Оценка компетенций</p> <p>Проверка и оценка ведения дневника</p> <p>Проверка и оценка отчета</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
---	--

Формой отчетности студентов по производственной практике является отчет (прил. А), который выполняется в соответствии с требованиями ЕСКД и иллюстрируется схемами, эскизами, фотографиями, образцами производственной документации.

Отчет студента по практике должен максимально отражать его индивидуальную работу в период прохождения производственной практики.

Каждый студент должен самостоятельно отразить в отчете требования программы практики и своего индивидуального задания.

При оформлении отчета по производственной практике его материалы располагаются в следующей последовательности:

3. Титульный лист

4. Пояснительная записка: содержание, введение, основная часть, заключение, список используемых источников, приложения

Пояснительная записка содержит:

– теоретический (описательный) материал, который включает в себя (например, нормативно-правовую базу, технологию работ, схемы, таблицы, особенности ведения документации и т.д.);

– практический материал к теоретической части, оформленный в виде приложений (например, копии документов организации и (или) составленных практикантом самостоятельно).

В пояснительной записке должны быть отражены следующие вопросы:

7. Назначение организации, виды деятельности.
8. Схема управления организацией (структура).
9. Функциональные обязанности работников ...
10. Порядок выполнения работ и требования к ним
11. Документальное сопровождение работы
12. Выводы и предложения.

Материал отчета должен быть конкретным, изложен четко и ясно, его объем не должен превышать 10-15 страниц машинного текста, исключая графики, схемы, эскизы.

К отчету прикладываются:

3. Дневник о прохождении практики со штампом организации (прил. Б);

4. Аттестационный лист по итогам практики, включающий отзыв-характеристику руководителя практики от организации, заверенный печатью (прил.В)

Проверка отчета по практике осуществляется руководителем по практике от Колледжа за два дня до промежуточной аттестации.

Оценка по итогам производственной практики выставляется руководителем по практике от Колледжа на основе оценки за отчет по практике, средней оценки по всем профессиональным компетенциям.

Студенты, не прошедшие учебную практику, не допускаются к экзамену квалификационному по ПМ.02 «Производство хлеба и хлебобулочных изделий».

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

ОТЧЕТ

Код и наименование практики

ПМ. 02 «Производство хлеба и хлебобулочных изделий»

19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Выполнил студент гр. _____

(Ф.И.О. студента)

Руководитель практики от предприятия

(должность)

(Ф.И.О.)

Руководитель практики от колледжа

(должность)

(Ф.И.О.)

Калининград, 20 ____

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

ДНЕВНИК

ФИО обучающегося	
Курс	
Форма обучения	
Специальность / профессия	19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»
Группа	
Вид практики	производственная
Тип практики	Код и наименование
Способ проведения практики	выездная
Форма проведения практики	сосредоточенная
Место прохождения практики	
Период прохождения практики	с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.
Реквизиты договора о прохождении практики (при проведении практики в профильной организации)	

Калининград, 20 ____

Учет выполняемой работы

№ п/п	Содержание работы	Дата выполнения	Отметка о выполнении
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.	Строк столько, сколько дней практика		

Дневник заполнил:
обучающийся

(подпись)

(И.О. Фамилия)

« ____ » _____ 20 ____ г.

(дата)

Дневник проверил:
руководитель практики от Колледжа

(уч. степень, уч. звание, должность)

(подпись)

(И.О. Фамилия)

« ____ » _____ 20 ____ г.

(дата)

Дневник проверил (при проведении практики в профильной организации):
наставник

(уч. степень, уч. звание, должность)

(подпись)

(И.О. Фамилия)

« ____ » _____ 20 ____ г.

(дата)

ГАУ КО ПОО «Колледж сервиса и туризма»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

по производственной практике код и наименование практики

ПМ. 02 «Производство хлеба и хлебобулочных изделий»

Студент(ка) _____

ФИО

___ курса, группа _____ по специальности/профессии СПО 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Объем практики _____ час. Период проведения с _____ по _____

Виды и качество выполнения работ

Профессиональные компетенции	Виды работ, выполненные обучающимся во время практики	Оценка
ПК.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	Прохождение инструктажа по техники безопасности на базовом предприятии. Знакомство с предприятием. Разработка структурной схемы предприятия.	
	Ознакомиться с работой лаборатории базового предприятия, принять участие в определении качества сырья, и готовой продукции.	
ПК.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	Принять участие в приготовлении теста, разделки, выпечки, укладки хлеба пшеничного из муки высшего сорта формового, ржаного, пеклеванного подового, ржано-пшеничного, эксплуатации оборудования.	
	Принять участие в приготовлении теста, разделки, выпечки, укладки. Батонов «Нарезного», «Горчичного»,	
ПК.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.	«Столового», булки «Городской» эксплуатации оборудования.	
	Принять участие в приготовлении теста, разделки, выпечки, укладки сдобы. «Выборгской», эксплуатации оборудования.	
ПК.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства	Принять участие в приготовлении теста, разделки, выпечки, укладки, булочной мелочи, эксплуатации оборудования.	
	Принять участие в приготовлении теста, разделки, выпечки, укладки, слоёных изделий, эксплуатации оборудования.	

Примечание: Качество выполнения работ оценивается по следующим критериям:

«отлично» - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика **без замечаний.**

«хорошо» - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика **с небольшими замечаниями.**

«удовлетворительно» - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием **с ошибками, проявил в период практики недобросовестность, безответственность, нарушал дисциплину.**

«неудовлетворительно» - студент **не выполнил** вид и объем работ в соответствии с заданием и/или **пропустил рабочие дни в количестве больше 50%.**

Уровень сформированности общих компетенций и гибких навыков (soft skills)

Гибкие навыки	Общие компетенции	Уровень сформированности ³
Универсальные		
3. Персональная эффективность		
3.1 Сбор информации и ее обработка	ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
	ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	
	ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	
3.2 Саморефлексия и самоанализ	ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
3.3 Критическое мышление	ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
3.4 Креативное мышление		
3.5 Системное мышление		
3.6 Решение проблем и		

³ Уровень сформированности: высокий, средний, низкий, отсутствует

принятие решений		
3.7 Целеполагание		
3.8 Стрессоустойчивость	ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
3.9 Способность работать в условиях форс-мажора и неопределенности		
3.10 Способность быстро обучаться		
4. Взаимодействие с людьми		
4.1 Коммуникация	ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
4.2 Клиентоориентированность		
4.3 Ненасильственное общение		
4.4 Работа в команде		
4.5 Эмоциональный интеллект		
Управленческие навыки		
5. Наставничество		
6. Управление проектами и командами		
7. Постановка и оценка задач		
8. Лидерство		

Личные профессионально значимые качества

Личные качества	Уровень сформированности ¹
Дисциплинированность	
Ответственность	
Исполнительность	
Аккуратность	

Характеристика

Аттестуемый продемонстрировал отличную/хорошую/удовлетворительную подготовку, высокий/средний уровень сформированности общих и профессиональных компетенций, наличие личных профессионально значимых качеств

Оценка содержания и оформления отчета по практике⁴: _____

Заключение: Отметка по учебной практике² _____

Подпись руководителя практики от профильной организации _____ / _____ /

Подпись руководителя практики ГАУ КО ПОО КСТ _____ / _____

⁴ Отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно, отсутствует

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

СОГЛАСОВАНО

должность и наименование организации работодателя

_____/_____/

подпись

ФИО

«__» _____ 2022 г.

М.П.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

_____ А.С. Алукриева

«__» _____ 2022 г.

М.П.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ**

ПП.04 Производственная практика по ПМ.04

ПМ.04 ПРОИЗВОДСТВО МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

специальность 19.02.03

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Уровень подготовки: базовый

Форма обучения: очная

Курс (семестр): II, III (4,5,6)

Калининград, 2022г.

Программа практики разработана на основе документов:	ФГОС СПО по специальности: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
	ПООП по специальности: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
	Профессиональные стандарты: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий Приказ Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 N 373
	Стандарт WSR
Автор	Преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ Шайхетдинова Альбина Ильдусовна
Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК	ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК) Председатель ПЦК _____ / Есина Н.В. 14 июня 2022 г. Протокол № 10
Проверена	Методист _____ / Есина Н.В. Дата 14.06.2022 г.
Согласована	Начальник УМО _____ И.В. Евсеева Дата _____

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.04 Производственная практика по ПМ.04 ПМ.04 Производство макаронных изделий

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики ПМ.04 Производство макаронных изделий является составной частью основной профессиональной образовательной программы, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Производство макаронных изделий и соответствующих

профессиональных компетенций (ПК):

ПК4.1	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.
ПК4.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.
ПК4.3	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

общих компетенций (ОК):

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения производственной практики:

Производственная практика направлена на углубление первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций.

Производственная практика осуществляется на функциональных рабочих местах в АО «ПП «Русский хлеб», ОАО «Первый хлебзавод»

Целью производственной практики является овладение видом деятельности Производство макаронных изделий и приобретение практического опыта:

- контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий;
- ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий.

Задачи производственной практики:

1. Закрепление теоретических знаний студентов, полученных в процессе изучения МДК.04.01 Технология производства макаронных изделий.
2. Участие студента в практической работе на функциональном рабочем месте в соответствии со специальностью.
3. Изучение конкретного опыта и практики оформления документов в соответствии с выполняемыми должностными обязанностями.
4. Овладение практическими навыками и методами, необходимыми для решения конкретных профессиональных задач.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Объем часов 180ч.

Производственная практика проводится после освоения студентами МДК.04.01

1.4 Планирование и организация практики

1.4.1 Общие требования к организации образовательного процесса

Организация производственной практики включает три этапа:

1. Первый этап – подготовительный, который предусматривает различные направления деятельности с профильными организациями

(структурными подразделениями) и работу руководителя со студентами для организации практики.

2. Второй этап – текущая работа, осуществляемая в период практики студентов.

3. Третий этап – этап подведения итогов производственной практики. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю профессионального модуля ПМ.04 Производство макаронных изделий на основе договоров, заключаемых между Колледжем и организациями.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям образовательной программы к проведению практики.

В период прохождения практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Продолжительность практики для обучающихся в возрасте от 16 до 18 лет не более 36 часов в неделю (ст. 92 ТК РФ), в возрасте 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ).

Практика завершается дифференцированным зачетом.

В течение всего периода практики на студентов распространяются:

- правила внутреннего распорядка принимающей организации;
- требования охраны труда и техники безопасности;
- трудовое законодательство Российской Федерации.

Студент имеет право лично найти организацию и объект практики, представляющие интерес для практиканта, профиль работы которых отвечает приобретаемой специальности/профессии.

1.4.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство производственной практикой:

9. Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от Колледжа и от организации.

10. Руководителями практики от Колледжа назначаются преподаватели ОПД и ПМ, имеющие высшее образование, соответствующее

профилю преподаваемого модуля и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

11. Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

12. Руководителями производственной практики от организации, как правило, назначаются ведущие специалисты организаций, имеющие высшее профессиональное образование.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики

Вид практической подготовки	Объем часов
Производственная практика всего, в т.ч.	180
Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения практики. Знакомство с наставниками	6
Ознакомление с видами деятельности и общей структурой организации: <ul style="list-style-type: none"> – общие сведения о предприятии, учредительные документы, виды деятельности; – подразделения организации, производственная и организационная структура организации; – функциональные взаимосвязи подразделений и служб. 	6
Ознакомление с оргструктурой и функциональными обязанностями отдела (службы, цеха, участка и т.п.), ответственной за направление работы: <ul style="list-style-type: none"> – построение организационной структуры отдела; – ознакомление с функциональными обязанностями работников отдела; – ознакомление с перечнем документов, которые ведет отдел, с используемыми средствами и методами выполнения работ 	6
Выполнение учебно-производственных заданий под руководством наставника: Виды работ: Виды работ: <ol style="list-style-type: none"> 35. Инструктаж по технике безопасности, противопожарной безопасности при работе на технологическом оборудовании, при производстве различных видов макаронных изделий. 36. Подготовка сырья, обогатительные и вкусовые добавки для производства макаронных изделий. 37. Проведение контроля качества сырья, обогатительных и вкусовых добавок органолептическими и физико-химическими методами. 38. Ознакомление с оформлением производственной и технологической документацией при производстве макаронных изделий. 39. Оформление производственной и технологической документацией при производстве макаронных изделий. Подготовка рекомендации 	150

<p>для оптимизации технологического процесса</p> <p>40. Определение расхода сырья и расчет производственных рецептур для приготовления различных видов макаронных изделий.</p> <p>41. Приготовление макаронного твердого теста.</p> <p>42. Приготовление макаронного теста средней твердости.</p> <p>43. Приготовление макаронного мягкого теста.</p> <p>44. Приготовление макаронного теста горячим способом замеса.</p> <p>45. Приготовление макаронного теста теплым способом замеса.</p> <p>46. Приготовление макаронного теста холодным способом замеса.</p> <p>47. Приготовление макаронного теста с обогатительными и вкусовыми добавками.</p> <p>48. Прессование и вакуумирование макаронного теста.</p> <p>49. Формование макаронных изделий прессованием</p> <p>50. Формование макаронных изделий штампованием.</p> <p>51. Обдувание сырых макаронных изделий.</p> <p>52. Резка на короткие изделия и раскладка.</p> <p>53. Обдувание сырых макаронных изделий.</p> <p>54. Резка на длинные изделия и раскладка.</p> <p>55. Сушка макаронных изделий различными способами.</p> <p>56. Охлаждение и стабилизация макаронных изделий.</p> <p>57. Приготовление макаронных, трубчатых изделий: макароны-соломка, особые, обыкновенные, любительские.</p> <p>58. Приготовление трубчатых макаронных изделий: рожки-соломка, особые, обыкновенные, любительские.</p> <p>59. Приготовление трубчатых макаронных изделий: перья-особые, обыкновенные и любительские.</p> <p>60. Приготовление нитеобразных макаронных изделий: вермишель-паутинка, тонкая, обыкновенная и любительская.</p> <p>61. Приготовление лентообразных макаронных изделий: лапша-узкая, широкая, длинная, гнутая, гладкая, рифлёная.</p> <p>62. Приготовление фигурных макаронных изделий: ракушки, гребешки, бантики.</p> <p>63. Требования к качеству условия хранения.</p> <p>64. Приготовление макаронных изделий с добавлением меланжа или яиц.</p> <p>65. Приготовление макаронных изделий с добавлением молочных продуктов: молока цельного, сухого, творога.</p> <p>66. Приготовление макаронных изделий с добавлением овощной пасты.</p> <p>67. Приготовление макаронных изделий с добавлением фруктовой пасты.</p> <p>68. Приготовление макаронных изделий с добавлением пищевых красителей, натуральных овощных и фруктовых соков.</p>	
Сбор и систематизация материалов для отчета по практике	6
Дифференцированный зачет	6

2.2. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование тем	Содержание практических работ		Объем часов
1	2		3
Введение	Практические работы		6
	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	Практические работы		6
	2	Изучение документов: <ul style="list-style-type: none"> – общие сведения о предприятии, учредительные документы, виды деятельности; – подразделения организации, производственная и организационная структура организации; – функциональные взаимосвязи подразделений и служб. 	
Вид работы	Практические работы		6
	3	Инструктаж по технике безопасности, противопожарной безопасности при работе на технологическом оборудовании, при производстве различных видов макаронных изделий. Подготовить сырьё, обогатительные и вкусовые добавки для производства макаронных изделий.	
		Проведение контроля качества сырья, обогатительных и вкусовых добавок органолептическими и физико-химическими методами.	
		Ознакомление с оформлением производственной и технологической документацией при производстве макаронных изделий.	
		Оформление производственной и технологической документацией при производстве макаронных изделий. Подготовка рекомендаций для оптимизации технологического процесса	
	Определение расхода сырья и расчет производственных рецептур для приготовления различных видов макаронных изделий.		

