

**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 МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ,
САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) и с учетом примерной основной образовательной программы по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

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

Экспертные организации:

Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»

Совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства

НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса»

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 _____ Есина Н.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОПЦ.02. Основы товароведение продовольственных товаров, ОПЦ.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	– соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	– основные понятия и термины микробиологии; – основные группы микроорганизмов, – микробиология основных пищевых продуктов; – правила личной гигиены работников организации питания; – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
	– определять источники микробиологического загрязнения;	
	– производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,	
	– обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;	
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	– готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	– пищевые вещества и их значение для организма человека; – суточную норму потребности человека в питательных веществах; – основные процессы обмена веществ в организме; – суточный расход энергии; – состав, физиологическое значение, энергетическую и
	– загрязнение	
	– проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	– рассчитывать энергетическую ценность блюд;	– суточный расход энергии; – состав, физиологическое значение, энергетическую и
	– рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;	
	– составлять рационы питания для различных категорий потребителей	

		<p>пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; – усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; – нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; – назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; – методики составления рационов питания
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>

ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p> <p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11	Использовать знания финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Правила финансовой грамотности в ходе выполнения профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	51
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	40
в том числе:	
теоретическое обучение	24
лабораторные занятия	2
практические занятия	10
Самостоятельная работа	2
Консультации	4
Промежуточная аттестация - экзамен	9

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала		ОК 1-7, 9,10
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л. Пастера, И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	2	
Раздел 1	Основы микробиологии в пищевом производстве	10	ОК 1-7, 9,10
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве.	Содержание учебного материала	6	
	Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	2	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
	Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.	1	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	Тематика практических занятий	1	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Семинар. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов		
	Самостоятельная работа: подготовка сообщений по теме: Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.	-	
	Тематика лабораторных работ	2	
	1. Практическое задание по парам. Изучение под микроскопом микроорганизмов.		
Самостоятельная работа: составление отчета по лабораторной работе	-		
Тема 1.2	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9,10

Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения	2	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
	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания. Схема микробиологического контроля	1	
	Тематика практических занятий	1	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Решение кейсов. Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах		
	Самостоятельная работа: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы	-	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Раздел 2	Основы физиологии питания	12	
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	1	
	Тематика практических занятий	1	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ситуационно – ролевая игра. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности		
	Самостоятельная работа: составить сравнительную характеристику продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	-	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 2.2	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9,10

Пищеварение и усвояемость пищи	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	2	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
	Самостоятельная работа: подготовка сообщений по темам: «Понятие о процессе пищеварения», «Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения»	-	
	Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	1	
	Тематика практических занятий	1	
	1. Тренинг - общение. Изучение схемы пищеварительного тракта. 2. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи		
	Самостоятельная работа: составить список продуктов лучших с точки зрения усвоения пищи.	-	
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	2	
	Самостоятельная работа: подготовка сообщений по темам: «Понятие о калорийности пищи», « Суточный расход энергии», «Энергетический баланс организма», « Методика расчёта энергетической ценности блюда»	-	
	Тематика практических занятий	2	
	1. Обучающий тренинг. Методика расчёта энергетической ценности блюда Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека. 2. Выполнение расчёта калорийности блюда .		ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 2.4	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9,10

Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	1. Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда 2. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания	1	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
	Тематика практических занятий	1	
	1. Решение кейсов. Составление рационов питания для различных категорий потребителей.		
	Самостоятельная работа: работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	-	
Раздел 3	Санитария и гигиена в пищевом производстве	12	
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. 2. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
	Самостоятельная работа: изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.	1	
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания.	2	
	Самостоятельная работа: изучение нормативных документов	-	

	Тематика практических занятий	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1.Семинар. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования		
	Самостоятельная работа: Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	-	
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов	2	
	Самостоятельная работа: решение ситуационных производственных (профессиональных задач);	-	
	2. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок	1	
	Тематика практических занятий		ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Деловая игра. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	1	
	Самостоятельная работа: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; решение ситуационных производственных (профессиональных задач);	1	
Тема 3.4	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9,10

Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	1. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	1	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
Теоретические занятия		24	
Практические занятия		10	
Лабораторные занятия		2	
Самостоятельная работа:		4	
Консультации		4	
1. Основы микробиологии в пищевом производстве Основы физиологии питания		2	
2. Санитария и гигиена в пищевом производстве		2	
Промежуточная аттестация – экзамен		9	
Всего:		51	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 256
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2016 г. 256 с
3. 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.
4. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (4-е изд.) учебник 104119365 2019
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – Ш, 11 с.
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- Ш, 16 с.
12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2016. – Ш, 10 с.
13. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
14. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
15. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
16. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»
17. ТР ТС 022/2011 ««Пищевая продукция в части ее маркировки»»

3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].-
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. 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/
4. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
5. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru

6. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com
7. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com
8. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
9. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus
10. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com
11. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.standard.ru
12. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс].
13. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.fictionbook.ru

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2015., 206с
2. Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств. – М.: Колос С, 2016г., 183с
3. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под.ред. проф. В.И. Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2016г., 346с.
5. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2016г., 275с.

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: игровые методы, конкурсы, квесты, соревнования, семинары (вебинары), публичная защита презентаций.

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

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

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные понятия и термины микробиологии; – основные группы микроорганизмов, – микробиологию основных пищевых продуктов; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; – правила личной гигиены работников организации питания; – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – пищевые вещества и их значение для организма человека; – суточную норму потребности человека в питательных веществах; – основные процессы обмена веществ в организме; – суточный расход энергии; – состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность 	<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> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>

<p>различных продуктов питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; – усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; – нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; – назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; – методики составления рационов питания; общечеловеческие ценности; – правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности; – сущность гражданско-патриотической позиции; 		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических

<ul style="list-style-type: none"> – проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; – рассчитывать энергетическую ценность блюд; – составлять рационы питания для различных категорий потребителей; – проявлять гражданско-патриотическую позицию; демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей; применять стандарты антикоррупционного поведения. 		<p>заданий на дифференцированном зачете/экзамене</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</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> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете/экзамене
<p>ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10. ОК.11</p>	<p>-Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений,

	<p>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>выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете/экзамене</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

СОГЛАСОВАНО

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

УТВЕРЖДАЮ

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

Калининград

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 г., регистрационный N 44898): и с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	<p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований 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>ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</p> <p>виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</p> <p>методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</p> <p>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</p> <p>виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.</p>
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p>

	<p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции.</p> <p>Общечеловеческие ценности.</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.</p> <p>Стандарты антикоррупционного поведения.</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p>

	профессиональной деятельности по профессии	Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение профессиональной деятельности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Финансовую грамотность, Планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.