	Приготовление макаронного твердого теста	6
	Приготовление макаронного теста средней твердости	6
	Приготовление макаронного мягкого теста	6
	Приготовление макаронного теста горячим способом замеса	6
	Приготовление макаронного теста теплым способом замеса	6
	Приготовление макаронного теста холодным способом замеса	6
	Приготовление макаронного теста с обогатительными и вкусовыми добавками.	6
	Прессование и вакуумирование макаронного теста.	6
	Формование макаронных изделий прессованием Формование макаронных изделий штампованием.	6
	Обдувание сырых макаронных изделий. Резка на короткие изделия и раскладка.	6
	Обдувание сырых макаронных изделий. Резка на длинные изделия и раскладка.	6
	Сушка макаронных изделий различными способами. Охлаждение и стабилизация макаронных изделий.	6
	Приготовление макаронных, трубчатых изделий: макароны-соломка, рожки-соломка, особые, обыкновенные, любительские. Требования к качеству и условия хранения.	6
	Приготовление трубчатых макаронных изделий: перья-особые, обыкновенные и любительские. Требования к качеству и условия хранения.	6
	Приготовление нитеобразных макаронных изделий: вермишель-паутинка, тонкая, обыкновенная и любительская. Требования к качеству и условия хранения.	6
	Приготовление лентообразных макаронных изделий: лапша-узкая, широкая, длинная, гнутая, гладкая, рифлёная.	6

		Требования к качеству и условия хранения.	
		Приготовление фигурных макаронных изделий: ракушки, гребешки, бантики. Требования к качеству условия хранения.	6
		Приготовление макаронных изделий с добавлением меланжа или яиц. Требования к качеству и условия хранения.	6
		Приготовление макаронных изделий с добавлением молочных продуктов: молока цельного, сухого, творога. Требования к качеству и условия хранения.	6
		Приготовление макаронных изделий с добавлением овощной пасты. Требования к качеству и условия хранения.	6
		Приготовление макаронных изделий с добавлением пищевых красителей, натуральных овощных и фруктовых соков. Требования к качеству и условия хранения.	6
Сбор и систематизация материалов для отчета по практике	Практические работы		6
	4	5. Систематизация документов и фотографий с практики 6. Оформление дневника по практике 7. Составление и оформление отчета по практике 8. Подписание дневника и отчета	
Подведение итогов практики	Практические работы		6
	5	Защита отчетов по практике. Выставление оценок	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Производственная практика проводится в форме практической деятельности обучающихся под непосредственным руководством и контролем преподавателя профессионального модуля (или наставника, назначенного на время прохождения производственной практики на предприятии). АО «ПП «Русский хлеб», ОАО «Первый хлебзавод», Пастерия BRAVO ITALIA

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд Колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы:

Основные источники:

1. Медведев, Г.М. Технология макаронного производства / Г.М. Медведев. - М.: Колос, 2015.
2. Назаров, Н.И. Технология макаронных изделий / Н.И. Назаров. – М.: Пищевая промышленность, 2014.
3. Чернов, М.Е. Макаaronное производство / М.Е. Чернов. – М.: Мир, 2014.

Дополнительные источники:

1. Вандакурова, Н.И. Проектирование макаронных предприятий: учебное пособие. - / Н.И. Вандакурова; Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. – Кемерово: 2015.
2. Изделия макаронные. Общие технические условия: ГОСТ 875-92. – М.: Изд-во стандартов, 2014.
3. Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества: ГОСТ 14849-89. – М.: Изд-во стандартов, 2014.
4. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий (технология хлебобулочных изделий) / Л.П. Пащенко, Т.В. Санина – М.: Колос, 2017.
5. Справочник по макаронному производству / М.Е. Чернов [и др.]. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 2015.
6. Сборник технологических инструкций по производству макаронных изделий. — М.: ВНИИХП, 2016.

Нормативно-правовые документы

4. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
5. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»

6. ТР ТС 022/2011 ««Пищевая продукция в части ее маркировки»
 7. ТР ТС 027/2012 « О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»

Санитарные правила и нормы

8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
 6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ.
 9. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ.
 10. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.
 11. ГОСТ 31986 – 2012 Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате освоения производственной практики обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Текущий контроль результатов освоения практики осуществляется руководителем практики от колледжа в процессе выполнения обучающимися работ в организациях, а также сдачи обучающимся отчета по практике.

Требования к результатам обучения (профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля результатов обучения
Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.	Наблюдение Собеседование с обучающимся и наставником Оценка компетенций
Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.	Проверка и оценка ведения дневника Проверка и оценка отчета Дифференцированный зачет

Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.	
--	--

Формой отчетности студентов по производственной практике является отчет (прил. А), который выполняется в соответствии с требованиями ЕСКД и иллюстрируется схемами, эскизами, фотографиями, образцами производственной документации.

Отчет студента по практике должен максимально отражать его индивидуальную работу в период прохождения производственной практики.

Каждый студент должен самостоятельно отразить в отчете требования программы практики и своего индивидуального задания.

При оформлении отчета по производственной практике его материалы располагаются в следующей последовательности:

5. Титульный лист
6. Пояснительная записка: содержание, введение, основная часть, заключение, список используемых источников, приложения

Пояснительная записка содержит:

- теоретический (описательный) материал, который включает в себя (например, нормативно-правовую базу, технологию работ, схемы, таблицы, особенности ведения документации и т.д.);
- практический материал к теоретической части, оформленный в виде приложений (например, копии документов организации и (или) составленных практикантом самостоятельно).

В пояснительной записке должны быть отражены следующие вопросы:

13. Назначение организации, виды деятельности.
14. Схема управления организацией (структура).
15. Функциональные обязанности работников ...
16. Порядок выполнения работ и требования к ним
17. Документальное сопровождение работы
18. Выводы и предложения.

Материал отчета должен быть конкретным, изложен четко и ясно, его объем не должен превышать 10-15 страниц машинного текста, исключая графики, схемы, эскизы.

К отчету прикладываются:

5. Дневник о прохождении практики со штампом организации (прил. Б);
6. Аттестационный лист по итогам практики, включающий отзыв-характеристику руководителя практики от организации, заверенный печатью (прил.В)

Проверка отчета по практике осуществляется руководителем по практике от Колледжа за два дня до промежуточной аттестации.

Оценка по итогам производственной практики выставляется руководителем по практике от Колледжа на основе оценки за отчет по практике, средней оценки по всем профессиональным компетенциям.

Студенты, не прошедшие учебную практику, не допускаются к экзамену квалификационному по ПМ.04 Производство макаронных изделий

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

ОТЧЕТ

ПП.04 Производственная практика по ПМ.04

ПМ.04 ПРОИЗВОДСТВО МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

специальность 19.02.03

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Выполнил студент гр. _____

(Ф.И.О. студента)

Руководитель практики от предприятия

(должность)

(Ф.И.О.)

Руководитель практики от колледжа

(должность)

(подпись)

Калининград, 20 ____

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

ДНЕВНИК

ФИО обучающегося	
Курс	
Форма обучения	
Специальность / профессия	19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Группа	
Вид практики	производственная
Тип практики	
Способ проведения практики	выездная
Форма проведения практики	рассредоточенная
Место прохождения практики	
Период прохождения практики	с « <u> </u> » <u> </u> 20 <u> </u> г. по « <u> </u> » <u> </u> 20 <u> </u> г.
Реквизиты договора о прохождении практики (при проведении практики в профильной организации)	

Калининград, 20 ____

Учет выполняемой работы

№ п/п	Содержание работы	Дата выполнения	Отметка о выполнении
15.			
16.			
17.			
18.			
19.			
20.			
21.	Строк столько, сколько дней практика		

Дневник заполнил:

обучающийся

(подпись)

(И.О. Фамилия)

« ____ » _____ 20__ г.
(дата)

Дневник проверил:

руководитель практики от Колледжа

(уч. степень, уч. звание, должность)

(подпись)

(И.О. Фамилия)

« ____ » _____ 20__ г.
(дата)

Дневник проверил (при проведении практики в профильной организации):

наставник

(уч. степень, уч. звание, должность)

(подпись)

(И.О. Фамилия)

« ____ » _____ 20__ г.
(дата)

ГАУ КО ПОО «Колледж сервиса и туризма»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

ПП.04 Производственная практика

по ПМ.04

Производство макаронных изделий

Студент(ка) _____

ФИО

_____ курса, группа _____ по специальности/профессии СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Объем практики 108 час. Период проведения с _____ по _____

Виды и качество выполнения работ

Профессиональные компетенции	Виды работ, выполненные обучающимся во время практики	Оценка
ПК4.1 Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.	Инструктаж по технике безопасности, противопожарной безопасности при работе на технологическом оборудовании, при производстве различных видов макаронных изделий.	
ПК4.2 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.	Подготовить сырьё, обогатительные и вкусовые добавки для производства макаронных изделий. Проведение контроля качества сырья, обогатительных и вкусовых добавок органолептическими и физико-химическими методами.	
ПК4.3 Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.	Ознакомление с оформлением производственной и технологической документацией при производстве макаронных изделий.	
	Оформление производственной и технологической документацией при производстве макаронных изделий. Подготовить рекомендации для оптимизации технологического процесса	
	Определение расхода сырья и расчет производственных рецептур для приготовления различных видов макаронных изделий.	
	Приготовление макаронного твердого теста	

	Приготовление макаронного теста средней твердости	
	Приготовление макаронного мягкого теста	
	Приготовление макаронного теста горячим способом замеса	
	Приготовление макаронного теста теплым способом замеса	
	Приготовление макаронного теста холодным способом замеса	
	Приготовление макаронного теста с обогатительными и вкусовыми добавками.	
	Прессование и вакуумирование макаронного теста.	
	Формование макаронных изделий прессованием	
	Формование макаронных изделий штампованием.	
	Обдувание сырых макаронных изделий. Резка на короткие изделия и раскладка.	
	Обдувание сырых макаронных изделий. Резка на длинные изделия и раскладка.	
	Сушка макаронных изделий различными способами.	

Примечание: Качество выполнения работ оценивается по следующим критериям:

«отлично» - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика **без замечаний.**

«хорошо» - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика **с небольшими замечаниями.**

«удовлетворительно» - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием с ошибками, проявил в период практики недобросовестность, безответственность, нарушал дисциплину.

«неудовлетворительно» - студент не выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и/или пропустил рабочие дни в количестве больше 50%.

Приложение В

ГАУ КО ПОО «Колледж сервиса и туризма»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

ПП.04.01 Производственная практика

по ПМ.04

Производство макаронных изделий

Студент(ка) _____

ФИО

___ курса, группа _____ по специальности/профессии СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Объем практики 36 час. Период проведения с _____ по _____

Виды и качество выполнения работ

Профессиональные компетенции	Виды работ, выполненные обучающимся во время практики	Оценка
ПК4.1 Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.	Инструктаж по технике безопасности, противопожарной безопасности при работе на технологическом оборудовании, при производстве различных видов макаронных изделий. Охлаждение и стабилизация макаронных изделий.	
ПК4.2 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.	Приготовление макаронных, трубчатых изделий: макароны-соломка, особые, обыкновенные, любительские. Требования к качеству и условия хранения.	
ПК4.3 Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.	Приготовление трубчатых макаронных изделий: рожки-соломка, особые, обыкновенные, любительские. Требования к качеству и условия хранения.	
	Приготовление трубчатых макаронных изделий: перья-особые, обыкновенные и любительские. Требования к качеству и условия хранения.	
	Приготовление нитеобразных макаронных изделий: вермишель-паутинка, тонкая, обыкновенная и любительская.	

	Требования к качеству и условия хранения.	
	Приготовление лентообразных макаронных изделий: лапша-узкая, широкая, длинная, гнутая, гладкая, рифлёная. Требования к качеству и условия хранения.	

Примечание: Качество выполнения работ оценивается по следующим критериям:

«отлично» - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика **без замечаний.**

«хорошо» - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика **с небольшими замечаниями.**

«удовлетворительно» - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием **с ошибками, проявил в период практики недобросовестность, безответственность, нарушал дисциплину.**

«неудовлетворительно» - студент **не выполнил** вид и объем работ в соответствии с заданием и/или **пропустил рабочие дни в количестве больше 50%.**

ГАУ КО ПОО «Колледж сервиса и туризма»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

**ПП.04 Производственная практика
по ПМ.04**

Производство макаронных изделий

Студент(ка) _____
ФИО

___ курса, группа _____ по специальности/профессии СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Объем практики 36 час. Период проведения с _____ по _____

Виды и качество выполнения работ

Профессиональные компетенции	Виды работ, выполненные обучающимся во время практики	Оценка
ПК4.1 Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.	Инструктаж по технике безопасности, противопожарной безопасности при работе на технологическом оборудовании, при производстве различных видов макаронных изделий.	
ПК4.2 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.	Приготовление фигурных макаронных изделий: ракушки, гребешки, бантики. Требования к качеству условия хранения.	
ПК4.3 Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.	Приготовление макаронных изделий с добавлением меланжа или яиц. Требования к качеству и условия хранения.	
	Приготовление макаронных изделий с добавлением молочных продуктов: молока цельного, сухого, творога. Требования к качеству и условия хранения.	
	Приготовление макаронных изделий с добавлением овощной пасты. Требования к качеству и условия хранения.	

	Приготовление макаронных изделий с добавлением фруктовой пасты. Требования к качеству и условия хранения.	
	Приготовление макаронных изделий с добавлением пищевых красителей, натуральных овощных и фруктовых соков. Требования к качеству и условия хранения. Дифференцированный зачет.	

Примечание: Качество выполнения работ оценивается по следующим критериям:

«отлично» - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика **без замечаний.**

«хорошо» - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика **с небольшими замечаниями.**

«удовлетворительно» - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием **с ошибками, проявил в период практики недобросовестность, безответственность, нарушал дисциплину.**

«неудовлетворительно» - студент **не выполнил** вид и объем работ в соответствии с заданием и/или **пропустил рабочие дни в количестве больше 50%.**

Уровень сформированности общих компетенций и гибких навыков (soft skills)

Гибкие навыки	Общие компетенции	Уровень сформированности⁵
Универсальные		
5. Персональная эффективность		
5.1 Сбор информации и ее обработка	ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
	ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	
	ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	
5.2 Саморефлексия и самоанализ	ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
5.3 Критическое мышление	ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
5.4 Креативное мышление		
5.5 Системное мышление		
5.6 Решение проблем и принятие решений		
5.7 Целеполагание		

⁵ Уровень сформированности: высокий, средний, низкий, отсутствует

5.8 Стрессоустойчивость	ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
5.9 Способность работать в условиях форс-мажора и неопределенности		
5.10 Способность быстро обучаться		
6. Взаимодействие с людьми		
6.1 Коммуникация	ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
6.2 Клиентоориентированность		
6.3 Ненасильственное общение		
6.4 Работа в команде		
6.5 Эмоциональный интеллект		
Управленческие навыки		
9. Наставничество		
10. Управление проектами и командами		
11. Постановка и оценка задач		
12. Лидерство		

Личные профессионально значимые качества

Личные качества	Уровень сформированности ¹
Дисциплинированность	
Ответственность	
Исполнительность	
Аккуратность	

Характеристика

Аттестуемый продемонстрировал отличную/хорошую/удовлетворительную подготовку, высокий/средний уровень сформированности общих и профессиональных компетенций, наличие личных профессионально значимых качеств

Оценка содержания и оформления отчета по практике⁶: _____

Заключение: Отметка по учебной практике² _____

Подпись руководителя практики от профильной организации _____ / _____ /

Подпись руководителя практики ГАУ КО ПОО КСТ _____ / _____

⁶ Отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно, отсутствует

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

СОГЛАСОВАНО

должность и наименование организации работодателя

_____/_____/

подпись

ФИО

«__» _____ 2022 г.

М.П.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

_____ А.С. Алукриева

«__» _____ 2022 г.

М.П.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ**

ПП.01 Производственная практика по ПМ.01

ПМ.01 ПРИЁМКА, ХРАНЕНИЕ И ПОДГОТОВКА

СЫРЬЯ К ПЕРЕРАБОТКЕ

**Специальность 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и
макаронных изделий»**

Уровень подготовки: базовый

Форма обучения: очная

Курс (семестр): I (1)

г. Калининград, 2022 г.

Программа практики разработана на основе документов:	ФГОС СПО по специальности: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
	ПООП по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
	Профессиональные стандарты: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, приказ об утверждении от 22 апреля 2014 г. № 373
Автор	преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ
Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК	ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК) Председатель ПЦК _____ / Есина Н.В. 14 июня 2022 г. Протокол № 10
Проверена	Методист _____ / Есина Н.В. Дата 14 июня 2022 г.
Согласована	Начальник УМО _____ И.В. Евсева Дата _____

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.01.01 Производственная практика ПМ.01

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики ПП.01 Производственная практика ПМ.01 является составной частью основной профессиональной образовательной программы, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке

и соответствующих:

профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

общих компетенций (ОК):

ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения производственной практики:

Производственная практика направлена на углубление первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций.

Производственная практика осуществляется на функциональных рабочих местах в организациях общественного питания города Калининграда: ООО «Британика», ООО «Табаско», ресторан «Угли», ресторан «Дольче Вита», комплекс «Усадьба», ООО «Европейские кондитерские», АО «ПП «Русский хлеб».

Целью производственной практики является овладение видом деятельности: Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке и приобретение практического опыта:

- приемки сырья;
- контроля качества поступившего сырья;
- ведения процесса хранения сырья;
- подготовки сырья к дальнейшей переработке;

Задачи производственной практики:

1. Закрепление теоретических знаний студентов, полученных в процессе изучения МДК.01.01. Технология хранения и подготовки сырья.

2. Участие студента в практической работе на функциональном рабочем месте в соответствии со специальностью.

3. Изучение конкретного опыта и практики оформления документов в соответствии с выполняемыми должностными обязанностями.

4. Овладение практическими навыками и методами, необходимыми для решения конкретных профессиональных задач.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Объем часов: **36** часов.

Производственная практика проводится после освоения студентами МДК.01.01. Технология хранения и подготовки сырья.

1.4 Планирование и организация практики

1.4.1 Общие требования к организации образовательного процесса

Организация производственной практики включает три этапа:

1. Первый этап – подготовительный, который предусматривает различные направления деятельности с профильными организациями (структурными подразделениями) и работу руководителя со студентами для организации практики.

2. Второй этап – текущая работа, осуществляемая в период практики студентов.

3. Третий этап – этап подведения итогов производственной практики.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю профессионального

модуля ПМ.05 Организация работы структурного подразделения на основе договоров, заключаемых между Колледжем и организациями.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям образовательной программы к проведению практики.

В период прохождения практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Продолжительность практики для обучающихся в возрасте от 16 до 18 лет не более 36 часов в неделю (ст. 92 ТК РФ), в возрасте 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ).

Практика завершается дифференцированным зачетом.

В течение всего периода практики на студентов распространяются:

- правила внутреннего распорядка принимающей организации;
- требования охраны труда и техники безопасности;
- трудовое законодательство Российской Федерации.

Студент имеет право лично найти организацию и объект практики, представляющие интерес для практиканта, профиль работы которых отвечает приобретаемой специальности/профессии.

1.4.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство производственной практикой:

13. Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от Колледжа и от организации.

14. Руководителями практики от Колледжа назначаются преподаватели ОПД и ПМ, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

15. Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

16. Руководителями производственной практики от организации, как правило, назначаются ведущие специалисты организаций, имеющие высшее профессиональное образование.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики

Вид практической подготовки	Объем часов
Производственная практика всего, в т.ч.	36
Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения практики. Знакомство с наставниками	2
<p>Ознакомление с видами деятельности и общей структурой организации. Ознакомление с оргструктурой и функциональными обязанностями отдела (службы, цеха, участка и т.п.), ответственной за направление работы:</p> <p>Инструктаж по технике безопасности, противопожарной безопасности.</p> <p>Организация приемки и хранения сырья: зерновых, крупяных, зернобобовых продуктов и какао-бобовых.</p> <p>Проведение контроля качества поступившего сырья. Организация ведения процесса хранения поступившего сырья, подготовка сырья к дальнейшей переработке.</p>	4
<p>Организация приемки и хранения сырья: молока и молочных продуктов, жиров и эмульгаторов.</p> <p>Проведение контроля качества поступившего сырья. Организация ведения процесса хранения поступившего сырья, подготовка сырья к дальнейшей переработке.</p> <p>Организация приемки и хранения сырья: яиц яичных продуктов, студнеобразователей, загустителей.</p> <p>Проведение контроля качества поступившего сырья. Организация ведения процесса хранения поступившего сырья, подготовка сырья к дальнейшей переработке.</p> <p>Организация приемки и хранения сырья: разрыхлителей и улучшителей, орехов, пищевых добавок, масличных семян.</p> <p>Проведение контроля качества поступившего сырья. Организация ведения процесса хранения поступившего сырья, подготовка сырья к дальнейшей переработке.</p> <p>Оформление документации при приемки сырья, определение потери сырья при хранении, взаимозамененность сырья.</p>	18
Сбор и систематизация материалов для отчета по практике	6
Дифференцированный зачет	6

2.2. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование тем	Содержание практических работ		Объем часов
1	2		3
Введение	Практические работы		2
	1	Знакомство с наставниками. Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения практики.	
Ознакомление с видами деятельности и общей структурой организации	Практические работы		4
	2	Ознакомление с видами деятельности и общей структурой организации. Ознакомление с оргструктурой и функциональными обязанностями отдела (службы, цеха, участка и т.п.), ответственной за направление работы: Инструктаж по технике безопасности, противопожарной безопасности. Организация приемки и хранения сырья: зерновых, крупяных, зернобобовых продуктов и какао-бобовых. Проведение контроля качества поступившего сырья. Организация ведения процесса хранения поступившего сырья, подготовка сырья к дальнейшей переработке.	
	Практические работы		6
	3	Организация приемки и хранения сырья: молока и молочных продуктов, жиров и эмульгаторов. Проведение контроля качества поступившего сырья. Организация ведения процесса хранения поступившего сырья, подготовка сырья к дальнейшей переработке	
	4	Организация приемки и хранения сырья: яиц яичных продуктов, студнеобразователей, загустителей. Проведение контроля качества поступившего сырья. Организация ведения процесса хранения поступившего сырья, подготовка сырье к дальнейшей переработке.	
5	Организация приемки и хранения сырья: разрыхлителей и улучшителей, орехов, пищевых добавок, масличных семян. Проведение контроля качества поступившего сырья. Организация ведения процесса хранения поступившего сырья, подготовка сырье к дальнейшей переработке. .Оформление документации при приемки сырья, определение потери сырья при хранении, взаимозамененность сырья.		
Практические работы		6	

	6	9. Систематизация документов и фотографий с практики 10. Оформление дневника по практике 11. Составление и оформление отчета по практике 12. Подписание дневника и отчета	
Подведение итогов практики	Практические работы		6
	7	Защита отчетов по практике. Выставление оценок	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Производственная практика проводится на предприятиях, в учреждениях и организациях различных организационно-правовых форм и форм собственности сферы общественного питания на базе предприятий общественного питания г. Калининграда и области: ООО «Британика», ООО «Табаско», ресторан «Угли», ресторан «Дольче Вита», комплекс «Усадьба», АО «ПП «Русский хлеб»» концентрированно на основе прямых договоров, заключаемых между предприятием и учебным заведением. Договоры на практику могут быть оформлены также и по личной договоренности между студентами и администрацией предприятий, которые предоставляют студентам места практики, отвечающие требованиям профиля подготовки специалистов.

Сокращение сроков практики не допускается.

Перечень оборудования и инструментов

№ п/п	Наименование оборудования	Ед.изм.	Кол-во
1.	компьютер;	шт.	4
	ксерокс, служащий для получения копий изображений или текста;	шт.	2
2.	сканер;	шт.	1
3.	телефонные и радиотелефонные аппараты;	шт.	5
4.	стеллажи и шкафы для хранения документов;	шт.	4
5.	сейфы	шт.	1

3.4 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд Колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы:

Основные источники:

3. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / - М.: Издательский центр "Академия", 2019. - 192 с.

4. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Издательский центр "Академия", 2017.

Дополнительные источники:

3. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании (1-е изд.) учебник. - М.: Издательский центр "Академия", 2018 - 272 с.
4. Грибанов, Д.Д. Основы метрологии, сертификации и стандартизации: учебное пособие. - М.: ИНФРА-М, 2017. - 127 с.

Нормативные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
55. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
56. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
57. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
58. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
59. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
60. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
61. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
62. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]:

постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

63. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

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

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

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

67. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

68. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате освоения производственной практики обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Текущий контроль результатов освоения практики осуществляется руководителем практики от колледжа в процессе выполнения обучающимися работ в организациях, а также сдачи обучающимся отчета по практике.

Требования к результатам обучения (профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля результатов обучения
ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья. ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья. ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья. ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.	Наблюдение Собеседование с обучающимся и наставником Оценка компетенций Проверка и оценка ведения дневника Проверка и оценка отчета Дифференцированный зачет

Формой отчетности студентов по производственной практике является отчет (прил. А), который выполняется в соответствии с требованиями ЕСКД и иллюстрируется схемами, эскизами, фотографиями, образцами производственной документации.

Отчет студента по практике должен максимально отражать его индивидуальную работу в период прохождения производственной практики.

Каждый студент должен самостоятельно отразить в отчете требования программы практики и своего индивидуального задания.

При оформлении отчета по производственной практике его материалы располагаются в следующей последовательности:

7. Титульный лист

8. Пояснительная записка: содержание, введение, основная часть, заключение, список используемых источников, приложения

Пояснительная записка содержит:

– теоретический (описательный) материал, который включает в себя (например, нормативно-правовую базу, технологию работ, схемы, таблицы, особенности ведения документации и т.д.);

– практический материал к теоретической части, оформленный в виде приложений (например, копии документов организации и (или) составленных практикантом самостоятельно).

В пояснительной записке должны быть отражены следующие вопросы:

19. Назначение организации, виды деятельности.
20. Схема управления организацией (структура).
21. Функциональные обязанности работников ...
22. Порядок выполнения работ и требования к ним
23. Документальное сопровождение работы
24. Выводы и предложения.

Материал отчета должен быть конкретным, изложен четко и ясно, его объем не должен превышать 10-15 страниц машинного текста, исключая графики, схемы, эскизы.

К отчету прикладываются:

7. Дневник о прохождении практики со штампом организации (прил. Б);

8. Аттестационный лист по итогам практики, включающий отзыв-характеристику руководителя практики от организации, заверенный печатью (прил.В)

Проверка отчета по практике осуществляется руководителем по практике от Колледжа за два дня до промежуточной аттестации.

Оценка по итогам производственной практики выставляется руководителем по практике от Колледжа на основе оценки за отчет по практике, средней оценки по всем профессиональным компетенциям.

Студенты, не прошедшие производственную практику, не допускаются к экзамену квалификационному по **ПМ.05 Организация работы структурного подразделения.**

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

ОТЧЕТ

ПП.01 Производственная практика по ПМ.01

**ПМ.01 ПРИЁМКА, ХРАНЕНИЕ И ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ К
ПЕРЕРАБОТКЕ**

**специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и
макаронных изделий**

Выполнил студент гр. _____

(Ф.И.О. студента)

Руководитель практики от предприятия

(должность)

(Ф.И.О.)

Руководитель практики от колледжа

(должность)

(Ф.И.О.)

Калининград, 20 ____

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

ДНЕВНИК

ФИО обучающегося	
Курс	
Форма обучения	
Специальность	19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Группа	
Вид практики	производственная
Тип практики	ПП.01.01 Производственная практика по ПМ.01
Способ проведения практики	выездная
Форма проведения практики	сосредоточенная
Место прохождения практики	
Период прохождения практики	с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.
Реквизиты договора о прохождении практики (при проведении практики в профильной организации)	

Калининград, 20 ____

Учет выполняемой работы

№ п/п	Содержание работы	Дата выполнения	Отметка о выполнении
2			
2			
2			
2			
2			
2			
2	Строк столько, сколько дней практика		

Дневник заполнил:
обучающийся

(подпись)

(И.О. Фамилия)

«___» _____ 20__ г.

(дата)

Дневник проверил:
руководитель практики от Колледжа

(уч. степень, уч. звание, должность)

(подпись)

(И.О. Фамилия)

«___» _____ 20__ г.

(дата)

Дневник проверил (при проведении практики в профильной организации):
наставник

(уч. степень, уч. звание, должность)

(подпись)

(И.О. Фамилия)

«___» _____ 20__ г.

(дата)

ГАУ КО ПОО «Колледж сервиса и туризма»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
по производственной практике ПП.01
ПП.01 Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке

Студент (ка) _____

ФИО

_____ курса, группа _____ по специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Объем практики _____ час. Период проведения с _____ по _____

Виды и качество выполнения работ

Профессиональные компетенции	Виды работ, выполненные обучающимся во время практики	Оценка
ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.	Инструктаж по технике безопасности, противопожарной безопасности. Организация приемки и хранения сырья: зерновых, крупяных, зернобобовых продуктов и какао-бобовых.	
ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.	Проведение контроля качества поступившего сырья. Организация ведения процесса хранения поступившего сырья, подготовка сырья к дальнейшей переработке.	
ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.	2Организация приемки и хранения сырья: сахара и его заменителей, подсластителей, плодово-ягодного и овощного сырья. Проведение контроля качества поступившего сырья. Организация ведения процесса хранения поступившего сырья, подготовка сырья к дальнейшей переработке.	
	3Организация приемки и хранения сырья: молока и молочных продуктов, жиров и эмульгаторов. Проведение контроля качества поступившего сырья. Организация ведения процесса хранения поступившего сырья, подготовка сырья к дальнейшей переработке.	
	Организация приемки и хранения сырья: яиц яичных продуктов, студнеобразователей, загустителей. Проведение контроля качества поступившего сырья. Организация ведения процесса хранения поступившего сырья, подготовка сырья к дальнейшей переработке.	
	Организация приемки и хранения сырья: разрыхлителей и улучшителей, орехов, пищевых добавок, масличных семян.	

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.	Проведение контроля качества поступившего сырья. Организация ведения процесса хранения поступившего сырья, подготовка сырья к дальнейшей переработке. Оформление документации при приемки сырья, определение потери сырья при хранении,	
---	--	--

Примечание: Качество выполнения работ оценивается по следующим критериям:
«отлично» - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика **без замечаний**.

«хорошо» - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика **с небольшими замечаниями**.

«удовлетворительно» - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием **с ошибками, проявил в период практики недобросовестность, безответственность, нарушал дисциплину**.

«неудовлетворительно» - студент **не выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и/или пропустил рабочие дни в количестве больше 50%**.

Уровень сформированности общих компетенций и гибких навыков (soft skills)

Гибкие навыки	Общие компетенции	Уровень сформированности ⁷
Универсальные		
7. Персональная эффективность		
7.1 Сбор информации и ее обработка	ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
	ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	
	ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	
7.2 Саморефлексия и самоанализ	ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
7.3 Критическое мышление	ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
7.4 Креативное мышление		
7.5 Системное мышление		
7.6 Решение проблем и принятие решений		
7.7 Целеполагание		
7.8 Стрессоустойчивость	ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
7.9 Способность работать в условиях форс-мажора и неопределенности		
7.10 Способность быстро обучаться		
8. Взаимодействие с людьми		
8.1 Коммуникация	ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
8.2 Клиентоориентированность		
8.3 Ненасильственное общение		

⁷ Уровень сформированности: высокий, средний, низкий, отсутствует

8.4 Работа в команде	ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
8.5 Эмоциональный интеллект		
Управленческие навыки		
13. Наставничество		
14. Управление проектами и командами		
15. Постановка и оценка задач		
16. Лидерство		

Личные профессионально значимые качества

Личные качества	Уровень сформированности ¹
Дисциплинированность	
Ответственность	
Исполнительность	
Аккуратность	

Характеристика

Аттестуемый продемонстрировал отличную/хорошую/удовлетворительную подготовку, высокий/средний уровень сформированности общих и профессиональных компетенций, наличие личных профессионально значимых качеств

Оценка содержания и оформления отчета по практике⁸: _____

Заключение: Отметка по учебной практике² _____

Подпись руководителя практики от профильной организации _____ / _____ /

Подпись руководителя практики ГАУ КО ПОО КСТ _____ / _____

⁸ Отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно, отсутствует

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

СОГЛАСОВАНО

должность и наименование организации работодателя

_____/_____/

подпись

ФИО

«__» _____ 2022 г.

М.П.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

_____ А.С. Алукриева

«__» _____ 2022 г.

М.П.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ**

ПП.05 Производственная практика по ПМ.05

**ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО
ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

**Специальность 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и
макаронных изделий»**

Уровень подготовки: базовый

Форма обучения: очная

Курс (семестр): III (6)

г. Калининград, 2022 г.

Программа практики разработана на основе документов:	ФГОС СПО по специальности: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
	ПООП по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
	Профессиональные стандарты: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, приказ об утверждении от 22 апреля 2014 г. № 373
Автор	преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ Григорьева Н.С.
Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК	ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК) Председатель ПЦК _____ / Есина Н.В. 14 июня 2022 г. Протокол № 10
Проверена	Методист _____ / Есина Н.В. Дата 14 июня 2022 г.
Согласована	Начальник УМО _____ И.В. Евсева Дата _____

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.05 Производственная практика ПМ.05

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики ПП.05 Производственная практика ПМ.05 является составной частью основной профессиональной образовательной программы, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация работы структурного подразделения и соответствующих:

профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями

ПК5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

общих компетенций (ОК):

ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения производственной практики:

Производственная практика направлена на углубление первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций.

Производственная практика осуществляется на функциональных рабочих местах в организациях общественного питания города Калининграда: ООО «Британика», ООО «Табаско», ресторан «Угли», ресторан «Дольче Вита», комплекс «Усадьба», ООО «Европейские кондитерские», АО «ПП «Русский хлеб».

Целью производственной практики является овладение видом деятельности: Организация работы структурного подразделения и приобретение практического опыта:

- планирования планирование работы структурного подразделения;
- оценки эффективной деятельности структурного подразделения организации;
- принятие управленческих решений;

Задачи производственной практики:

1. Закрепление теоретических знаний студентов, полученных в процессе изучения МДК.05.01. Управление структурным подразделением организации.

2. Участие студента в практической работе на функциональном рабочем месте в соответствии со специальностью.

3. Изучение конкретного опыта и практики оформления документов в соответствии с выполняемыми должностными обязанностями.

4. Овладение практическими навыками и методами, необходимыми для решения конкретных профессиональных задач.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Объем часов: **36** часов.

Производственная практика проводится после освоения студентами МДК. 05.01. Управление структурным подразделением организации.