Требования в соответствии с WSR:

Специалист должен знать и понимать:

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	51
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	40
в том числе:	
теоретическое обучение	20
лабораторные и практические занятия	16
Самостоятельная работа	2
Консультации	4
Промежуточная аттестация - экзамен	9

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 1-7,9,11 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
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	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
	<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/	-	
Тема 2. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	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
	<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. 		
	<ol style="list-style-type: none"> 2. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Решение кейсов. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. 	2	
	Тематика лабораторных работ с применением современного оборудования Эковизер, 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 «Плодовоовощные товары»; решение ситуационных производственных задач; подготовка сообщений и докладов («Классификация плодов и овощей», «Корнеплоды, клубнеплоды», «Экзотические овощи и плоды»)	-	
Тема 3 Товароведная характеристика зерновых товаров	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
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.		
	2. Кулинарное назначение зерновых товаров. Семинар. Условия и сроки хранения зерновых товаров.	2	
	Тематика лабораторных работ 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»)	-	
Тема 4. Товароведная характеристика молочных товаров	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
	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		
	Тематика лабораторных работ 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»)		
Тема 5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных 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
	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		
	Тематика лабораторных работ 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»)	-	
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
	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		
	Тематика лабораторных работ 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»)	-	
Тема 7.	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7,9,11

Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов.		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
	2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров.	2	
	Тематика лабораторных работ 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.	1	
Тема 8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	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
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. 2. Условия и сроки хранения.		
	Тематика лабораторных работ 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»).	1	
Консультации:	4		
1. Химический состав пищевых продуктов. Классификация продовольственных товаров. 2. Товароведная характеристика зерновых товаров	2		

3. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов.	2	
4. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров.		
Промежуточная аттестация - экзамен	9	
Всего:	51	

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

3.2.1. Печатные издания

1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»
5. ТР ТС 022/2011 ««Пищевая продукция в части ее маркировки»»
6. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
7. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров (2-е изд., стер.) учебник 102119462 2021
8. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов (11-е изд.) учеб. пособие 111112442 2021
9. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2020.
10. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции
11. Таблица показателей пищевых продуктов в соответствии с ГОСТ
12. Сборник химического состава пищевых продуктов.
13. Кодексы «Алиментариус» на пищевые продукты.

3.2.2. 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/

3.2.3. Дополнительные источники

1. 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
<p>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>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% 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> <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</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования.
<p>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);</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>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий

<p>оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; - осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>	<p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Промежуточная аттестация: - 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</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - 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 -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете/экзамене</p>

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

СОГЛАСОВАНО

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

УТВЕРЖДАЮ

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО
МЕСТА**

Калининград

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) и с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

Экспертные организации:

Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»

Совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства
НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса».

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОПЦ.02. Основы товароведение продовольственных товаров, ОПЦ.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию,	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.

	<p>необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности. Стандарты антикоррупционного поведения.</p>

ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Правила финансовой грамотности в ходе выполнения профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	51
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	40
в том числе:	
теоретическое обучение	24
лабораторные занятия	-
практические занятия	12
Самостоятельная работа	2
Консультации	4
Промежуточная аттестация-экзамен	9

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания		12	
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание учебного материала 1. Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания	2	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; подготовка сообщений по теме.	-	
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Игровой метод. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов		
	2. Игровой метод. Характеристика способов кулинарной обработки. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях	2	

	<p>Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания</p>		
	Тематика практических занятий	6	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5
	1. Публичная защита презентаций. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).	2	
	2. Публичная защита презентаций. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).	2	
	3. Публичная защита презентаций. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение ситуационных производственных (профессиональных задач);	-	
Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства		24	
Тема 2.1 Механическое оборудование	Содержание учебного материала	10	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5
	1. Публичная защита презентаций. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	

	<p>2. Публичная защита презентаций. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации</p>	2	
	Тематика практических занятий	2	
	1. Викторина. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	2	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p> <p>Решение теста по теме.</p>	1	
Тема 2.2 Тепловое оборудование	Содержание учебного материала	12	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5
	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	2	
	2. Экскурсия на примере мастерской «Поварское дело». Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	3. Экскурсия на примере мастерской «Поварское дело». Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	

	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий	4	
	1. Ознакомление с устройством универсального и водогрейное оборудование, оборудования для раздачи пищи.	2	
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования . Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. Заполнение таблицы.		
Тема 2.3 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала	12	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5
	1. Публичная защита презентаций. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, без машинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	2	
	Тематика практических занятий	4	
	1. Экскурсия на примере мастерской «Поварское дело». Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2	
	2. Разработка плана мероприятий ХАССП	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. Составление схемы. Подготовка к д/з.		
Консультации	4		

1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания.	2	
2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.	2	
Промежуточная аттестация – экзамен	9	
Всего:	51	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

Мастерская по компетенции «Поварское дело».

Оборудование мастерской по компетенции «Поварское дело» технологическим оборудованием:

Оборудование		Характеристика
Льдогенератор	1	Контейнер для льда из пищевого термоформованного пластика, стенки изолированные пенополиуретаном с высокой плотностью. Система водяного охлаждения. Ширина, мм 500 Глубина, мм 588 Высота, мм 720
Коптильный пистолет	3	Коптильный пистолет (окуриватель) PolyScience The Smoking Gun Pro. Длина коптильной трубки, см 11 Размер коптильной камеры, см 12.2x4.6x4.6 Таймер Нет Питание от батареек Термопластик
Термомиксер	1	Термомикс Vorwerk Thermomix. объем 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 Объем чаши, л 3.7 Мин. число порций 10 Макс. число порций 100 Производительность за операцию, кг 0.3 ... 2.5 Количество скоростей плавная регулировка Скорость вращения, об/мин 100, 4500
Настольный бликсер	1	Robot Coupe Объем 3.7 л Производительность от 0.3 до 2 кг за операцию Количество скоростей 1

		Напряжение 220 В Мощность 0.75 кВт
Блендер погружной	10	Блендер ручной погружной объем чаши 0, 5л, мощность 1200 Вт.(блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)
Профессиональный куттер-блендер с подогревом	1	Robot Coupe 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 °C 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.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/4 265x162x20мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/4 265x162x65мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/6 176x162x65мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/9 176x105x65мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/1 530x325x150мм

Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/1 530x325x200мм
Гастроёмкость из нержавеющей стали 530x325x20	25	10 +общая площадка
Дегидратор	1	Мощность 500 Вт, 8 поддонов (2 из которых со съёмной 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	1	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"

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.4. Печатные издания

14. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
15. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
16. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
17. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»
18. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
19. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
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.

Основные источники

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места (5-е изд.) учебник 105117330 2019
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания (3-е изд.) учебник 103119237 2018

3.2.5. 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/

3.2.6. Дополнительные источники

2. 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/>.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2020 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012, 160 с.

3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2020 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2020 – 162 с.