1.4 Планирование и организация практики

1.4.1 Общие требования к организации образовательного процесса

Организация производственной практики включает три этапа:

1. Первый этап – подготовительный, который предусматривает различные направления деятельности с профильными организациями (структурными подразделениями) и работу руководителя со студентами для организации практики.

2. Второй этап – текущая работа, осуществляемая в период практики студентов.

3. Третий этап – этап подведения итогов производственной практики.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю профессионального модуля

ПМ.05 Организация работы структурного подразделения на основе договоров, заключаемых между Колледжем и организациями.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям образовательной программы к проведению практики.

В период прохождения практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Продолжительность практики для обучающихся в возрасте от 16 до 18 лет не более 36 часов в неделю (ст. 92 ТК РФ), в возрасте 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ).

Практика завершается дифференцированным зачетом.

В течение всего периода практики на студентов распространяются:

- правила внутреннего распорядка принимающей организации;
- требования охраны труда и техники безопасности;
- трудовое законодательство Российской Федерации.

Студент имеет право лично найти организацию и объект практики, представляющие интерес для практиканта, профиль работы которых отвечает приобретаемой специальности/профессии.

1.4.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство производственной практикой:

17. Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от Колледжа и от организации.

18. Руководителями практики от Колледжа назначаются преподаватели ОПД и ПМ, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

19. Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

20. Руководителями производственной практики от организации, как правило, назначаются ведущие специалисты организаций, имеющие высшее профессиональное образование.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики

Вид практической подготовки	Объем
-----------------------------	-------

	часов
Производственная практика всего, в т.ч.	36
Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения практики. Знакомство с наставниками	2
Ознакомление с видами деятельности и общей структурой организации: <ul style="list-style-type: none"> – общие сведения о предприятии, учредительные документы, виды деятельности; – подразделения организации, производственная и организационная структура организации; – функциональные взаимосвязи подразделений и служб. 	4
Ознакомление с оргструктурой и функциональными обязанностями отдела (службы, цеха, участка и т.п.), ответственной за направление работы: <ul style="list-style-type: none"> – построение организационной структуры отдела; – ознакомление с функциональными обязанностями работников отдела; – ознакомление с перечнем документов, которые ведет отдел, с используемыми средствами и методами выполнения работ 	6
Выполнение учебно-производственных заданий под руководством наставника: Виды работ: <ol style="list-style-type: none"> 1. Отработка методики сбора информации о работе организации и отдельных ее подразделениях. 2. Анализ структуры управления по заданным параметрам. 3. Ознакомление с нормативной документацией предприятия общественного питания. 4. Разработать план – меню на день на предприятии общественного питания. 5. Заполнение бракеражного журнала. 6. Оформление технико-технологической карты в соответствии со стандартом 	12
Сбор и систематизация материалов для отчета по практике	6
Дифференцированный зачет	6

2.2. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование тем	Содержание практических работ	Объем часов
1	2	3
Введение	Практические работы	2
	1 Знакомство с наставниками. Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения практики.	
Ознакомление с видами деятельности и общей структурой организации	Практические работы	4
	2 Изучение документов: <ul style="list-style-type: none"> – общие сведения о предприятии, учредительные документы, виды деятельности; – подразделения организации, производственная и организационная структура организации; – функциональные взаимосвязи подразделений и служб. 	
Управление структурным подразделением организации.	Практические работы	6
	3 1. Отработка методики сбора информации о работе организации и отдельных ее подразделениях. 2. Анализ структуры управления по заданным параметрам.	
	4 3. Ознакомление с нормативной документацией предприятия общественного питания. 4. Разработать план – меню на день на предприятии общественного питания.	6
	5 5. Заполнение бракеражного журнала. 6. Оформление технико-технологической карты в соответствии со стандартом	6
	Сбор и систематизация материалов для отчета по практике	Практические работы
6 13. Систематизация документов и фотографий с практики 14. Оформление дневника по практике		

		15. Составление и оформление отчета по практике 16. Подписание дневника и отчета	
Подведение итогов практики	Практические работы		6
	7	Защита отчетов по практике. Выставление оценок	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Производственная практика проводится **на предприятиях, в учреждениях и организациях различных организационно-правовых форм и форм собственности сферы общественного питания** на базе предприятий общественного питания г. Калининграда и области: ООО «Британика», ООО «Табаско», ресторан «Угли», ресторан «Дольче Вита», комплекс «Усадьба», АО «ПП «Русский хлеб»» **концентрированно на основе прямых договоров, заключаемых между предприятием и учебным заведением. Договоры на практику могут быть оформлены также и по личной договоренности между студентами и администрацией предприятий, которые предоставляют студентам места практики, отвечающие требованиям профиля подготовки специалистов.**

Сокращение сроков практики не допускается.

Перечень оборудования и инструментов

№ п/п	Наименование оборудования	Ед.изм.	Кол-во
6.	компьютер;	шт.	4
	ксерокс, служащий для получения копий изображений или текста;	шт.	2
7.	сканер;	шт.	1
8.	телефонные и радиотелефонные аппараты;	шт.	5
9.	стеллажи и шкафы для хранения документов;	шт.	4
10.	сейфы	шт.	1

3.5 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд Колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы:

3.5.1 Печатные издания

Учебники и учебные пособия

1. Потапова И. И. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания (1-е изд.) учебник. - М.: Издательский центр «Академия», 2018 - 208 с.

2. Пукалина Н.Н. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (1-е изд.) учебник — М.: Издательский центр «Академия», 2018г.-304с.

3. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

5. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

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

7. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности: учеб.пособие для учащихся учреждений сред.проф.образования Г.М.Шеламова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 64

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Энциклопедия экономики предприятия <http://fashion.artyx.ru/>
2. История экономики предприятия <http://www.moda-history.ru/>
3. [www. Osinka.ru](http://www.Osinka.ru)

3.2.3 Нормативно-правовые документы

Федеральные законы и кодексы

1. Трудовой кодекс РФ
2. Гражданский кодекс РФ
3. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
4. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
5. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
6. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2015 г.)

ГОСТ

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРСОНАЛУ
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения..
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. –
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.-
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

СанПиН

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате освоения производственной практики обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Текущий контроль результатов освоения практики осуществляется руководителем практики от колледжа в процессе выполнения обучающимися работ в организациях, а также сдачи обучающимся отчета по практике.

Требования к результатам обучения (профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля результатов обучения
ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Наблюдение Собеседование с обучающимся и наставником Оценка компетенций Проверка и оценка ведения дневника Проверка и оценка отчета Дифференцированный зачет

Формой отчетности студентов по производственной практике является отчет (прил. А), который выполняется в соответствии с требованиями ЕСКД и иллюстрируется схемами, эскизами, фотографиями, образцами производственной документации.

Отчет студента по практике должен максимально отражать его индивидуальную работу в период прохождения производственной практики.

Каждый студент должен самостоятельно отразить в отчете требования программы практики и своего индивидуального задания.

При оформлении отчета по производственной практике его материалы располагаются в следующей последовательности:

9. Титульный лист

10. Пояснительная записка: содержание, введение, основная часть, заключение, список используемых источников, приложения

Пояснительная записка содержит:

– теоретический (описательный) материал, который включает в себя (например, нормативно-правовую базу, технологию работ, схемы, таблицы, особенности ведения документации и т.д.);

– практический материал к теоретической части, оформленный в виде приложений (например, копии документов организации и (или) составленных практикантом самостоятельно).

В пояснительной записке должны быть отражены следующие вопросы:

25. Назначение организации, виды деятельности.

26. Схема управления организацией (структура).

27. Функциональные обязанности работников ...

28. Порядок выполнения работ и требования к ним

29. Документальное сопровождение работы

30. Выводы и предложения.

Материал отчета должен быть конкретным, изложен четко и ясно, его объем не должен превышать 10-15 страниц машинного текста, исключая графики, схемы, эскизы.

К отчету прикладываются:

9. Дневник о прохождении практики со штампом организации (прил. Б);

10. Аттестационный лист по итогам практики, включающий отзыв-характеристику руководителя практики от организации, заверенный печатью (прил.В)

Проверка отчета по практике осуществляется руководителем по практике от Колледжа за два дня до промежуточной аттестации.

Оценка по итогам производственной практики выставляется руководителем по практике от Колледжа на основе оценки за отчет по практике, средней оценки по всем профессиональным компетенциям.

Студенты, не прошедшие производственную практику, не допускаются к экзамену квалификационному по **ПМ.05 Организация работы структурного подразделения.**

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

ОТЧЕТ

ПП.05 Производственная практика по ПМ.05

**ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО
ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

**специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и
макаронных изделий**

Выполнил студент гр. _____

(Ф.И.О. студента)

Руководитель практики от предприятия

(должность)

(Ф.И.О.)

Руководитель практики от колледжа

(должность)

Калининград, 20 ____

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

ДНЕВНИК

ФИО обучающегося	
Курс	
Форма обучения	
Специальность	19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Группа	
Вид практики	производственная
Тип практики	ПП.05. Производственная практика по ПМ.05
Способ проведения практики	выездная
Форма проведения практики	сосредоточенная
Место прохождения практики	
Период прохождения практики	с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.
Реквизиты договора о прохождении практики (при проведении практики в профильной организации)	

Калининград, 20 ____

Учет выполняемой работы

№ п/п	Содержание работы	Дата выполнения	Отметка о выполнении
2			
3			
3			
3			
3			
3			
3	Строк столько, сколько дней практика		

Дневник заполнил:
обучающийся

(подпись)

(И.О. Фамилия)

«__» _____ 20__ г.

(дата)

Дневник проверил:
руководитель практики от Колледжа

(уч. степень, уч. звание, должность)

(подпись)

(И.О. Фамилия)

«__» _____ 20__ г.

(дата)

Дневник проверил (при проведении практики в профильной организации):
наставник

(уч. степень, уч. звание, должность)

(подпись)

(И.О. Фамилия)

«__» _____ 20__ г.

(дата)

ГАУ КО ПОО «Колледж сервиса и туризма»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
по производственной практике ПП.03
ПМ.05 Организация работы структурного подразделения

Студент (ка) _____

ФИО _____

_____ курса, группа _____ по специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба,
 кондитерских и макаронных изделий

Объем практики _____ час. Период проведения с _____ по _____

Виды и качество выполнения работ

Профессиональные компетенции	Виды работ, выполненные обучающимся во время практики	Оценка
ПК5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства	Инструктаж по технике безопасности и охране труда, противопожарные мероприятия. Ознакомление с должностными обязанностями руководителя и сотрудников структурного подразделения. Знакомство с планом работы подразделения. Проведение анализа плана работы подразделения.	
ПК5.2. Планировать выполнение работ исполнителями	Отработка методики сбора информации по работе организации и отдельных ее подразделений.	
ПК5.3. Организовывать работу трудового коллектива	Проведение анализа полномочий сотрудников функционального подразделения. Проведение анализа программы мотивации сотрудников подразделения	
	Ознакомление с схемой коммуникации подразделений организации. Проведение анализа социально-психологического климата в организации. Отработка навыков определения стиля управления в организации	
ПК5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	Знакомство с организационной документацией. Знакомство с распорядительной документацией. Отработка навыка составления текста типового документа. Отработка навыка оформления документа в соответствии с общими требованиями.	
ПК5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Отработка навыков работы со справочной документацией. Отработка навыков обработки поступающих и отправляемых документов	

	подразделения. Отработка навыков работы на автоматизированных рабочих местах с использованием оргтехники и программного обеспечения и объединением их в локальные и отраслевые сети.	
--	--	--

Примечание: Качество выполнения работ оценивается по следующим критериям:
«отлично» - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика **без замечаний**.

«хорошо» - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика **с небольшими замечаниями**.

«удовлетворительно» - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием **с ошибками, проявил в период практики недобросовестность, безответственность, нарушал дисциплину**.

«неудовлетворительно» - студент **не выполнил** вид и объем работ в соответствии с заданием и/или **пропустил рабочие дни в количестве больше 50%**.

Уровень сформированности общих компетенций и гибких навыков (soft skills)

Гибкие навыки	Общие компетенции	Уровень сформированности ⁹
Универсальные		
9. Персональная эффективность		
9.1 Сбор информации и ее обработка	ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	
9.2 Саморефлексия и самоанализ	ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
9.3 Критическое мышление	ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
9.4 Креативное мышление		
9.5 Системное мышление		
9.6 Решение проблем и принятие решений		
9.7 Целеполагание		
9.8 Стрессоустойчивость	ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
9.9 Способность работать в условиях форс-мажора и неопределенности		
9.10 Способность быстро обучаться		
10. Взаимодействие с людьми		
10.1 Коммуникация	ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
10.2 Клиентоориентированность		
10.3 Ненасильственное	ОК 05 Осуществлять устную и	

⁹ Уровень сформированности: высокий, средний, низкий, отсутствует

общение	письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
10.4 Работа в команде		
10.5 Эмоциональный интеллект		
Управленческие навыки		
17. Наставничество		
18. Управление проектами и командами		
19. Постановка и оценка задач		
20. Лидерство		

Личные профессионально значимые качества

Личные качества	Уровень сформированности ¹
Дисциплинированность	
Ответственность	
Исполнительность	
Аккуратность	

Характеристика

Аттестуемый продемонстрировал отличную/хорошую/удовлетворительную подготовку, высокий/средний уровень сформированности общих и профессиональных компетенций, наличие личных профессионально значимых качеств

Оценка содержания и оформления отчета по практике¹⁰: _____

Заключение: Отметка по учебной практике² _____

Подпись руководителя практики от профильной организации _____ / _____ /

Подпись руководителя практики ГАУ КО ПОО КСТ _____ / _____

¹⁰ Отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно, отсутствует

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

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ
_____ И.В. Евсеева
«__» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева
«__» _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

Калининград

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности

(специальностям) среднего профессионального образования (далее – СПО)

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка).

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

Разработчик: Селиверстова Е.А., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

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

Протокол заседания ПЦК № 10 от «14» июня 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Н.В. Есина

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	27

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ Организация работы структурного подразделения

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** (базовый уровень) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) **Организация работы структурного подразделения** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- планирование работ структурного подразделения;
- оценки эффективной деятельности структурного подразделения организации;
- принятие управленческих решений;

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовать работу коллектива исполнителей;
- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

- методику расчета выхода продукции, порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей;
- основные приемы организации работы исполнителей; формы документов, порядок их заполнения.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 198 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 162 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 108 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 54 часов;

производственной практики – 36 часов.

Промежуточная аттестация экзамен по МДК.05.01

Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности управления структурным подразделением операции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 5.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 5.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 5.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями.
ПК 5.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля Организация работы структурного подразделения

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1. ПК 5.2	Раздел 1. Отраслевые особенности организаций (предприятий) общественного питания.	30	20	10	-	10	-	-	-
ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3.	Раздел 2. Материально-техническая база предприятий общественного питания. Организация снабжения предприятий.	30	20	10	-	10	-	-	-
ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3.	Раздел 3. Показатели оценки качества выполняемых работ.	22	14	6	-	8	-	-	-
ПК 5.1.	Раздел 4.	16	12	8	-	4	-	-	-

ПК 5.2	Производственная структура. Производственный и Технологический процесс.								
ПК 5.4. ПК 5.5.	Раздел 5. Организация и нормирование труда в предприятиях общественного питания.	32	22	12	-	10	-	-	-
ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3.	Раздел 6. Организация делового общения.	20	12	4	-	8	-	-	-
ПК 5.4. ПК 5.5.	Раздел 7. Документация функционального подразделения предприятия.	12	8	4	-	4	-	-	-
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	36							-
	Всего	198	108	54	-	54	-	-	36

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.05 Организация работы структурного подразделения

Название профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
ПМ.05 Организация работы структурного подразделения		198	
МДК. 05.01.Управление структурным подразделением организации		162	
Раздел 1. Отраслевые особенности организаций (предприятий) общественного питания		30	
Тема 1.1. Отрасль в структуре экономики. Современное состояние, перспективы экономического, технического, социального развития отрасли.	Содержание учебной дисциплины	2	1
	Понятие промышленного предприятия. Понятие пищевой отрасли. Перспективы развития пищевой промышленности и её особенности.		
	Самостоятельная работа	1	
	Работа с опорным конспектом Подготовка информационных сообщений. Современное состояние пищевой промышленности		
Тема 1.2. Классификация предприятий общественного питания в зависимости от торгово-производственной деятельности.	Содержание учебной дисциплины	2	1
	Классификация промышленных предприятий. Виды и типы предприятий общественного питания.		
	Самостоятельная работа	1	
	Работа с опорным конспектом . Подготовка информационных сообщений. Классификация предприятий общественного питания.		
	Содержание учебной дисциплины	2	1
Понятие производственной структуры предприятий общественного питания. Характеристика предприятий общественного питания и основные принципы работы предприятий.			
Тема 1.3. Характеристика предприятий общественного питания. Производственная инфраструктура.	Самостоятельная работа	1	
	Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.		