3.3 Освоение отдельных элементов учебного предмета в форме практической подготовки

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

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

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

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

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

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

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание: классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.</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: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>
<p>Умение: организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий,</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в</p>

<p>определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>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>процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете /экзамене</p>
<p>ПК 1.1-1.5</p> <p>ПК 2.1-2.8</p> <p>ПК 3.1-3.6</p> <p>ПК 4.1-4.5</p> <p>ПК 5.1-5.5</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 /экзамене</p>
<p>ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 ОК.11</p>	<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> <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</p>

	<p>последовательностей действий и т.д.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. 	<p>практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка 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. Евсева
«__» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОХРАНА ТРУДА**

Калининград

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) и с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

Экспертные организации:

Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»

Совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства

НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса»

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» июня 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Есина Н.В.

СОДЕРЖАНИЕ

4. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОПЦ.03. Техническое оснащение и организация рабочего места, ОПЦ.68 Безопасность жизнедеятельности

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	<p>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.</p>	<p>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>-обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;</p> <p>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной</p>
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p>

	<p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p> <p>Сущность гражданско-патриотической позиции.</p> <p>Общечеловеческие ценности.</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.</p> <p>Стандарты антикоррупционного поведения</p>

ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Правила финансовой грамотности в ходе выполнения профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	51
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	40
в том числе:	
теоретическое обучение	26
лабораторные занятия	-
практические занятия	10
Самостоятельная работа	2
Консультации	4
Промежуточная аттестация-экзамен	9

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, ОК 9,10,11
	1. Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли		
Раздел 1	Нормативно - правовая база охраны труда	10	
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения		
	2. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).		
	3. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия		
	4. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание		
	Тематика практических работ	2	
	1. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда	2	
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	1. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда		

	<p>2. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции</p>		<p>ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>
	<p>3. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная</p>		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения.</p>	<p>1</p>	
<p>Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение</p> <p>2. Дискуссия. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников</p> <p>3. Дискуссия. Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации</p>	<p>2</p>	<p>ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>

	4. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности.	-	
Раздел 2	Условия труда на предприятиях общественного питания	10	ОК 1-7, ОК 9,10
Тема 2.1	Содержание учебного материала	2	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
Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	1. Викторина. Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм		
	2. Публичная защита презентаций. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека		
	3. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов		
	Тематика практических занятий	2	
	1. Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по межотраслевым правилам охраны труда	-	
Тема 2.2	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, ОК 9,10
Производственный травматизм и профессиональные заболевания	1. Викторина. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и		

	д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний		
	2. Игровой метод. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая		
	Тематика практических занятий	2	
	1. Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»	1	
Раздел 3	Электробезопасность и пожарная безопасность	18	
Тема 3.1	Содержание учебного материала	1	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Публичная защита презентаций. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)		
	2. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования		
	1. Публичная защита презентаций. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения	2	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6

	электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения		ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия		
	3. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; составление конспектов с использованием нормативных документов по электробезопасности. Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания	-	
Тема 3.2 Пожарная безопасность	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции		
	1. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожарами	2	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения		

	1. Экскурсия на примере здания учебного корпуса. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение	2	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2. Экскурсия на примере здания учебного корпуса. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания		
	Тематика практических занятий	4	
	1. Публичная защита презентаций. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	4	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов; составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятий общественного питания.	1	
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, ОК 9,10,11 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
	1.Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности		
	2.Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования		
	3.Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др		
Консультации		4	
1.Нормативно - правовая база охраны труда. Условия труда на предприятиях общественного питания.		2	
2.Электробезопасность и пожарная безопасность.		2	
Промежуточная аттестация – экзамен.		9	
Всего:		51	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», 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

Нормативные документы:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru/>
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:
5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>
6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».
7. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.

11. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.
12. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
13. 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.

Основная литература:

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании (3-е изд., испр. и доп.) учебник 103119421 2020

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>, свободный
2. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>
3. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2016.– 160с.

3.3 Освоение отдельных элементов учебного предмета в форме практической подготовки

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты -сущность гражданско-патриотической позиции; -общечеловеческие ценности; -правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности; -стандарты антикоррупционного поведения 	<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 внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования. <p>Итоговый контроль</p>
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной

<p>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p> <p>-проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</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>(самостоятельной) работы:</p> <p>презентаций,</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>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</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 при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p>

		-письменных/ устных ответов, -тестирования.
OK01-07, 09,10,11	<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 при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</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

**ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Калининград

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) и с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

Экспертные организации:

Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»

Совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства
НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса».

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 _____ Есина Н.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплиной ОПЦ.05 Основы калькуляции и учета.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	<p>проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;</p> <p>ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;</p> <p>-определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;</p> <p>применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;</p> <p>применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</p> <p>защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.</p>	<p>принципы рыночной экономики;</p> <p>организационно-правовые формы организаций;</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</p> <p>способы ресурсосбережения в организации;</p> <p>понятие, виды предпринимательства;</p> <p>виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;</p> <p>нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;</p> <p>основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</p> <p>формы и системы оплаты труда;</p> <p>механизм формирования заработной платы;</p> <p>виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы</p>
ОК 01.	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p>

	<p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02.	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03.	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04.	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05.	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06.	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию</p> <p>Демонстрировать осознанное</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p> <p>Стандарты антикоррупционного поведения</p>

	поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей Применять стандарты антикоррупционного поведения.	
ОК 07.	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11.	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. Оформлять бизнес-план.	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Виды кредитных банковских продуктов Планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере

	<p>Рассчитывать размеры выплат по кредитам.</p> <p>Использовать знания по финансовой грамотности.</p>	
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	40
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	36
в том числе:	
теоретическое обучение	28
лабораторные занятия	-
практические занятия	8
самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация-дифференцированный зачет	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности		18	
Тема 1.1 Принципы рыночной экономики	Содержание учебного материала	8	ОК 1-ОК6, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	1. <u>Понятие экономики и права.</u> Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. <u>Производство как процесс создания полезного продукта.</u> Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов.	2	
	2. <u>Основные понятия рыночной экономики.</u> Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение.	2	
	3. Основные концепции, история возникновения. Задачи и принципы Lean-технологии. Условия успешного внедрения принципов БП Принципы непрерывного совершенствования – Кайдзен. Концепция 6σ. Инструменты бережливого производства: всеобщий уход за оборудованием, карта потока создания ценности продукта, система 5с, визуализация, «пока-ёка», J I T (точно вовремя).	2	
	4. <u>Основные проблемы внедрения моделей БП: сопротивление изменениям, причины отставания, обязательные этапы для внедрения.</u> Дизайн-мышление. Реинжиниринг процессов	2	
Самостоятельная работа обучающихся:		1	

	Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской Федерации, тенденциях его развития. Источники информации Журналы «Современный ресторан» «Ресторанные ведомости», Интернет-ресурсы: http:// www.Economi.gov. ru , http:// bibliotekar. ru		
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	Содержание учебного материала	10	
	1. <u>Сущность предпринимательства, его виды.</u> Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение. «Мозговой штурм». <u>Значение малого бизнеса для экономики страны.</u> Меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации. Дискуссия.	2	ОК 1-ОК6, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	3. <u>Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства).</u> Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны.	2	ОК 1-ОК6, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	4. <u>Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности.</u> Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации.	2	ОК 1-ОК6, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	5. <u>Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.</u> Правовое регулирование хозяйственных отношений. Презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением.	2	ОК 1-ОК6, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практические занятия 1. Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. Решение ситуационных задач. Работа в парах.	2	ОК 1-ОК6, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучение Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации"	1	

	<p>Составление компьютерных презентации по теме «Предпринимательство на современном этапе развития российской экономики», «Ресурсы предприятий и пути их сбережения»</p> <p>Источники информации</p> <p>1.Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).</p> <p>2.Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция, 2016г)</p> <p>Интернет-ресурсы: http:// www.Economi.gov. ru, http:// bibliotekar. ru</p>		
Раздел 2 Основы трудового права и формы оплаты труда		16	
Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	Содержание учебного материала	8	
	1. <u>Основные понятия трудового законодательства.</u> Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок.	2	ОК 1-ОК6, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	2. <u>Материальная ответственность сторон трудового договора.</u> Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников.	2	ОК 1-ОК6, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практические занятия 2. Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора. Решение ситуационных задач. Работа в малых группах.	2	ОК 1-ОК6, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Практические занятия 3. Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач. Работа в малых группах.	2	ОК 1-ОК6, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучение и анализ раздела 3 , глава 10, раздела 4, главы 15,16, раздела 5, глава 17 раздел 11, главы 37, 38, 39 Трудового кодекса РФ, решить ситуационные правовые задачи. Источники информации	2	

	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).		
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда	Содержание учебного материала	8	ОК 1-ОК6, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	1. <u>Политика государства в области оплаты труда.</u> Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы.	2	
	2. <u>Мотивация труда, виды и способы.</u> Техническое нормирование труда.	2	ОК 1-ОК6, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	3. <u>Гарантии и компенсации при оплате труда.</u> Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	ОК 1-ОК6, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Практические занятия 4. Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда.	2	
Промежуточная аттестация-дифференцированный зачет		2	
Всего:		40	

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), 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 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. Кодекс РФ об административных правонарушениях – М.: Проспект, КноРус, 2014г.
5. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ № «О защите прав потребителей» (Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г. НОРМА ИНФРА-М Москва, 2014 г.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 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 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
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», 2015. – 336 с.
- 10.Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов сред.проф. Учеб. Заведений / В.В. Румынина. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г.
- 11.Соколова С.В. Основы экономики: учебное пособие для нач. проф. образования /С.В. Соколова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г.
- 12.Журнал «Ресторанные ведомости», приложение «Отдел продаж», М., 2013-2016 г.
- 13.Журнал « Современный ресторан»
- 14.Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства (19-е изд., испр.) учеб. пособие 119103578 2020

3.2.2Дополнительные источники (печатные издания):

2. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/ С.А. Быстров. – М.: Форум, 2015. - 464с.
3. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие для вузов / О.П. Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. - 6-е изд., испр. - Мн.: Новое знание, 20015. - 348с.
4. Жабина, С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании- М.: Академия, 2017.

3.3 Освоение отдельных элементов учебного предмета в форме практической подготовки

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

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;

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

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

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: игровые методы, Кейс-метод (разбор конкретных ситуаций), презентаций с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением, «мозговой штурм», работа в малых группах, метод проектов, метод обучения в парах.

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:

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -принципы рыночной экономики; -организационно-правовые формы организаций; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - способы ресурсосбережения в организации; -понятие, виды предпринимательства; -виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; -нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; -основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; -формы и системы оплаты труда; -механизм формирования заработной платы; -виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; - стандарты антикоррупционного поведения; - планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% 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> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования.
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; -ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>-применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;</p> <p>-применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</p> <p>-защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ;</p> <p>-проявлять гражданско-патриотическую позицию;</p> <p>-демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;</p> <p>-применять стандарты антикоррупционного поведения;</p> <p>-планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере;</p> <p>-использовать знания по финансовой грамотности.</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>- 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>ОК01-02,04,09,10,11</p>	<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> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</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 КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА**

Калининград

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) и с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

Экспертные организации:

Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»

Совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства

НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса»

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

Председатель ПЦК _____ Есина Н.В.

СОДЕРЖАНИЕ

6. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
7. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплиной ОПЦ. 10 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности и со всеми профессиональными модулями.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	<ul style="list-style-type: none"> -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. 	<ul style="list-style-type: none"> -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;

		<ul style="list-style-type: none"> -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.
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p>

	<p>Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности Сущность гражданско-патриотической позиции.</p>

	традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности. Стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	финансовой грамотности, планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	40
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	36
в том числе:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	12
Самостоятельная работа	4
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	
	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	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5
	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	ОК1-5, 9, 10,11
	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/	1	
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала	10	
	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	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5

	<p>4. План-меню, его назначение, виды, порядок составления</p> <p>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</p>	2	<p>4.2-4.5</p> <p>5.2-5.5</p> <p>ОК1-5, 9, 10,11</p>
	Тематика практических занятий	6	
	<p>1. Работа со Сборником рецептур,:</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, - определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья 	2	<p>ПК</p> <p>1.2-1.5</p> <p>2.2-2.5</p> <p>3.2-3.5</p>
	2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день	2	4.2-4.5
	<p>3. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты.</p> <p>Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия.</p> <p>Оформление калькуляционных карточек.</p>	2	<p>5.2-5.5</p> <p>ОК1-5, 9, 10</p>
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	Содержание учебного материала	4	
	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	<p>ПК</p> <p>1.2-1.5</p> <p>2.2-2.5</p> <p>3.2-3.5</p> <p>4.2-4.5</p>
	2. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление	2	5.2-5.5
			ОК1-5, 9, 10
	<p>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</p> <p>1.Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора)</p> <p>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"</p> <p>Источники информации</p> <p>1. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской</p>	1	

	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/		
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	Содержание учебного материала	4	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10
	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. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10
	Практические занятия 4. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день.	2	
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	Содержание учебного материала	6	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10
	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.	2	
	Урок - викторина		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5
	Практические занятия 5-6. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	2	

			5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10
Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	Содержание учебного материала	6	ПК
	1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам.	2	1.2-1.5
	2. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	2	2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5
	3. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира	2	5.2-5.5
	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. Источники информации 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/	2	ОК1-5, 9, 10,11
Дифференцированный зачет	2		
Всего:	40		