	Производственная структура.		
Тема 1.4. Технологии бережливого производства	Содержание учебной дисциплины	2	2
	Основные концепции, история возникновения. Задачи и принципы Lean-технологии. Условия успешного внедрения принципов БП.		
	Принципы непрерывного совершенствования – Кайдзен. Концепция 6s. Инструменты бережливого производства: всеобщий уход за оборудованием, карта потока создания ценности продукта, система 5с, визуализация, «пока-ёка», JIT (точно вовремя)	2	
	Практическое занятие. Основные проблемы внедрения моделей БП: сопротивление изменениям, причины отставания, обязательные этапы для внедрения. Дизайн-мышление. Реинжиниринг процессов	2	
Тема 1.5. Понятие технологический процесс, технологическая операция на предприятиях общественного питания.	Содержание учебной дисциплины	2	1
	Понятие технологической операции на предприятиях общественного питания. Понятие технологического процесса. Виды технологического процесса.		
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта, создание презентации по теме урока. Структура производственного процесса. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.	2	
Тема 1.6. Решение производственных задач.	Содержание учебной дисциплины	2	2
	Практические занятия Решение производственных задач.		
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений.	1	
Тема 1.7. Нормативно-технологическая документация предприятий питания. Структура производства.	Содержание учебной дисциплины	2	1
	Понятие нормативно-технологической документации. Виды нормативно-технологической документации на предприятиях общественного питания. Методы и способы оформления нормативно-технологической документации.		
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Разработка плана-меню.	1	
Тема 1.8. Расчёт выхода продукции в ассортимент	Содержание учебной дисциплины	2	2
	Практические занятия Решение кейсов Расчёт выхода продукции в ассортимент.		

	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Разработка плана-меню. Расчёт выхода продукции в ассортимент.	-	
Тема 1.9. Разработка технико-технологической карты.	Содержание учебной дисциплины	2	2
	Практические занятия Решение кейсов Разработка технико-технологической карты.		
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Разработка технико-технологической карты.	1	
Тема 1.10. Разработка технологической карты по плану- меню	Содержание учебной дисциплины	2	2
	Практические занятия Решение кейсов Разработка технологической карты по план – меню.		
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Разработка технико-технологической карты. Разработка технологической карты по план – меню.	1	
Самостоятельная работа обучающихся по разделу 1: - работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем) – подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя; - подготовить сообщения, доклады, рефераты по темам: «Классификации предприятий общественного питания, их виды и типы», «Основные направления развития общественного питания в современных условиях».			
Раздел 2 Материально-техническая база предприятий общественного питания. Организация снабжения предприятий.		30	
Тема 2.1. Материально-техническая база: понятие, назначение. Предметы материально-технического назначения. Соответствие вида и качества предметов материально-технического назначения типу и классу предприятия.	Содержание учебной дисциплины	2	1
	Понятие Материально-технической базы и её назначение. Предметы материально-технического назначения. Соответствие вида и качества предметов материально-технического назначения типу и классу предприятия.		
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта, написание реферата по теме урока. Понятие качество продукции.	1	
Тема 2.2. Организация и технология складских операций (приемка, размещение, хранение,	Содержание учебной дисциплины	2	1
	Понятие складского хозяйства. Вида складов. Особенности работы складского хозяйства. Организация технологических процессов склада.		
	Самостоятельная работа	1	

отпуск).	Проработка опорного конспекта, создание презентации по теме урока. Правила организации склада. Составить схему обще-товарного склада и определить необходимую взаимосвязь между помещениями склада.		
Тема 2.3. Составление заявки (договора) на торгово-технологическое оборудование, в соответствии с потребностью, типом и классом предприятия	Содержание учебной дисциплины	2	2
	Практические занятия Тренинг Составление заявки (договора) на торгово-технологическое оборудование, в соответствии с потребностью, типом и классом предприятия.		
Тема 2.4. Организация снабжения предприятий общественного питания. Основные требования к организации снабжения.	Содержание учебной дисциплины	2	1
	Организация снабжения предприятий. Принципы работы организации снабжения. Требования к работе организации снабжения.		
Тема 2.5. Решение складской операции – прием товара.	Содержание учебной дисциплины	2	2
	Практические занятия Решение кейсов. Решение складской операции – прием товара.		
Тема 2.6. Изучение договора-поставки.	Содержание учебной дисциплины	2	2
	Практические занятия Семинар. Изучение договора-поставки.		
Тема 2.7. Решение ситуационных профессиональных задач, связанных с порядком заключения договоров, их согласованием, гарантиями,	Содержание учебной дисциплины	2	1
	Практические занятия Тренинг. Решение ситуационных профессиональных задач, связанных с порядком заключения договоров, их согласованием, гарантиями, контролем за исполнением и др.		
	Самостоятельная работа	1	

контролем за исполнением и др.	Работа с опорным конспектом. Подготовка информационного сообщения. Порядок заключение договоров.		
Тема 2.8. Особенности продовольственного снабжения. Требования, предъявляемые к транспортировке товаров.	Содержание учебной дисциплины	2	1
	Понятие производственного снабжения и его особенности. Транспортировка продуктов питания. Основные требования к транспортировке продуктов питания. Скоропортящиеся и нескоропортящиеся продукты и их транспортировка.		
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационного сообщения. Требования, предъявляемые к транспортировке товаров.	1	
Тема 2.9. Заполнение журналов складского учета продукции.	Содержание учебной дисциплины	2	2
	Практические занятия Решение кейсов. Заполнение журналов складского учета продукции.		
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений. Заполнение бракеражного журнала.	1	
Тема 2.10. Организация тарного хозяйства. Тара: понятие, классификация, назначение, требования. Организация товарооборота.	Содержание учебной дисциплины	2/12	1
	Понятие тары. Виды и назначения тары. Классификация тары. Основные требования предъявляемые к тарному хозяйству. Понятие тарного хозяйства. Организация тарного хозяйства. Организация товарооборота.		
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта, создание презентации по теме урока. Понятие тары. Классификация тары.	1	
Самостоятельная работа обучающихся по разделу 2:			
- работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем);			
- подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя;			
- составить схему обще-товарного склада и определить необходимую взаимосвязь между помещениями склада.			
Раздел 3. Показатели оценки качества выполняемых работ		22	
Тема 3.1. Политика предприятия в области качества. Серия стандартов ИСО 9000.	Содержание учебной дисциплины	2	1
	Практические занятия: Семинар. Понятие качества продукции. Определения качества продукции. Определения сортности продукции. Политика предприятия в области качества продукции. Основные стандарты серии ИСО 9000.		
	Самостоятельная работа	1	

	Изучение нормативных документов. Стандарты серии ИСО 9000.		
Тема 3.2. Работа со стандартом ГОСТ ИСО 9000-2011.	Содержание учебной дисциплины	2/12	2
	Практические занятия: Семинар. Работа со стандартом ГОСТ ИСО 9000-2011. Составление графика жизненного цикла продукции предприятия общественного питания.		
	Самостоятельная работа Изучение нормативных документов. Стандарты серии ИСО 9000.	1	
ИТОГО	6 семестр, в т. ч.	72	
	Теоретические занятия	48	
	Практические занятия	24	
	Самостоятельная работа	24	
Тема 3.3. Определение потребности в продукции для выполнения производственной программы.	Содержание учебной дисциплины	2	2
	Практические занятия Решение кейсов. Определение потребности в продукции для выполнения производственной программы.		
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений. Расчет производственной программы предприятия.	1	
Тема 3.4. Бракераж готовой продукции, его документальное оформление.	Содержание учебной дисциплины	2	1
	Понятие бракеража. Бракераж готовой продукции. Ведение бракеражного журнала и, его документальное оформление		
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта, создание презентации по теме урока Оформление бракеража готовой продукции.	1	
Тема 3.5. Заполнение бракеражного журнала.	Содержание учебной дисциплины	2	2
	Практические занятия Решение кейсов. Заполнение бракеражного журнала.		
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта, создание презентации по теме Оформление	1	

	бракеража готовой продукции. Разработка тематического кроссворда – контроль качества выпускаемой продукции.		
Тема 3.6. Принятие управленческих решений в области качества.	Содержание учебной дисциплины	2	1
	Понятие управленческих решений. Виды управленческих решений в области качества продукции.		
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщения по теме Определение качества продукции. Выполнение презентации – Требования к качеству услуг в общественном питании.	1	
Тема 3.7. Решение ситуационных задач.	Содержание учебной дисциплины	2	2
	Практические занятия Решение ситуационных задач		
	Самостоятельная работа Выполнение и оформление практических работ. Решение ситуационных задач. Виды управленческих решений.	1	
Самостоятельная работа обучающихся разделу 3: - работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем)			
Раздел 4. Производственная структура. Производственный и Технологический процессы.		16	
Тема 4.1. Структура производства: понятие, факторы, ее определяющие.	Содержание учебной дисциплины	2	1
	Понятие основной структуры производства. Работа структурного процесса производства. Факторы определяющие структурный состав производства.		
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Написание реферата на тему урока. Производственная структура предприятий.	1	
Тема 4.2. Разработка структуры производства конкретного предприятия.	Содержание учебной дисциплины	2	2
	Тренинг. Разработка структуры производства конкретного предприятия		
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Написание реферата на тему урока. Производственная структура предприятий.	1	
Тема 4.3. Производственный процесс: понятие, сущность,	Содержание учебной дисциплины	2	1
	Понятие и сущность производственного процесса. Этапы работы производственного процесса. Принципы организации работы производственного		

содержание, основные элементы, принципы организации. Производственный цикл.	процесса. Понятие производственного цикла.		
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта, создание презентации по теме урока. Организация производственного цикла.	1	
Тема 4.4. Технологический процесс: понятие, виды, основные элементы, условия рациональной организации.	Содержание учебной дисциплины	2	1
	Понятие технологического процесса производства. Виды технологического процесса производства и принципы работы. Понятие рационального размещения производства. Увеличение производительности труда.		
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Составление тестовых заданий и эталонов ответов к ним. Понятие технологического процесса производства.	1	
Тема 4.5. Понятие о технологических линиях и участках, рабочих местах, зонах обслуживания, организации рабочих мест.	Содержание учебной дисциплины	2	1
	Основные понятия о технологических линиях и участках Понятие рабочих местах. Определение зон обслуживания. Рациональная организации рабочих мест.		
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Разработка технологических линий производства.	1	
Тема 4.6. Составление схемы взаимосвязи производственных цехов и помещений.	Содержание учебной дисциплины	2	2
	Практические занятия Решение кейсов. Составление схемы взаимосвязи производственных цехов и помещений		
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Разработка технологического процесса производства.	1	
Самостоятельная работа обучающихся по разделу 4: работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем) - выполнение и оформление практических работ; - подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.			
Раздел 5. Организация и нормирование труда в предприятиях общественного питания.		32	
Тема 5.1. Персонал предприятий общественного питания. Производственный персонал. Обслуживающий персонал.	Содержание учебной дисциплины	2	1
	Основной и вспомогательный персонал на предприятиях общественного питания. Производственный персонал. Обслуживающий персонал. Виды работ выполняемые производственным и обслуживающим персоналом.		
	Самостоятельная работа	1	

	Составление кроссворда по теме урока-Требования предъявляемые к персоналу предприятия.		
Тема 5.2. Работа с нормативными документами по изучению и анализу квалификационных требований к основным категориям персонала (производственного, обслуживающего и др.)	Содержание учебной дисциплины	2	2
	Практические занятия Круглый стол. Работа с нормативными документами по изучению и анализу квалификационных требований к основным категориям персонала (производственного, обслуживающего и др.)		
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта, написание реферата по теме урока. Требования предъявляемые к персоналу предприятия.	1	
Тема 5.3. Организация труда персонала: понятие, характер труда, сущность, задачи.	Содержание учебной дисциплины	2	1
	Понятие организации труда персонала производства. Основные задачи организации труда. Правильное размещение рабочих мест.		
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта, создание презентации по теме урока. Правильное размещение рабочих мест.	1	
Тема 5.4. Расчет численности обслуживающего персонала в соответствии с установленными нормативами и типом предприятия.	Содержание учебной дисциплины	2	
	Практические занятия Решение кейсов. Расчет численности обслуживающего персонала в соответствии с установленными нормативами и типом предприятия.		2
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта, создание презентации по теме урока. Расчет численности обслуживающего персонала в соответствии с установленными нормативами и типом предприятия.	1	
Тема 5.5. Анализ трудовых ресурсов предприятия и подбор форм мотивации для персонала.	Содержание учебной дисциплины	2	2
	Практические занятия Тренинг. Анализ трудовых ресурсов предприятия и подбор форм мотивации для персонала.		
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений. Составить таблицу «Основные виды мотивации».	1	
Тема 5.6. Понятие о нормировании труда.	Содержание учебной дисциплины	2	1
	Составления табеля рабочего времени по соответствующим нормам. Понятие о		

Классификация затрат рабочего времени. Табель учета рабочего времени.	нормировании труда. Классификация затрат рабочего времени.		
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений. Составление графика работы предприятий общественного питания.	1	
Тема 5.7. Оформление табеля рабочего времени. Составление графиков выхода на работу различных категорий персонала предприятия.	Содержание учебной дисциплины	2	2
	Практические занятия Решение кейсов. Оформление табеля рабочего времени. Составление графиков выхода на работу различных категорий персонала предприятия		
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений. Составления графика рабочего времени.	1	
Тема 5.8 Методы нормирования труда. Виды норм труда.	Содержание учебной дисциплины	2	1
	Понятие нормирование труда. Основные методы нормирования труда. Проведения хронометража. Виды норм труда.		
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта, создание презентации по теме урока. Основные методы норм труда на предприятиях.	1	
Тема 5.9. Нормативно-правовые документы, регламентирующие личную ответственность бригадира.	Содержание учебной дисциплины	2	1
	Основные нормативно-правовые документы предприятий. Виды нормативно-правовых документов. Составления нормативно-правовых документов.		
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Трудовые обязанности бригадира.	1	
Тема 5.10. Расчет заработной платы персонала	Содержание учебной дисциплины	2	2
	Виды заработной платы. Методы расчёта заработной планы.		
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Виды заработной платы и их расчет.	1	
Тема 5.11. Расчет заработной платы для отдельной бригады предприятия.	Содержание учебной дисциплины	2	2
	Практические занятия Решение кейсов. Расчет заработной платы для отдельной бригады предприятия		
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Создание презентации по теме урока. Виды заработной платы и их расчет.	1	

Самостоятельная работа обучающихся по разделу 5: 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). Выполнение и оформление практических работ, заполнение бланков документов.			
Раздел 6. Организация делового общения		20	
Тема 6.1. Система коммуникаций организации. Коммуникационные процессы эффективности управления. Этапы коммуникационного процесса.	Содержание учебной дисциплины	1	1
	Понятие коммуникации. Коммуникативные навыки. Вербальные и невербальные языки общения. Коммуникационные процессы эффективности управления. Этапы коммуникационного процесса.		
Тема 6.2. Деловые переговоры.	Самостоятельная работа	1	
	Проработка опорного конспекта, написание реферата по теме урока. Коммуникативные навыки. Вербальные и невербальные языки общения..		
Тема 6.3. Организация и проведение деловых переговоров.	Содержание учебной дисциплины	2	2
	Практические занятия		
	Тренинг. Организация и проведение деловых переговоров.		
Тема 6.4. Презентация как способ взаимодействия. Организация проведения бесед, совещаний и деловых переговоров.	Самостоятельная работа	1	
	Составление тестовых заданий и эталонов ответов к ним. Правила ведения делового совещания.		
	Содержание учебной дисциплины	2	2
Тема 6.5. Подготовка и	Практические занятия		
	Тренинг. Организация и проведение деловых переговоров.		
	Самостоятельная работа	1	
Тема 6.4. Презентация как способ взаимодействия. Организация проведения бесед, совещаний и деловых переговоров.	Проработка опорного конспекта, создание презентации по теме урока. Правила ведения деловых переговоров.		
	Содержание учебной дисциплины	1	1
	Понятие презентации. Этапы проведения презентации. Организация проведения бесед, совещаний и деловых переговоров.		
Тема 6.5. Подготовка и	Самостоятельная работа	1	
	Проработка опорного конспекта, создание презентации по теме урока. Правила ведения деловых переговоров. Понятие презентации. Правила организации презентации.		
Тема 6.5. Подготовка и	Содержание учебной дисциплины	2	2

проведение делового совещания с использованием презентации.	Практические занятия Тренинг. Подготовка и проведение делового совещания с использованием презентации		
	Самостоятельная работа Составление тестовых заданий и эталонов ответов к ним. Правила проведения презентации.	1	
Тема 6.6 Решение ситуационных задач	Содержание учебной дисциплины	2	2
	Практические занятия Решение ситуационных задач		
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Решение ситуационных задач.	-	
Самостоятельная работа обучающихся по разделу 6:		8	
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). - подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя; - выполнение и оформление практических работ – составление презентации.			
Раздел 7. Документация функционального подразделения предприятия		12	
Тема 7.1. Понятие о документе, виды документов, функции документов, системы документации, правила оформления управленческих документов.	Содержание учебной дисциплины	1	1
	Понятие документов. Основные функции документов. Виды документов на производстве. Правила оформления документов. Система введения учета документов.		
	Самостоятельная работа Правила оформления управленческих документов.	1	
Тема 7.2. Составление текста типового документа. Оформление документа в соответствии с общими требованиями.	Содержание учебной дисциплины	2	2
	Практические занятия Решение кейсов. Составление текста типового документа. Оформление документа в соответствии с общими требованиями.		
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений. Требования к оформлению текстовых документов.	1	
Тема 7.3. Юридическое	Содержание учебной дисциплины	1	1

значение документов. Общие требования к текстам и оформлению документов. Реквизиты документов.	Понятие юридических документов. Виды юридических документов. Общие требования к оформлению документов.		
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Составление юридических документов. Требования к оформлению юридических документов.	1	
Тема 7.4. Работа с типовыми документами подразделения.	Содержание учебной дисциплины	2/16	2
	Практические занятия Решение кейсов. Работа с типовыми документами подразделения		
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Составление юридических документов. Работа с типовыми документами подразделения.	1	
Самостоятельная работа обучающихся по разделу 7:			
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).			
Выполнение и оформление практических работ.			
ИТОГО	6 семестр, в т. ч.	90	
	Теоретические занятия	60	
	Практические занятия	30	
	Самостоятельная работа	30	
Консультации к экзамену по МДК. 05.01			
1. Отраслевые особенности организаций (предприятий) общественного питания.			
2. Материально-техническая база предприятий общественного питания. Организация снабжения предприятий.			
3. Показатели оценки качества выполняемых работ.			
4. Производственная структура. Производственный и Технологический процесс.			
5. Организация и нормирование труда в предприятиях общественного питания.			
6. Организация делового общения. Документация функционального подразделения предприятия.			
Экзамен по МДК.05.01			

<p>Производственная практика Виды работ: 1. Отработка методики сбора информации о работе организации и отдельных ее подразделениях. 2. Анализ структуры управления по заданным параметрам. 3. Ознакомление с нормативной документацией предприятия общественного питания. 4. Разработать план – меню на день на предприятии общественного питания. 5. Заполнение бракеражного журнала. 6. Оформление технико-технологической карты в соответствии со стандартом.</p>	36	
<p>Экзамен по профессиональному модулю ПМ.05.</p>		
<p>Всего</p>	198	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета общепрофессиональных дисциплин.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект законодательных и нормативных документов;
- комплект учебно-методических материалов;
- плакаты, схемы;
- для контроля знаний тестовые задания, варианты контрольных работ;
- комплект учебников, сборников рецептур.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением,
- мультимедиа-проектор,
- интерактивная доска.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Потапова И. И. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания (1-е изд.) учебник. - М.: Издательский центр «Академия», 2018 - 208 с.
2. Пукалина Н.Н. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (1-е изд.) учебник — М.: Издательский центр «Академия», 2018 г.-304с.

Дополнительные источники:

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
4. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

Нормативные документы:

4. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
5. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
6. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
7. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2015 г.)
8. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
9. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
10. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
11. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
12. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
13. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
14. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
15. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
16. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
18. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
19. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»
20. ТР ТС 022/2011 ««Пищевая продукция в части ее маркировки»»
21. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

22. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

23. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение программы модуля базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей по специальности. Реализация программы модуля предполагает проведение практических работ в аудитории. При проведении практических занятий деление группы на подгруппы не предусматривается. При подготовки к экзаменам, в процессе обучения, обучающимся оказываются консультации, проводятся дополнительные занятия с отстающими обучающимися.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация работы структурного подразделения» и специальности «Технология продукции общественного питания».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Информационные технологии в профессиональной деятельности»; «Метрология, стандартизация и подтверждение качества».

Мастера: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

4.5 Освоение профессионального модуля в форме практической подготовки

Практическая подготовка студентов по профессиональному модулю осуществляется за счет реализации учебной и производственной практики, демонстрационной формы экзамена по ПМ, практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

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

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

4.6 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)

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

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

– Интернет-журнал Постнаука <https://postnauka.ru/>

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

4.7 Организация практики

Учебная практика проводится в виде учебных занятий по 6 ак.часов в день/36 час. в неделю по установленным видам работ.

Производственная практика проводится в виде работы на предприятии/организации. По итогам производственной практики студенты составляют дневник, аттестуются и защищают отчет. Оформление документов и оценка по практике осуществляется в соответствии с Положением о практике.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	<ul style="list-style-type: none"> - правильность расчетов экономических показателей структурного подразделения в соответствии с действующими требованиями; - правильное и грамотное составление производственной программы и расчетов по ней в соответствии с нормами (сборник рецептур, ТЗ РФ) 	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля, на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения домашнего задания. Наблюдение и оценка на практических занятиях, на производственной практике.</p>
ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	<ul style="list-style-type: none"> - правильный расчет выхода продукции в ассортименте в соответствии со сборником рецептур; - четкость организации работы цехов, рабочих мест в производственных помещениях 	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля, на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения домашнего задания. Наблюдение и оценка на практических занятиях, на производственной практике.</p>
ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.	<ul style="list-style-type: none"> - правильное определение численности работников на предприятии, согласно расчетных данных; - правильное ведение табеля учета рабочего времени работников в соответствии с трудовым законодательством РФ; - четкое составление графиков выхода на работу в соответствии с трудовым законодательством РФ; - рациональное и оптимальное принятие управленческих решений по расстановке исполнителей по рабочим местам и организацией их деятельности в соответствии с производственным заданием. 	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля, на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения домашнего задания. Наблюдение и оценка на практических занятиях, на производственной практике.</p>
ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	<ul style="list-style-type: none"> - правильность выполнения заданий и нормативно-технической документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами, готовой продукцией; - правильное принятие управленческого решения по устранению недочетов при выполнении работ исполнителями. 	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля, на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения домашнего задания.</p>

		Наблюдение и оценка на практических занятиях, на производственной практике.
ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	<ul style="list-style-type: none"> - проведение бракеража готовой продукции и его документальное оформление. - заполнение табеля учета рабочего времени работников, правильное ведение расчета заработной платы согласно ТК РФ 	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля, на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка выполнения домашнего задания.</p> <p>Наблюдение и оценка на практических занятиях, на производственной практике.</p>

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии;	Экспертная оценка наблюдения деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике. Экспертная оценка в процессе аттестации.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - обоснование выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации работы структурного подразделения; - самооценка эффективности и качества выполнения работ 	Экспертная оценка наблюдения деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике. Экспертная оценка в процессе аттестации.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации работы структурного подразделения	Экспертная оценка наблюдения деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении

		работ по производственной практике. Экспертная оценка в процессе аттестации.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; - нахождение и использование различных источников информации; - включая электронные и интернет ресурсы;	Экспертная оценка наблюдения деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике. Экспертная оценка в процессе аттестации.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- освоение компьютерных программ, связанных с деятельностью пищевых предприятий; - умение грамотно пользоваться Интернет-ресурсами;	Экспертная оценка наблюдения деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике. Экспертная оценка в процессе аттестации.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-взаимодействие с преподавателями, кураторами, обучающимися в ходе обучения;	Экспертная оценка наблюдения деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике. Экспертная оценка в процессе аттестации.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы;	Экспертная оценка наблюдения деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике. Экспертная оценка в процессе аттестации.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля;	Экспертная оценка наблюдения деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике. Экспертная оценка в процессе аттестации.
ОК 9. Ориентироваться в	- проявление интереса к инновациям в области	Экспертная оценка наблюдения деятельности

условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.	в профессиональной деятельности	обучающегося в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике. Экспертная оценка в процессе аттестации.
---	---------------------------------	---

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

СОГЛАСОВАНО

должность и наименование организации работодателя

_____/_____/

подпись

ФИО

«__» _____ 2022 г.

М.П.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

_____ А.С. Алукриева

«__» _____ 2022 г.

М.П.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП.02 Учебная практика по ПМ.02**

ПМ.02 ПРОИЗВОДСТВО ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

специальность 19.02.03

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Уровень подготовки: базовый

Форма обучения: очная

Курс (семестр): II (4)

Калининград, 2022 г.

Программа практики разработана на основе документов:	ФГОС СПО по специальности/профессии: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
	ПООП по специальности: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
	Профессиональные стандарты: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий Приказ Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 N 373
	Стандарт WSR по компетенции код и наименование
Автор	Преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ Шайхетдинова Альбина Ильдусовна
Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК	ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК) Председатель ПЦК _____ / Есина Н.В. 14 июня 2022 г. Протокол № 10
Проверена	Методист _____ / Есина Н.В. Дата 14.06.2022 г.
Согласована	Начальник УМО _____ И.В. Евсеева Дата _____

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий является составной частью основной профессиональной образовательной программы, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Производство хлеба и хлебобулочных изделий.

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения модуля в рамках учебной практики:

Цели учебная практика

1. Приобретение первоначального **практического опыта**:

- контроля качества сырья и готовой продукции;
- ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий;

2. Последующее освоение **общих (ОК) и профессиональных компетенций ПК**):

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать

	повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 2.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

Задачи учебной практики:

1. Закрепление теоретических знаний студентов, полученных в процессе изучения МДК.02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий

2. Овладение практическими навыками и методами необходимыми для выполнения работ по виду деятельности производства макаронных изделий.

1.3. Количество часов на освоение программы практики:

Объем часов **36**,

1.4 Планирование и организация учебной практики

1.4.1 Общие требования к организации образовательного процесса

Организация учебной практики включает три этапа:

1. **Подготовительный**, который предусматривает подготовку инструментов и оборудования, заключение договора с организацией по профилю подготовки, а также подготовку и/или актуализацию дидактических и нормативных материалов для проведения практических работ.

2. **Текущая работа**, осуществляемая в период учебной практики студентов.

Учебная практика проводится после освоения студентами МДК.02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий. Учебная практика проводится в лаборатории технологии приготовления пищи, кондитерском цеху.

Учебная практика проводится в виде практических занятий, на которых студенты выполняют, а преподаватель оценивает практические работы, а также в виде экскурсий и уроков на производстве, где студенты знакомятся с производством хлеба и хлебобулочных изделий.

Студенты, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если

профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям рабочей программы учебной практики.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

3. Этап подведения итогов учебной практики.

Практика завершается дифференцированным зачетом в соответствии с Положением о промежуточной аттестации студентов ГАУ КО ПОО Колледж сервиса и туризма.

Отметка по учебной практике выставляется на основе оценки учебно-производственных заданий, практических заданий составленных в соответствии с видами работ.

1.4.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство учебной практикой:

Организацию и руководство практикой осуществляют преподаватели ПМ.02, имеющие высшее профессиональное образование по профилю подготовки. Преподаватели должны проходить повышение квалификации, в том числе в виде стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики

Вид практической подготовки	Объем часов
Учебная практика всего, в т.ч.	36
Ознакомление с правилами ТБ и ОТ, содержанием учебных занятий, требованиями к результатам практики, проведением аттестации по практике	2
Выполнение практических работ Виды работ: <ol style="list-style-type: none"> 1. Контролировать соблюдение требований к сырью (мука, дрожжи, вода, сахар, соль, яйцо продукты, жир продукты, молочные продукты, улучшители при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. 2. Изучить организацию и осуществление технологического процесса приготовления полуфабрикатов и выпечки каравая приготовление опары, теста, разделки, расстойки тестовых заготовок и выпечки каравая. 3. Изучить организацию и выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов и выпечки батонов приготовление опары, теста, разделки, расстойки тестовых заготовок и выпечки. 	32

<p>4. Изучить организацию и выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов и выпечки сдобных изделий приготовление опары, теста, разделки, расстойки тестовых заготовок и выпечки.</p> <p>5. Изучить организацию и выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов и выпечки булочной мелочи приготовление опары, теста, разделки, расстойки тестовых заготовок и выпечки.</p> <p>6. Сбор и анализ материалов для отчета по практике.</p>	
<p>Дифференцированный зачет</p>	<p>2</p>

2.2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование тем	Содержание практических работ	Объем часов
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Введение	Практические работы	6
	1 Инструктаж по технике безопасности, противопожарной безопасности при работе на производстве хлебобулочных изделий. Проведение контроля качества сырья органолептическими и физико-химическим методами. Приготовление пшеничного теста различными способами, выпечка хлеба. Расчет рецептур	
Вид работ	Практические работы	6
	2 Подготовка рекомендации для оптимизации технологического процесса, оформить производственную и технологическую документацию при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. Приготовление пшеничного теста различными способами, выпечка хлеба. Расчет рецептур	
	Практические работы	
	3 Приготовление ржаного теста различными способами, выпечка хлеба. Расчет рецептур.	
	Практические работы	
	4 Приготовление теста из смеси ржаной и пшеничной муки, выпечка хлеба. Расчет рецептур.	
Подведение итогов практики	Практические работы	6
	6 Приготовление подового хлеба. Дифференцированный зачет Выставление оценок	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная практика проводится в учебных кабинетах колледжа. в лаборатории технологии приготовления пищи, кондитерском цеху.

Перечень технологического оборудования, инструментов и приспособлений:

Зона для приготовления полуфабрикатов хлеба и хлебобулочных изделий.

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.

Место для презентации хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

3.6 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд Колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы:

Нормативные документы:

1.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29.

2.Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)

3.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2014. 2015. Сборник технологических нормативов.

4.ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»

5.ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

6.ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»

Основные источники:

5. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа-М : ИНФРА-М, 2014.

6. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования: Учеб. Пособие для сред. Проф. Образования / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. -2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.

7. Дубцов, Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: Учеб. Пособие для студ. Учреждений сред.проф. образования: Учеб. Пособие для преподавателей образовательных учреждений нач. проф. Образования / Г.Г. Дубцов, М.Ю. Сиданова, Л.С. Кузнецова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.

8. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для нач. проф. образования. -М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2016.

Дополнительные источники:

6. Лурье, И.С. Лабораторный практикум по технологии кондитерского производства. – М.: Пищевая пром.-сть. 2015 г..

7. Маршалкин, Г.А. Технология кондитерских изделий. – М.: Пищевая промышленность, 2016.

8. Медведев, Г.М., Крылова С.В. Технология и технохимконтроль макаронного производства. – М.: пищевая пром.-сть. – 2015 г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль результатов освоения практики осуществляется руководителем практики.

Требования к результатам обучения (профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля результатов обучения
ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	Наблюдение Собеседование с обучающимся и наставником Оценка компетенций Проверка и оценка ведения дневника Проверка и оценка отчета Дифференцированный зачет
ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	
ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.	
ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.	

Промежуточная аттестация по учебной практике проводится в форме дифференцированного зачета, оценка по которому выставляется на

основе оценок за практические работы, как средняя с округлением по правилам математики.

Организация выполнения практических работ

Все практические работы должны быть выполнены в полном объеме в тетради для практических работ и иметь оценку.

Практические работы выполняются индивидуально/в составе мини-групп. По итогам работы руководитель практики оценивает работу обучающегося/мини-группы.

Оценка каждому студенту в мини-группе выставляется в соответствии с его вкладом в работу, но не выше общей оценки мини-группы.

Оценка практических работ осуществляется в соответствии со следующими показателями:

Отметка	Показатели
5	Студенты не сделали ошибок при проведении подготовки и обработке продуктов, приготовлению, оформлению хлеба и хлебобулочных изделий. Студенты без ошибок рассчитали показатели в соответствии с ГОСТ по каждой группе продукции. Правильность работы с оборудованием в кондитерском цеху и соблюдение техники безопасности.
4	То же, с небольшими ошибками, не влияющими на конечный результат.
3	То же, но есть грубые ошибки в технологии приготовления, оформления и отпуска продукции.
2	Студенты допускали грубые ошибки в процессе приготовления и составления отчетов, конечный результат практической работы отсутствует.

В случае отсутствия обучающегося на практическом занятии руководитель практики выдает ему задание, студент самостоятельно во внеурочное время выполняет работу и отправляет/сдает на проверку. На зачете не получает дополнительные вопросы по тем работам, на которых отсутствовал.

Практическая работа, сданная с нарушением сроков, оценивается на 1 балл ниже.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Студенты, не прошедшие учебную практику, не допускаются к экзамену по ПМ.02. Производство хлеба и хлебобулочных изделий.

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

СОГЛАСОВАНО

должность и наименование организации работодателя

_____/_____
подпись / ФИО

«__» _____ 2022 г.

М.П.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

_____ А.С. Алукриева

«__» _____ 2022 г.

М.П.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП.03 Учебная практика по ПМ.03
ПМ.03 ПРОИЗВОДСТВО КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
МДК.03.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА САХАРИСТЫХ
ИЗДЕЛИЙ
МДК.03.02 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА МУЧНЫХ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

специальность 19.02.03

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Уровень подготовки: базовый

Форма обучения: очная

Курс (семестр): I (1,2)

г. Калининград, 2002 г.