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.: 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 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_rozничной_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_rozничной_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/>
- Интернет-журнал Постнаука <https://postnauka.ru/>
- Просветительский проект Лекториум <https://www.lektorium.tv/>
- 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>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения 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 осуществления контроля за товарными запасами;</p> <p>-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</p> <p>-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</p> <p>- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</p> <p>- порядок оформления и учета доверенностей;</p> <p>- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</p> <p>- правила торговли;</p> <p>- виды оплаты по платежам;</p> <p>- виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</p> <p>- 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,</p> <p>-оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</p> <p>-составлять товарный отчет за день;</p> <p>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</p> <p>- составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;</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 расчетов</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p>

<p>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</p> <p>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</p> <p>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</p> <p>-принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>-принимать и оформлять безналичные платежи;</p> <p>-составлять отчеты по платежам</p>	<p>-Соответствие требованиям НД и т.д.</p>	<p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</p>
<p>ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5</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 расчетов</p> <p>-Соответствие требованиям НД и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p>
<p>ОК01-07,09,10,11</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>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых</p>

,

	-Точность расчетов -Соответствие требованиям НД и т.д.	умений, выполняемых действий в процессе практических/лаборат орных занятий
--	-----------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------

**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
ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Калининград

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) и с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

Экспертные организации:

Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»

Совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства
НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса»

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

Разработчик: Соколова Н. С., 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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл, имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	<p>Общие умения</p> <p>использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;</p> <p>самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;</p> <p><i>Диалогическая речь</i></p> <p>участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;</p> <p>осуществлять запрос и обобщение информации;</p> <p>обращаться за разъяснениями;</p> <p>выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;</p> <p>вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);</p> <p>поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);</p> <p>завершать общение;</p> <p><i>Монологическая речь</i></p>	<p>профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;</p> <p>лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;</p> <p>простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;</p> <p>предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них;</p> <p>безличные предложения;</p> <p>сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;</p> <p>имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.</p> <p>артикли: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.</p> <p>имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.</p> <p>наречия в сравнительной и превосходной степенях.</p> <p>Неопределенные наречия, производные от some, any, every.</p>

	<p>делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.</p> <p><i>Письменная речь</i> небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p><i>Аудирование</i> понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.</p> <p><i>Чтение</i> извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p>	<p>Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little. глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present ,Past, Future Perfect;</p>
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы.</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p>

	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	40
Нагрузка во взаимодействии с преподавателем	36
в том числе:	
практические занятия (если предусмотрено)	36
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

3. Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
	I курс	40	
	2 семестр	40	
Тема 1.	Содержание учебного материала		ОК 1-5,9,10
Типы предприятий общественного питания и работа персонала.	Практические занятия	4	ПК 1.1-1.4,
	1. Индустрия общественного питания	2	ПК 2.1-2.8,
	Самостоятельная работа: чтение текста, работа со словарем	1	ПК 3.1-3.6,
	2. Работа в ресторане и его подразделениях	2	ПК 4.1-4.5,
	Самостоятельная работа: Составление списка незнакомых слов и словосочетаний Создание презентации по теме.	-	ПК 5.1-5.5
Тема 2.	Практические занятия	4	ОК 1-5,9,10
Обслуживание посетителей в ресторане	1. Просмотр роликов: В обеденном зале: Встреча и размещение гостей	2	ПК 1.1-1.4,
	Самостоятельная работа: выполнение лексических упражнений	-	ПК 2.1-2.8,
	2. Организация стола	2	ПК 3.1-3.6,
	Самостоятельная работа: выучить новые слова	1	ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
Тема 3.	Практические занятия	2	ОК 1-5,9,10
Организация работы официанта и бармена	1. В баре: классификация напитков	2	ПК 1.1-1.4,
	Самостоятельная работа: выучить лексический материал по теме	-	ПК 2.1-2.8,
	2. Ролевая игра: В баре: Выбор правильного вина. Смешивание коктейлей	2	ПК 3.1-3.6,
	Самостоятельная работа: составить диалоги на тему «Обслуживание в баре»	1	ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
Тема 4.	Практические занятия	2	ОК 1-5,9,10
	1. Персонал кухни. Одежда и личная гигиена. Производственные помещения. Кухонное оборудование	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8,

Кухня. Производственные помещения и оборудование	Самостоятельная работа: выполнить лексические упражнения	-	ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
Тема 5. Продукты питания и способы кулинарной обработки	Практические занятия	10	ОК 1-5,9,10
	1. Овощи, травы и специи. Фрукты, ягоды и орехи	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8,
	Самостоятельная работа: выполнить лексические упражнения	-	ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5,
	2. Рыба и морепродукты	2	ПК 5.1-5.5
	Самостоятельная работа: выполнить лексические упражнения	1	
	3. Мясо и птица	2	
	Самостоятельная работа: выполнить лексические упражнения	-	
	4. Молочные продукты и крупы	2	
	Самостоятельная работа: выполнить лексические упражнения	-	
5. Различные продукты, различные способы обработки продуктов питания	2		
Самостоятельная работа: чтение текста, работа со словарем	-		
Тема 6. Составление меню. Названия блюд	Практические занятия	4	ОК 1-5,9,10
	1. Подготовка меню: Закуски. Супы. Основные горячие блюда. Десерты	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8,
	Самостоятельная работа: Презентация Меню ресторана, кафе	-	ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5,
	2. Дискуссия: Здоровое питание	2	ПК 5.1-5.5
Самостоятельная работа: чтение, перевод текстов	-		
Тема 7. Кухонная, сервировочная и барная посуда	Практические занятия	2	ОК 1-5,9,10
	1. Техники сервировки. Столовые приборы и посуда. Как накрыть стол для завтрака, обеда, ланча	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8,
	Самостоятельная работа: чтение, перевод текстов	-	ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
Тема 8.	Практические занятия	2	ОК 1-5,9,10
	1. Составление кластера: Покупки в магазине, булочной, мясной лавке. Покупки на рынке	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8,
	Самостоятельная работа: выучить слова, составить диалоги по теме	-	ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5,

Система закупок и хранения продуктов			ПК 5.1-5.5
Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	Практические занятия	4	ОК 1-5,9,10 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
	1. Составление рецептов: Кухни народов мира	2	
	Самостоятельная работа: работа со словарем, составление диалога по теме	-	
	2. Европейская кухня. Восточная кухня	2	
	Самостоятельная работа: Презентация по теме	1	
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	
ИТОГО	2-й семестр, в том числе:		
	Теоретические занятия	----	
	Практические занятия	36	
	Самостоятельная работа	4	
Всего		40	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Иностранного языка»,

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. Гончарова Т.А., Стрельцова Н.А. Английский язык для профессии «Повар-кондитер»: учебное пособие. – Москва: Кнорус, 2021. – 268 с. – (Среднее профессиональное образование)
2. Щербакова, Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for cooking and catering: учеб. пособие для студ. проф. учеб. заведений. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 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: составление кластера, презентация, дискуссия, просмотр роликов, ролевая игра.

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](https://learningapps.org)

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знать: профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля. имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every. глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; - диктантов; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/устных ответов, выполнении заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</p>

<p>глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous / Progressive, Present, Past, Future Perfect.</p>		
<p>Уметь: использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;</p> <p>Диалогическая речь участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение;</p> <p>Монологическая речь делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации; в содержательном плане совершенствовать смысловую</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме)</p> <p>Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор. -Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче. -Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. -Объём высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны.</p> <p>Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.</p>	

<p>завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.</p> <p>Письменная речь небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p>Аудирование понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.</p> <p>Чтение извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p>	<p>Уместное использование лексических единиц и грамматических структур.</p> <p>-Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.</p> <p>Объем высказывания не менее 7-8 фраз</p> <p>Сформированность умений : отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию.</p> <p>- Умение извлекать основную, полную и необходимую информацию из текста.</p> <p>- Умение читать и понимать тексты профессиональной направленности</p> <p>- Умение понять логические связи слов в предложении, причинно-следственные связи предложений, понимать значение слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.)</p> <p>- Умение выявлять логические связи между частями текста.</p> <p>- Умение отличать ложную информацию от той, которой нет в тексте.</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</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; - диктантов;</p>

	<p>профессиональные темы, описаний блюд Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме)</p> <p>Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор. -Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче. -Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. -Объём высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны.</p> <p>Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. Уместное использование лексических единиц и грамматических структур. -Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. Объём высказывания не менее 7-8 фраз</p>	<p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, выполнении заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>Сформированность умений : отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию.</p> <p>-Умение извлекать основную, полную и необходимую информацию из текста.</p> <p>- Умение читать и понимать тексты профессиональной направленности</p> <p>-Умение понять логические связи слов в предложении, причинно-следственные связи предложений, понимать значение слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.)</p> <p>- Умение выявлять логические связи между частями текста.</p> <p>- Умение отличать ложную информацию от той, которой нет в тексте.</p>	
<p>ОК 01.-05,09,10</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд</p> <p>Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме)</p> <p>Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>- диктантов;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p>

	<p>взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор.</p> <p>-Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче.</p> <p>-Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.</p> <p>-Объём высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны.</p> <p>Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.</p> <p>Уместное использование лексических единиц и грамматических структур.</p> <p>-Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.</p> <p>Объём высказывания не менее 7-8 фраз</p> <p>Сформированность умений : отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию.</p> <p>-Умение извлекать основную, полную и необходимую информацию из текста.</p>	<p>-письменных/ устных ответов, выполнении заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<ul style="list-style-type: none">- Умение читать и понимать тексты профессиональной направленности- Умение понять логические связи слов в предложении, причинно-следственные связи предложений, понимать значение слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.)- Умение выявлять логические связи между частями текста.- Умение отличать ложную информацию от той, которой нет в тексте.	
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

**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 профессии (профессиям) среднего профессионального образования (далее – СПО)

43.01.09 «Повар кондитер»

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 _____ Есина Н.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

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 профессии (профессиям) СПО 43.01.09 «Повар кондитер».

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 общепрофессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы.

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;

— имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;

— область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

— порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Обучающийся должен обладать **общими компетенциями:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы – 40 часа,
в том числе:

суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем – 36 часов;
самостоятельная работа: обучающегося – 4 часа.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	40
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	36
в том числе:	
практические занятия	18
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
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		12	
Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайной ситуации.	Содержание учебного материала	1	ОК1, ОК2, ОК7.
	1. <u>Понятие, задачи, организационная структура, режимы функционирования РСЧС.</u> Силы и средства РСЧС.		
Тема 1.2. Гражданская оборона.	Содержание учебного материала	1	
	2. <u>Семинар. Организация гражданской обороны:</u> история создания, задачи, силы и средства. Оружие массового поражения, виды, средства защиты, действия населения. Ядерное оружие. Химическое и биологическое оружие.		
	Практические занятия	2	
	1. <u>Средства индивидуальной, коллективной защиты от оружия массового поражения.</u> Приборы радиационной и химической разведки и контроля. Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения. Решение ситуационных задач.		
	Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК.		
Тема 1.3. Защита населения и территорий при чрезвычайных ситуациях.	Содержание учебного материала	2	ОК1, ОК2, ОК7.
	1. <u>Семинар. Природные и техногенные чрезвычайные ситуации.</u> Защита при землетрясениях, извержениях вулканов, ураганах, бурях, смерчах, грозах., снежных заносах, сходе лавин, метели, вьюге, селях, оползнях, наводнениях, лесных, степных и торфяных пожарах.		

	<u>Безопасность в профессиональной деятельности.</u> 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. Защита презентаций.		
	Самостоятельная работа: Подготовка рефератов: «Ядерное оружие. «Химическое и биологическое оружие», «Безопасность в профессиональной деятельности». Составление таблицы «Правила действий при возникновении чрезвычайных ситуаций в профессиональной деятельности».	-	
	Практические занятия	2	ОК1, ОК2, ОК7.
	1. <u>Чрезвычайные ситуации</u> на всех видах транспорта. Защита при автомобильных и железнодорожных авариях (катастрофах), на воздушном и водном транспорте. Решение ситуационных задач. Потенциально опасные объекты, обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической и социальной обстановке <u>Обеспечение безопасности при эпидемии.</u> 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.		
Тема 1.4. Терроризм, сепаратизм, экстремизм.	Содержание учебного материала	2	ОК1, ОК2, ОК7.
	1. <u>Истоки, характерные черты и особенности современного терроризма.</u> Понятие сепаратизма и экстремизма и их совокупное	1	

	проявление. <u>Семинар.</u>		
	<p>Практические занятия</p> <p>1. <u>Противодействие терроризму правила поведения при обнаружении подозрительного предмета</u> и взрывоопасного устройства. Обеспечение безопасности в случае захвата заложником.</p> <p>Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков. Решение ситуационных задач.</p>	1	
	<p>Самостоятельная внеклассная работа по разделу 1</p> <p>Темы для самостоятельного, дополнительного изучения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>В процессе самостоятельной работы предусмотрено использование «Сборника практических заданий» по БЖ. Решение ситуационных задач.</p> <p>Подготовка презентаций, докладов, рефератов:</p> <p>«Чрезвычайные ситуации на всех видах транспорта (по видам транспорта)» «Современный терроризм», «Понятие сепаратизма», «Понятие экстремизма».</p> <p>Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем.</p>	1	
Раздел 2. Основы военной службы		28	
	Содержание учебного материала	8	ОК1, ОК2,