Программа практики разработана на основе документов:	ФГОС СПО по специальности/профессии: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
	ПООП по специальности: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
	Профессиональные стандарты: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий Приказ Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 N 373
	Стандарт WSR по компетенции код и наименование
Автор	Преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ Козлова Ирина Геннадьевна, Злобина Людмила Павловна
Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК	ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК) Председатель ПЦК _____ / Есина Н.В. 14 июня 2022 г. Протокол № 10
Проверена	Методист _____ / Есина Н.В. Дата 14.06.2022 г.
Согласована	Начальник УМО _____ И.В. Евсеева Дата _____

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

код и наименование

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики ПМ.03 Производство кондитерских изделий является составной частью основной профессиональной образовательной программы, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий среднего профессионального образования в части освоения вида профессиональной деятельности ПМ.03 Производство кондитерских изделий.

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения модуля в рамках учебной практики:

Цели учебная практика

3. Приобретение первоначального **практического опыта**:

- контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий;
- ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий;
- ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий;
- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий;

4. Последующее освоение **общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК)**:

Перечень выбранных ОК

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 3.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.
ПК 3.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.
ПК 3.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.
ПК 3.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

Задачи учебной практики:

1. Закрепление теоретических знаний студентов, полученных в процессе изучения МДК.03.01 Технология производства сахаристых изделий, МДК.03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий.

2. Овладение практическими навыками и методами необходимыми для выполнения работ по виду деятельности Производство кондитерских изделий.

1.3. Количество часов на освоение программы практики:

Объем часов **36, 36**

1.4 Планирование и организация учебной практики

1.4.1 Общие требования к организации образовательного процесса

Организация учебной практики включает три этапа:

1. **Подготовительный**, который предусматривает подготовку инструментов и оборудования, заключение договора с организацией по профилю подготовки, а также подготовку и/или актуализацию дидактических и нормативных материалов для проведения практических работ.

2. **Текущая работа**, осуществляемая в период учебной практики студентов.

Учебная практика проводится после освоения студентами МДК.03.01 Технология производства сахаристых изделий, МДК.03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий. Учебная практика проводится в кондитерском цеху.

Учебная практика проводится в виде практических, лабораторных занятий, на которых студенты выполняют, а преподаватель оценивает практические работы.

Студенты, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям рабочей программы учебной практики.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

3. **Этап подведения итогов учебной практики.**

Практика завершается дифференцированным зачетом в соответствии с Положением о промежуточной аттестации студентов ГАУ КО ПОО Колледж сервиса и туризма.

Отметка по учебной практике выставляется на основе оценки учебно-производственных заданий, практических заданий составленных в соответствии с видами работ.

1.4.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство учебной практикой:

Организацию и руководство практикой осуществляют преподаватели ПМ.03, имеющие высшее профессиональное образование по профилю подготовки. Преподаватели должны проходить повышение квалификации, в том числе в виде стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики

Вид практической подготовки	Объем часов
Учебная практика всего, в т.ч.	36/36
<p>Выполнение практических работ Виды работ: МДК.03.01</p> <p>7. Правила техники безопасности, производственной санитарии и пожарной безопасности при выполнении работ по наименованию вида деятельности. Рекомендации для оптимизации технологического процесса, научить оформить производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий. Рассчитывать производственные рецепты для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и п/ф карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства. Рассчитывать расход сырья и выход п/ф и готовых изделий. Составление ТК.</p> <p>8. Провести анализ качества сырья. Определить органолептические показатели качества сырья. Инструктаж по технике безопасности и противопожарной безопасности при приготовлении карамели. Приготовление сиропов: сахарного сиропа, инвертного сиропа, карамельного сиропа. Приготовление карамельной массы, охлаждение и обработка карамельной массы, разделка и формирование.</p> <p>9. Инструктаж по технике безопасности и противопожарной безопасности при приготовлении конфет. Приготовление фруктовых и жележных конфет. Выбирать способ формования. В зависимости от вида конфетной массы. Провести контроль качества готовых конфет. Условия хранения конфет.</p> <p>10. Приготовление шоколадной массы и изделий из нее и шоколадной глазури. Приготовление начинок: марципановой, ореховой, шоколадно-ореховой, масляно-сахарной, сбивной, кремово-сбивной, жележной. Требования к качеству, условия хранения.</p>	36

<p>11. Приготовление пастильных изделий: зефира яблочного, ягодного. Требования к качеству, условия хранения.</p> <p>12. Приготовление мармеладных изделий: фруктово-ягодного, желейного и желеино-фруктового мармелада. Требования к качеству, условия хранения.</p> <p>Дифференцированный зачет Выставление оценок.</p>	
<p>МДК.03.02</p> <p>7. Правила техники безопасности, производственной санитарии и пожарной безопасности при выполнении работ по наименованию вида деятельности. Рекомендации для оптимизации технологического процесса, научить оформить производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий. Рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и п/ф карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства. Рассчитывать расход сырья и выход п/ф и готовых изделий. Составление ТК.</p> <p>8. Провести анализ качества сырья. Определить органолептические показатели качества сырья. Приготовление пирожков печеных с различными фаршами, ватрушки с творогом, ватрушки с повидлом, ватрушки любительские, сдоба «Лесной хоровод», рогалик ореховый.</p> <p>9. Приготовление пирога московского открытого, закрытого, полуоткрытого.</p> <p>10. Приготовление пиццы с различными начинками. Приготовление хлеба праздничного.б</p> <p>11. Приготовление дрожжевого теста опарным способом. Приготовление булочки домашней, сдобы выборгской, булочки «ромашка», «бриошь», булочки сдобной с помадой, булочки российской.</p> <p>12. Приготовление расстегаев обычных, московских, закусовых.</p> <p>Дифференцированный зачет Выставление оценок.</p>	<p>36</p>

4.2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование тем	Содержание практических работ		Объем часов
1	2		3
Введение	1	Правила техники безопасности, производственной санитарии и пожарной безопасности при выполнении работ по наименованию вида деятельности. Рекомендации для оптимизации технологического процесса, научить оформить производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий. Рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и п/ф карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства. Рассчитывать расход сырья и выход п/ф и готовых изделий. Составление ТК.	6
Вид работ МДК.03.01	2	Провести анализ качества сырья. Определить органолептические показатели качества сырья. Инструктаж по технике безопасности и противопожарной безопасности при приготовлении карамели. Приготовление сиропов: сахарного сиропа, инвертного сиропа, карамельного сиропа. Приготовление карамельной массы, охлаждение и обработка карамельной массы, разделка и формование.	6
	3	Инструктаж по технике безопасности и противопожарной безопасности при приготовлении конфет. Приготовление фруктовых и жележных конфет. Выбирать способ формования. В зависимости от вида конфетной массы. Провести контроль качества готовых конфет. Условия хранения конфет.	6
	4	Приготовление шоколадной массы и изделий из нее и шоколадной глазури. Приготовление начинок: марципановой, ореховой, шоколадно-ореховой, масляно-сахарной, сбивной, кремово-сбивной, жележной. Требования к качеству, условия хранения.	6
	5	Приготовление пастильных изделий: зефира яблочного, ягодного. Требования к качеству, условия хранения.	6
	6	Приготовление мармеладных изделий: фруктово-ягодного, жележного и жележно-фруктового мармелада. Требования к качеству, условия хранения.	4
	Подведение итогов практики		Дифференцированный зачет Выставление оценок
		ИТОГО	36
Введение	Практические работы		6
	1	Цели и задачи учебной практики. Требования к результатам обучения. Организация практики и промежуточной аттестации.	

		Правила техники безопасности, производственной санитарии и пожарной безопасности при выполнении работ по наименованию вида деятельности. Рекомендации для оптимизации технологического процесса, научить оформить производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий. Рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и п/ф карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства. Рассчитывать расход сырья и выход п/ф и готовых изделий. Составление ТК.	
Вид работ МДК.03.02	2	Провести анализ качества сырья. Определить органолептические показатели качества сырья. Приготовление пирожков печеных с различными фаршами, ватрушки с творогом, ватрушки с повидлом, ватрушки любительские, сдоба «Лесной хоровод», рогалик ореховый	6
	3	Приготовление пирога московского открытого, закрытого, полуоткрытого.	6
	4	Приготовление пиццы с различными начинками. Приготовление хлеба праздничного.	6
	5	Приготовление дрожжевого теста опарным способом. Приготовление булочки домашней, сдобы выборгской, булочки «ромашка», «бриошь», булочки сдобной с помадой, булочки российской	6
	6	Приготовление расстегаев обычных, московских, закусовых.	4
Подведение итогов практики		Дифференцированный зачет Выставление оценок	2
		ИТОГО	36

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная практика проводится в учебных кабинетах колледжа, лаборатории технологии приготовления пищи, кондитерском цеху. Перечень технологического оборудования, инструментов и приспособлений:

Зона для производства сахаристых изделий, производства мучных кондитерских изделий.

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.

Место для презентации сахаристых изделий, производства мучных кондитерских изделий.

3.7 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд Колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы:

Нормативные документы:

- 1.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29.
- 2.Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
- 3.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2014. 2015. Сборник технологических нормативов.
- 4.ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
- 5.ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
- 6.ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»

Основные источники:

9. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа-М : ИНФРА-М, 2014.
- 10.Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. образования: Учеб. Пособие для сред. Проф. образования / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. -2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.
- 11.Дубцов, Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: Учеб. Пособие для студ. Учреждений сред.проф. образования: Учеб. Пособие для преподавателей образовательных учреждений нач. проф. образования / Г.Г. Дубцов, М.Ю. Сиданова, Л.С. Кузнецова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
- 12.Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для нач. проф. образования. -М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2016.

Дополнительные источники:

9. Лурье, И.С. Лабораторный практикум по технологии кондитерского производства. – М.: Пищевая пром.-сть. 2015 г.

10. Ауэрман, Л.Я. Технология хлебопекарного производства. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 2014 г.
11. Маршалкин, Г.А. Технология кондитерских изделий. – М.: Пищевая промышленность, 2016.
12. Медведев, Г.М., Крылова С.В. Технология и теххимконтроль макаронного производства. – М.: пищеваяпром-сть. – 2015 г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль результатов освоения практики осуществляется руководителем практики.

Требования к результатам обучения (профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля результатов обучения
ПК 3.1 Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.	Наблюдение Собеседование с обучающимся и наставником Оценка компетенций Проверка и оценка ведения дневника Проверка и оценка отчета Дифференцированный зачет
ПК 3.2 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.	
ПК 3.3 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.	
ПК 3.4 Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.	

Промежуточная аттестация по учебной практике проводится в форме дифференцированного зачета, оценка по которому выставляется на основе оценок за практические работы, как средняя с округлением по правилам математики.

Организация выполнения практических работ

Все практические работы должны быть выполнены в полном объеме в тетради для практических работ и иметь оценку.

Практические работы выполняются индивидуально/в составе мини-групп. По итогам работы руководитель практики оценивает работу обучающегося/мини-группы.

Оценка каждому студенту в мини-группе выставляется в соответствии с его вкладом в работу, но не выше общей оценки мини-группы.

Оценка практических работ осуществляется в соответствии со следующими показателями:

Отметка	Показатели
5	Студенты не сделали ошибок при проведении подготовки и обработке продуктов, приготовлению, оформлению хлеба и хлебобулочных изделий. Студенты без ошибок рассчитали показатели в соответствии с ГОСТ по каждой группе продукции. Правильность работы с оборудованием в кондитерском цеху и соблюдение техники безопасности.
4	То же, с небольшими ошибками, не влияющими на конечный результат.
3	То же, но есть грубые ошибки в технологии приготовления, оформления и отпуска продукции.
2	Студенты допускали грубые ошибки в процессе приготовления и составления отчетов, конечный результат практической работы отсутствует.

В случае отсутствия обучающегося на практическом занятии руководитель практики выдает ему задание, студент самостоятельно во внеурочное время выполняет работу и отправляет/сдает на проверку. На зачете не получает дополнительные вопросы по тем работам, на которых отсутствовал.

Практическая работа, сданная с нарушением сроков, оценивается на 1 балл ниже.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Студенты, не прошедшие учебную практику, не допускаются к экзамену квалификационному по ПМ.03 Производство кондитерских изделий.

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

СОГЛАСОВАНО

должность и наименование организации работодателя

_____/_____/

подпись

ФИО

«__» _____ 2022 г.

М.П.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

_____ А.С. Алукриева

«__» _____ 2022 г.

М.П.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП.04 Учебная практика по ПМ.04**

ПМ.04 ПРОИЗВОДСТВО МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

специальность 19.02.03

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Уровень подготовки: базовый

Форма обучения: очная

Курс (семестр): II курс (3)

Калининград, 2022 г.

Программа практики разработана на основе документов:	ФГОС СПО по специальности: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
	ПООП по специальности: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
	Профессиональные стандарты: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий Приказ Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 N 373
	Стандарт WSR
Автор	Преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ Шайхетдинова Альбина Ильдусовна
Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК	ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК) Председатель ПЦК _____ / Есина Н.В. 26 мая 2021 г. Протокол № 10
Проверена	Методист _____ / Есина Н.В. Дата 26.05.2021 г.
Согласована	Начальник УМО _____ И.В. Евсеева Дата _____

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ. 04 Производство макаронных изделий

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики по ПМ.04 Производство макаронных изделий является составной частью основной профессиональной образовательной программы, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Производство макаронных изделий.

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения модуля в рамках учебной практики:

Цели учебная практика

5. Приобретение первоначального **практического опыта**:

- контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий;
- ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий;

6. Последующее освоение **общих (ОК) и профессиональных компетенций ПК**:

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных),

	результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.
ПК 4.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий
ПК 4.3	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

Задачи учебной практики:

1. Закрепление теоретических знаний студентов, полученных в процессе изучения МДК.04.01 Технология производства макаронных изделий.

2. Овладение практическими навыками и методами необходимыми для выполнения работ по виду деятельности производства макаронных изделий.

1.3. Количество часов на освоение программы практики:

Объем часов **36.**

1.4 Планирование и организация учебной практики

1.4.1 Общие требования к организации образовательного процесса

Организация учебной практики включает три этапа:

1. **Подготовительный**, который предусматривает подготовку инструментов и оборудования, заключение договора с организацией по профилю подготовки, а также подготовку и/или актуализацию дидактических и нормативных материалов для проведения практических работ.

2. **Текущая работа**, осуществляемая в период учебной практики студентов.

Учебная практика проводится после освоения студентами МДК.04.01. Учебная практика проводится в лаборатории технологии приготовления пищи.

Учебная практика проводится в виде практических занятий, на которых студенты выполняют, а преподаватель оценивает практические работы, а также в виде экскурсий и уроков на производстве, где студенты знакомятся с производством макаронных изделий.

Студенты, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если

профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям рабочей программы учебной практики.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

3. Этап подведения итогов учебной практики.

Практика завершается дифференцированным зачетом в соответствии с Положением о промежуточной аттестации студентов ГАУ КО ПОО Колледж сервиса и туризма.

Отметка по учебной практике выставляется на основе оценки учебно-производственных заданий, практических заданий составленных в соответствии с видами работ.

1.4.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство учебной практикой:

Организацию и руководство практикой осуществляют преподаватели ПМ.04, имеющие высшее профессиональное образование по профилю подготовки. Преподаватели должны проходить повышение квалификации, в том числе в виде стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики

Вид практической подготовки	Объем часов
Учебная практика всего, в т.ч.	36
Ознакомление с правилами ТБ и ОТ, содержанием учебных занятий, требованиями к результатам учебной практики	2
Выполнение практических работ Виды работ:	32
7. Инструктаж по технике безопасности, противопожарной безопасности при работе на технологическом оборудовании, при производстве различных видов макаронных изделий.	
8. Подготовить основное сырьё, вкусовые добавки для производства макаронных изделий.	
9. Проведение контроля качества основного сырья, вкусовых добавок органолептическими и физико-химическими методами.	
10. Приготовление макаронного теста: твердого, среднего и мягкого. Формование макаронных изделий.	
11. Приготовление макаронного теста с вкусовыми добавками. Формование макаронных изделий Приготовление лентообразных макаронных изделий. Лапша: узкая, широкая, длинная, гнутая,	

гладкая, рифлёная. 12. Требования к качеству и условия хранения.	
Дифференцированный зачет	2

2.2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование тем	Содержание практических работ		Объем часов
1	2		3
Введение	Практические работы		6
	1	Инструктаж по технике безопасности, противопожарной безопасности при работе на технологическом оборудовании, при производстве различных видов макаронных изделий. Подготовить основное сырьё, вкусовые добавки для производства макаронных изделий. Приготовление фигурных макаронных изделий «Бантики».	
Вид работ	Практические работы		6
	2	Проведение контроля качества основного сырья, вкусовых добавок органолептическими и физико-химическими методами. Приготовление макаронных изделий с добавкой томатной пасты.	
Вид работы	Практические работы		6
	3	Определение расхода сырья и расчет производственных рецептур для приготовления различных видов макаронных изделий. Приготовление макаронных изделий с добавлением свекольного пюре.	
Вид работы	Практические работы		6
	4	Приготовление макаронного теста: твердого, среднего и мягкого. Формование макаронных изделий. Приготовление макаронных изделий с добавлением морковного пюре.	
Вид работ	Практические работы		6
	5	Приготовление макаронного теста с вкусовыми добавками. Формование макаронных изделий. Приготовление макаронных изделий с добавлением активированного угля.	
Подведение итогов практики	Практические работы		6
6	Приготовление лентообразных макаронных изделий. Лапша: узкая, широкая, длинная, гнутая, гладкая, рифлёная. Требования к качеству и условия хранения. Дифференцированный зачет Выставление оценок.		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная практика проводится в учебных кабинетах колледжа, лаборатории технологии приготовления пищи.