Тема 2.1. Вооруженные силы Российской Федерации на современном этапе	1. <u>Состав и организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации.</u> Виды Вооруженных Сил Российской Федерации и рода войск.	2	ОК7.
	2. <u>Система руководства и управления Вооруженными Силами Российской Федерации.</u> Воздушно-десантные войска. Защита презентаций.	2	
	3. <u>Ракетные войска стратегического назначения.</u> Войска воздушно-космической обороны.	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщений: «Состав и организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации» «Виды Вооруженных Сил Российской Федерации и рода войск», «Ракетные войска стратегического назначения». Подготовка презентаций: «Система руководства и управления Вооруженными Силами Российской Федерации», «Воздушно-десантные войска», «Войска воздушно-космической обороны»	-	
	1. <u>Другие войска и их основные задачи.</u>	2	ОК1, ОК2, ОК7.
	2. <u>Воинская обязанность и комплектование Вооруженных Сил Российской Федерации личным составом. Защита презентаций.</u>		
	Практические занятия		ОК1, ОК2, ОК7.
	1. <u>Сухопутные войска, структура, задачи (решение ситуационных задач).</u> Военно-воздушные войска, структура, задачи (решение ситуационных задач). Военно-морской флот, структура, задачи (решение ситуационных задач).	2	
	<u>Порядок прохождения военной службы. Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил Российской Федерации</u>		

	(решение ситуационных задач).		
Тема 2.2. Уставы Вооруженных Сил Российской Федерации	Содержание учебного материала	6	ОК1, ОК2, ОК7.
	1. Уставы, военная присяга ВС РФ и боевое знамя воинской части. Военнослужащие и взаимоотношение между ними.	2	
	2. Права и обязанности военнослужащих. Внутренний распорядок, размещение и быт военнослужащих. <u>Семинар.</u>	2	
	Практические занятия	2	
	1. <u>Воинская дисциплина.</u> Суточный наряд роты. Отработка навыков. Караульная служба, обязанности и действия часового. Отработка навыков.		
	Самостоятельная работа: Проработка конспекта. Изучение нормативных документов. Подготовка презентаций: «Военно-морской флот, структура, задачи», «Права и обязанности военнослужащих». Составление структуры «Вооруженные силы Российской Федерации». Подготовка сообщений по темам: «Воинская обязанность», «Уставы, военная присяга ВС РФ и боевое знамя воинской части», «Военнослужащие и взаимоотношение между ними», «Внутренний распорядок, размещение и быт военнослужащих», «Караульная служба, обязанности и действия	1	

	часового».		
Тема 2.3. Строевая подготовка	Содержание учебного материала	2	ОК1, ОК2, ОК7.
	Практические занятия		
	1. Строи и управление ими. Строевые приемы и движение без оружия Отработка навыков. Выполнение воинского приветствия, выход и возвращение в строй, подход к начальнику и отход от него. Строи отделения. Отработка навыков.	2	
Тема 2.4. Огневая подготовка	Содержание учебного материала	2	ОК1, ОК2, ОК7.
	Практические занятия	2	
	1.Автомат Калашникова: материальная часть, разборка и сборка, подготовка автомата к стрельбе. Ведение огня из автомата Отработка навыков.		
	Самостоятельная работа: Составление конспекта. Подготовка рефератов, презентаций по темам: «Автомат Калашникова», «Строевые приемы и движение без оружия», «Выполнение воинского приветствия, выход и возвращение в строй», «Подход к начальнику и отход от него», «Строй отделения». Подготовка к практическому занятию.	1	
Тема 2.5. Медико-санитарная подготовка. Первая доврачебная помощь	Содержание учебного материала	4	ОК1, ОК2, ОК7.
	Практические занятия		
	1. Первая помощь при ранении, ушибе, переломе, вывихе, растяжении связок, синдроме длительного сдавливания (решение ситуационных задач). Отработка навыков.	2	
	2. Первая помощь при ожоге, поражении электрическим током, утоплении, переохлаждении, обморожении, отравлении, клинической смерти (решение ситуационных задач). Отработка навыков.	2	
Самостоятельная работа: по разделу 2		1	

<p>Вопросы для самостоятельного дополнительного изучения по теме: Медико-санитарная подготовка. Первая доврачебная помощь. Подготовка презентаций, докладов, рефератов: Первая помощь при ранениях, ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок, синдроме длительного сдавливания, ожогах, поражении электрическим током, утоплении, переохлаждении, обморожении, отравлении, клинической смерти. В процессе самостоятельной работы предусмотрено использование «Сборника практических заданий» по БЖ. Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами тем и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем. Подготовка к дифференцированному зачету.</p>		
Дифференцированный зачет	2	
Всего:	40	

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 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: уроки - семинары, публичная защита презентаций, дискуссии, отработка навыков, работа в группах, работа в парах, решение ситуационных 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 профессионального модуля осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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 	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на</p>

<p>вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. 	<p>практических занятиях.</p> <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) 	<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>воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>общечеловеческие ценности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности. 	
<p>ОК 01, 02, 07</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной 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. 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 профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **43.01.09 «Повар, кондитер»**

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 «10» июня 2022г.

Председатель ПЦК _____ Есина Н.В.

СОДЕРЖАНИЕ

5. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

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 профессии (профессиям) СПО 43.01.09 «Повар, кондитер».

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 общепрофессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы.

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.

Обучающийся должен обладать **общими компетенциями**:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы – 40 часа,
в том числе:

суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем – 36 часов;
самостоятельная работа: обучающегося – 4 часа.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часо в
Объем образовательной программы	40
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	36
в том числе:	
практические занятия	18
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
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. Вооружённые Силы Российской Федерации.		11	
Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайной ситуации.	Содержание учебного материала	1	ОК 1,2,7
	1. Понятие, задачи, организационная структура, режимы функционирования РСЧС. Силы и средства РСЧС.		
Тема 1.2. Вооружённые Силы Российской Федерации.	Практические занятия	1	ОК 1,2,7
	1. <u>Семинар.</u> Вооружённые Силы России на современном этапе. Уставы Вооруженных Сил Российской Федерации. Стрелковая подготовка. Огневая подготовка. Изучение нормативных документов.		
Тема 1.3. Гражданская оборона.	Содержание учебного материала	1	ОК 1,2,7
	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)		
	Практические занятия	1	ОК 1,2,7
	1. 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.		

Тема 1.4. Защита населения и территорий при чрезвычайных ситуациях.	Содержание учебного материала	1	ОК 1,2,7
	2. <u>Семинар.</u> 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. Защита презентаций.		
	Практические занятия	2	ОК 1,2,7
	2. Чрезвычайные ситуации на всех видах транспорта (решение ситуационных задач). Защита при автомобильных и железнодорожных авариях (катастрофах), на воздушном и водном транспорте. (решение ситуационных задач) 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.		