Перечень технологического оборудования лаборатории технологии приготовления пищи, инструментов и приспособлений:

Зона для приготовления полуфабрикатов макаронных изделий.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

- функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, гасроемкости;
- 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.
- Место для презентации готовых изделий.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд Колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы:

Основные источники:

- 1.Медведев, Г.М. Технология макаронного производства / Г.М.Медведев. - М.: Колос, 2015.
- 2.Назаров, Н.И. Технология макаронных изделий / Н.И.Назаров. – М.: Пищевая промышленность, 2014.
- 3.Чернов, М.Е. Макаaronное производство / М.Е.Чернов. – М.: Мир, 2014.

Дополнительные источники:

- 1.Вандакурова, Н.И.Технологическое проектирование макаронных предприятий: учебное пособие. - / Н.И. Вандакурова; Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. – Кемерово: 2015.
 - 1.Изделия макаронные. Общие технические условия: ГОСТ 875-92. – М.: Изд-во стандартов, 2014.
 - 2.Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества: ГОСТ 14849-89. – М.: Изд-во стандартов, 2014.
 - 3.Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий (технология хлебобулочных изделий) / Л.П. Пашенко, Т.В. Санина – М.: Колос, 2017.
 - 4.Справочник по макаронному производству / М.Е.Чернов [и др.]. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 2015.
- Сборник технологических инструкций по производству макаронных изделий. — М.: ВНИИХП, 2016.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль результатов освоения практики осуществляется руководителем практики.

Требования к результатам обучения (профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля результатов обучения
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.	Наблюдение Собеседование с обучающимся и наставником Оценка компетенций

ПК 4.2 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.	Проверка и оценка ведения дневника Проверка и оценка отчета Дифференцированный зачет
ПК 4.3 Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.	

Промежуточная аттестация по учебной практике проводится в форме дифференцированного зачета, оценка по которому выставляется на основе оценок за практические работы, как средняя с округлением по правилам математики.

Организация выполнения практических работ

Все практические работы должны быть выполнены в полном объеме в тетради для практических работ и иметь оценку.

Практические работы выполняются индивидуально/в составе мини-групп. По итогам работы руководитель практики оценивает работу обучающегося/мини-группы.

Оценка каждому студенту в мини-группе выставляется в соответствии с его вкладом в работу, но не выше общей оценки мини-группы.

Оценка практических работ осуществляется в соответствии со следующими показателями:

Отметка	Показатели
5	Студенты не сделали ошибок при проведении подготовки и обработке продуктов, приготовлению, оформлению макаронных изделий. Студенты без ошибок рассчитали показатели в соответствии с ГОСТ по каждой группе продукции. Правильность работы с оборудованием в кулинарном цеху и соблюдение техники безопасности.
4	То же, с небольшими ошибками, не влияющими на конечный результат.
3	То же, но есть грубые ошибки в технологии приготовления, оформления и отпуска продукции.
2	Студенты допускали грубые ошибки в процессе приготовления и составления отчетов, конечный результат практической работы отсутствует.

В случае отсутствия обучающегося на практическом занятии руководитель практики выдает ему задание, студент самостоятельно во внеурочное время выполняет работу и отправляет/сдает на проверку. На зачете не получает дополнительные вопросы по тем работам, на которых отсутствовал.

Практическая работа, сданная с нарушением сроков, оценивается на 1 балл ниже.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Студенты, не прошедшие учебную практику, не допускаются к экзамену квалификационному по ПМ.04. Производство макаронных изделий.

**Министерство образования Калининградской области
государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональной образовательной организации
«Колледж сервиса и туризма»
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

СОГЛАСОВАНО

_____ / _____ /
должность и наименование организации работодателя

_____ / _____ /
подпись

ФИО

«__» _____ 2022 г.

М.П.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

_____ А. С. Алукриева

«__» _____ 2022 г.

М.П.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП.06 Учебная практика по ПМ.06**

**ПМ.06 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ / ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ: 16675
ПОВАР**

специальность 19.02.03

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Уровень подготовки: базовый

Форма обучения: очная

Курс (семестр): II (3, 4)

г. Калининград, 2022 г.

Программа практики разработана на основе документов:	ФГОС СПО по специальности/профессии: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
--	--

	<p>ПООП по специальности: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий</p> <p>Профессиональные стандарты: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий Приказ Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 N 373</p> <p>Стандарт WSR по компетенции</p>
Автор	преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ, Солдатова С.П.
Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК	<p>ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК)</p> <p>Председатель ПЦК _____ / Есина Н.В. 14 июня 2022 г. Протокол № 10</p>
Проверена	<p>Методист _____ / Есина Н.В. Дата 14.06.2022 г.</p>
Согласована	<p>Начальник УМО _____ И.В. Евсеева Дата _____</p>

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.06 Учебная практика по ПМ.06

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих / должностям служащих: 16675 повар является составной частью основной профессиональной образовательной программы, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд, напитков и кулинарных изделий.

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения модуля в рамках учебной практики:

Цели учебной практики:

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных, горячих блюд, сладких холодных и горячих кулинарных изделий, закусок, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
- порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Последующее освоение **общих (ОК) и профессиональных компетенций ПК):**

ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК.04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК.05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.06	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.07	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК.08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Перечень профессиональных компетенций:

ПК 6.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления полуфабрикатов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 6.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 6.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 6.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента, супов разнообразного ассортимента, горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 6.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 6.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 6.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, из мяса, домашней

	птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 6.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 6.9	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, фингер футов, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 6.10	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК 6.11	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных, горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 6.12	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих, холодных напитков разнообразного ассортимента

Задачи учебной практики:

1. Закрепление теоретических знаний студентов, полученных в процессе изучения МДК.06.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд, напитков и кулинарных изделий

2. Владение практическими навыками и методами необходимыми для выполнения работ по виду деятельности - Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд, напитков и кулинарных изделий

1.3. Количество часов на освоение программы практики:

Объем часов - 72.

1.4 Планирование и организация учебной практики

1.4.1 Общие требования к организации образовательного процесса

Организация учебной практики включает три этапа:

1. **Подготовительный**, который предусматривает подготовку инструментов и оборудования, заключение договора с организацией по профилю подготовки, а также подготовку и/или актуализацию дидактических и нормативных материалов для проведения практических работ.

2. **Текущая работа**, осуществляемая в период учебной практики студентов.

Учебная практика проводится после освоения студентами МДК.06.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд, напитков и кулинарных изделий.

Учебная практика проводится в учебном кабинете, мастерской по компетенции «Поварское дело», лаборатории технологии приготовления пищи.

Учебная практика проводится в виде практических занятий, на которых студенты выполняют, а преподаватель оценивает практические работы.

Студенты, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям рабочей программы учебной практики.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

3. Этап подведения итогов учебной практики.

Практика завершается дифференцированным зачетом в соответствии с Положением о промежуточной аттестации студентов ГАУ КО ПОО Колледж сервиса и туризма.

Отметка по учебной практике выставляется на основе оценки учебно-производственных заданий, практических заданий составленных в соответствии с видами работ.

1.4.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство учебной практикой:

Организацию и руководство практикой осуществляют преподаватели ПМ, имеющие высшее профессиональное образование по профилю подготовки. Преподаватели должны проходить повышение квалификации, в том числе в виде стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики

Вид практической подготовки	Объем часов
Учебная практика всего, в т.ч.	72
Ознакомление с правилами ТБ и ОТ, содержанием учебных занятий, требованиями к результатам практики, проведением аттестации по практике	2
<p>Выполнение практических работ</p> <p>Виды работ:</p> <p>Организация процессов приготовления, техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов приготовление полуфабрикатов из мяса рыбы, нерыбного водного сырья, птицы</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов из овощей, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы</p> <p>Организация и приготовление, подготовка к реализации бульонов, заправочных супов разнообразного ассортимента, супов-пюре, молочных, сладких, диетических, холодных.</p> <p>Организация рабочего места и приготовление горячих соусов, подготовка их к реализации. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих, масляных соусов, соусов на сливках, сладких, вегетарианских, диетических.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	68
Дифференцированный зачет Выставление оценок	2

1.2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование тем	Содержание практических работ		Объем часов
1	2		3
Введение	Практические работы		6
	1	Цели и задачи учебной практики. Требования к результатам обучения. Организация практики и промежуточной аттестации. Правила техники безопасности, производственной санитарии и пожарной безопасности при выполнении работ. Составление технологических карт для приготовления и подготовки к реализации: полуфабрикатов, блюд, напитков и кулинарных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
Тема 1 Организация процессов приготовления, техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов приготовление полуфабрикатов из мяса рыбы, нерыбного водного сырья, птицы	2	Организация процессов приготовления, техническое оснащение работ по обработке и приготовлению полуфабрикатов из овощей и грибов. Технологический процесс механическая кулинарная обработка, нарезка клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов.	6
	3	Организация процессов приготовления, техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов при приготовлении полуфабрикатов из мяса рыбы, нерыбного водного сырья, птицы.	6
Тема 2 Приготовление, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов из овощей, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы	4	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок не пластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках.	6
	5	Механическая кулинарная обработка мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка.	6
	6	Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Приготовление мясной рубленой массы с хлебом и без.	6

	7	<p>Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.</p> <p>Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.</p>	6
<p>Тема 3 Организация и приготовление, подготовка к реализации бульонов, заправочных супов разнообразного ассортимента, супов-пюре, молочных, сладких, диетических, холодных.</p>	8	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации. Приготовление бульонов и отваров.	6
	9	Приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения супов: молочных, сладких, вегетарианских.	6
	10	Приготовление супов картофельных с крупами, бобовыми, макаронными изделиями, супов без картофеля, супов-пюре	6
<p>Тема 4 Организация рабочего места и приготовление горячих соусов, подготовка их к реализации. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих, масляных соусов, соусов на сливках, сладких, вегетарианских, диетических.</p>	11	<p>Организация рабочего места и приготовление соусов, подготовка их к реализации. Классификация соусов, ассортимент, значение в питании.</p> <p>Приготовление горячих, масляных соусов, соусов на сливках, сладких, вегетарианских, диетических.</p> <p>Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных, соуса белого основного на мясном бульоне и его производных, соусов грибного, молочного и их производных.</p> <p>Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	6
<p>Подведение итогов практики</p>	12	Дифференцированный зачет. Выставление оценок	6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная практика проводится в учебных кабинетах колледжа, мастерской по компетенции «Поварское дело», лаборатории технологии приготовления пищи.

Перечень оборудования и инструментов мастерской по компетенции «Поварское дело».

Оборудование		Характеристика
Льдогенератор	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, см 12.2x4.6x4.6 Таймер Нет Питание от батареек Термопластик
Термомиксер	1	Термомикс Vorwerk Thermomix. объём 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 Объём 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 объём 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 м ³ /ч Размеры камеры: 390x260x50 мм Напряжение: 220 В Мощность: 0.37 кВт"
Термометр инфракрасный	2	Пирометр инфракрасный Venetech Максимальная температура эксплуатации, °С 400 Минимальная температура эксплуатации, °С -50 Точность измерения, °С 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 взвешивания 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 замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания.
Шкаф холодильный	7	Шкаф холодильный Бирюса-310. 580x640x1780 мм. 5 полок. Объем 310 л, мощность 145 Вт, напряжение 220 В. Дверь - стекло.
Стеллаж 4-х уровневый	7	800x500x1800
Мойка односекционная со столешницей	5	1000x600x850.
Блендер ручной погружной	5	Мощность от 1000Вт и выше.
Микроволновая печь от	2	Мощность от 0,7кВт

0,7кВт		
Шкаф шоковой заморозки	2	Шкаф шоковой заморозки CR10-L POLAIR. 800x800x1670, Охлаждение от +90 до +3°C. 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 1200x600x840, объем 300 л, напряжение 220 В. -25...-18°C, корзины 505x238x250 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
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 2/3 354x325x20 мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 2/3 354x325x40 мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/2 265x325x20 мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/2 265x325x65 мм
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x20мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x40мм.
Гастроёмкость 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.

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	Термошупы	шт.	3
3	Разделочные доски	шт.	25
4	Ножи поварские	шт.	25
5	Тарелки столовые, закусочные	шт.	60
6	Ложки, вилки	шт.	30
7	Прихватки	шт.	25
Дополнительные средства:			
	Нормативные документы	шт.	25

3.8 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд Колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы:

3.8.1 Печатные издания

Учебники и учебные пособия

1. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 416 с.

2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019.

3. Епифанова М В. Товароведение продовольственных товаров (2 -е изд.) учебник. М.: Издательский центр "Академия", 2019

4. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П Самородова. – 2-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.

5. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб.для учреждений начального.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 8-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.

6. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

7. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.

8. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с.

9. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч. 2 (2-е изд., стер.) учебник 102119240 2018
10. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (3-е изд.) учебник - М.: Академия, 103119365 2018
11. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания (3-е изд.) учебник 103119237 2018
12. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета (2-е изд., стер.) учебник - М.: Академия, 102119449 2019
13. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2016 – 373 с.
14. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
15. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 176 с.
16. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 432 с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

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

3.2.3 Нормативно-правовые документы

Постановления Правительства РФ (если имеются)

1. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

2. Санитарные правила и нормы (если имеются)

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-

эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

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

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

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

Профессиональные стандарты

1. *Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.*

ГОСТ (если имеются)

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

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

3. *ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.*

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

5. *ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.*

6. *ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.*

7. *ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.*

3.2.4 Дополнительные источники:

1. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции :

учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Издательский центр "Академия", 2018. – 192 с.

2. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 288 с

3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 432 с

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль результатов освоения практики осуществляется руководителем практики.

Требования к результатам обучения	Формы и методы контроля результатов обучения
студенты должны иметь первоначальный практический опыт в:	
разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов	Наблюдение. Оценка компетенций. Выполнение практических работ в учебных кабинетах колледжа, мастерской по компетенции «Поварское дело», лаборатории технологии приготовления пищи. Оформление технологической документации и отчетности. Дифференцированный зачет.
организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	
подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;	
упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;	
контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;	
контроле хранения и расхода продуктов.	

Промежуточная аттестация по учебной практике проводится в форме дифференцированного зачета, оценка по которому выставляется на основе оценок за практические работы, как средняя с округлением по правилам математики.

Организация выполнения практических работ

Все практические работы должны быть выполнены в полном объеме в тетради для практических работ и иметь оценку.

Практические работы выполняются индивидуально/в составе мини-групп. По итогам работы руководитель практики оценивает работу обучающегося/мини-группы.

Оценка каждому студенту в мини-группе выставляется в соответствии с его вкладом в работу, но не выше общей оценки мини-группы.

Оценка практических работ осуществляется в соответствии со следующими показателями:

Отметка	Показатели
5	Студенты правильно подготовили рабочее место. Студенты без ошибок составили ТК приготовления полуфабрикатов. Студенты правильно произвели подбор и обработку основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Студенты приготовили изделие согласно ТК с соблюдением всех санитарных норм и ТБ. Студенты произвели формовку и подачу приготовленных полуфабрикатов. Студенты правильно произвели заключительные работы по уборке рабочего места и хранении неиспользованных продуктов в соответствии с санитарными нормами и ТБ.
4	То же, с небольшими ошибками, не влияющими на конечный результат.
3	То же, но есть грубые ошибки в процессе приготовления изделий
2	Студенты допускали грубые ошибки в процессе организации рабочего места, приготовления полуфабрикатов и составления документов, конечный результат практической работы отсутствует.

В случае отсутствия обучающегося на практическом занятии руководитель практики выдает ему задание, студент самостоятельно во внеурочное время выполняет работу и отправляет/сдает на проверку. На зачете студент получает дополнительные вопросы по тем работам, на которых отсутствовал. Практическая работа, сданная с нарушением сроков, оценивается на 1 балл ниже.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Студенты, не прошедшие учебную практику, не допускаются к экзамену по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.