<p>Самостоятельная работа: Подготовка рефератов: «Ядерное оружие. «Химическое и биологическое оружие», «Безопасность в профессиональной деятельности».</p> <p>Составление таблицы «Правила действий при возникновении чрезвычайных ситуаций в профессиональной деятельности».</p>		-	
<p>Тема 1.5. Терроризм, сепаратизм, экстремизм.</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	1	ОК 1,2,7
	<p>1.Истоки, характерные черты и особенности современного терроризма.</p> <p>Понятие сепаратизма и экстремизма и их совокупное проявление. <u>Семинар.</u></p>		
	<p>Практические занятия</p>	1	ОК 1,2,7
	<p>1.Противодействие терроризму правила поведения при обнаружении подозрительного предмета и взрывоопасного устройства. Обеспечение безопасности в случае захвата заложником.</p> <p>Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков. Решение ситуационных задач.</p>		
<p>Самостоятельная внеклассная работа по разделу 1 Темы для самостоятельного, дополнительного изучения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>В процессе самостоятельной работы предусмотрено использование «Сборника практических</p>		1	

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 3. Основы медицинских знаний		29	
Тема 3.1.	Содержание учебного материала	1	ОК 1,2,7
	1. Общие правила оказания первой помощи. Первая помощь при травмах различных областей тела. Правила первой помощи при ранениях. Правила наложения повязок различных типов.		
	Практическое занятие	1	ОК 1,2,7
	1. Отработка навыков первой помощи при травмах различных областей тела. Отработка навыков первой помощи при ранениях, наложения повязок различных типов.		
	1. Первая помощь при сотрясениях и ушибах головного мозга. Первая помощь при переломах.	1	ОК 1,2,7
	Практическое занятие	1	ОК 1,2,7
	1. Отработка навыков первой помощи при сотрясениях и ушибах головного мозга. Первая помощь при переломах.		
	1. Первая помощь пострадавшему при электротравме. Первая помощь при синдроме длительного сдавливания.	1	ОК 1,2,7
	Практическое занятие	1	ОК 1,2,7
1. Отработка навыков первой помощи пострадавшему при электротравме. Отработка навыков первой помощи при синдроме длительного сдавливания.			
Самостоятельная работа: Выполнение презентации: «Первая помощь при переломах». Реферат по теме: «Первая помощь пострадавшему при синдроме длительного сдавливания».	1		

	Подготовка сообщений по темам: «Первая помощь при травмах различных областей тела», «Первая помощь при сотрясениях и ушибах головного мозга», «Первая помощь пострадавшему при электротравме».		
	1.Первая помощь при наружных кровотечениях. Первая помощь при ожогах.	1	ОК 1,2,7
	Практическое занятие 1.Отработка навыков первой помощи при наружных кровотечениях. Отработка навыков первой помощи при ожогах. (решение ситуационных задач).	1	ОК 1,2,7
	1.Первая помощь при воздействия высоких температур на человека. Предупреждение развития перегревания. Тепловой удар. (решение ситуационных задач)	1	ОК 1,2,7
	Практическое занятие 1.Отработка навыков первой помощи при воздействии высоких температур на человека. Отработка навыков предупреждения развития перегревания.	1	ОК 1,2,7
	1.Воздействие ультрафиолетовых лучей на человека. Первая помощь при воздействии низких температур.	1	ОК 1,2,7
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщений, изучение нормативных документов. Ответ на контрольные вопросы для самоконтроля. Изучение дополнительных источников по теме.	-	
	Практическое занятие 1.Отработка навыков оказания первой помощи при воздействии ультрафиолетовых лучей на человека. Отработка навыков первой помощи при воздействии низких температур.	1	ОК 1,2,7

	1.Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути. Первая помощь при отравлениях. Отработка навыков.	1	ОК 1,2,7
	Практическое занятие 1.Отработка навыков оказания первой помощи при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути. Отработка навыков оказания первой помощи при отравлениях.	1	ОК 1,2,7
	1.Первая помощь при отсутствии сознания. Первая помощь при отсутствии кровообращения (остановка сердца). Отработка навыков.	1	ОК 1,2,7
	Практическое занятие 1.Отработка навыков оказания первой помощи при отсутствии сознания. Первая помощь при отсутствии кровообращения (остановка сердца).	1	ОК 1,2,7
	Самостоятельная работа: Изучение нормативных документов. Подготовка сообщений по теме «Воздействие ультрафиолетовых лучей на человека». Подготовка реферата по темам: «Первая помощь при отсутствии сознания», «Первая помощь при отсутствии кровообращения (остановка сердца)». Ответ на контрольные вопросы для самоконтроля. Изучение дополнительных источников по теме.	1	
	1.Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика. Из истории инфекционных болезней. Профилактика инфекционных заболеваний. Лечение инфекционных заболеваний.	1	ОК 1,2,7
	Практическое занятие 1.Семинар. Здоровье и здоровый образ жизни.	1	ОК 1,2,7

	1.Факторы, способствующие укреплению здоровья.	2	ОК 1,2,7
	Практическое занятие	2	ОК 1,2,7
	1. Семинар. Факторы, способствующие укреплению здоровья.		
	1.Здоровье родителей и здоровье будущего ребенка.	2	ОК 1,2,7
	Практическое занятие	1	ОК 1,2,7
	1.Здоровье родителей и здоровье будущего ребенка. (решение ситуационных задач).		
Самостоятельная работа: по разделу 2		1	
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). Подготовка реферата, презентации по теме: «Факторы, способствующие укреплению здоровья». Составление таблицы «Факторы, влияющие на здоровье»			
Дифференцированный зачет		2	
Всего:		40	

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 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: уроки - семинары, публичная защита презентаций, дискуссии, отработка навыков, работа в группах, работа в парах, решение ситуационных 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 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/>

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.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>уметь:</p> <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 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;	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка решения ситуационных задач.</p>

<ul style="list-style-type: none"> - 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>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. общечеловеческие ценности; - правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности. 	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля и практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка выполнения тестовых заданий</p> <p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля и практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка решений ситуационных задач.</p>
<p style="text-align: center;">ОК 01, 02, 07</p>	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение 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
ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

Калининград

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

43.01.09 Повар, кондитер

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

Разработчик:

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

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

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

Председатель ПЦК _____ Есина Н.В.

СОДЕРЖАНИЕ

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физическая культура.

1.1. Область применения программы.

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии СПО естественнонаучного профиля:

43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

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

Цели:

- формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;
- развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
- формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;
- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
- освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
- приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

Умения, знания:

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

- ✓ выполнять индивидуально подобранные комплексы упражнений;
- ✓ выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;
- ✓ проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;
- ✓ осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;
- ✓ выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма;
- ✓ использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- ✓ повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья;
- ✓ подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации;
- ✓ организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях;
- ✓ активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа жизни.

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

- ✓ влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;
- ✓ способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;
- ✓ правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;
- ✓ о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- ✓ основы здорового образа жизни.

Результаты освоения учебной дисциплины.

Освоение содержания учебной дисциплины «Физическая культура» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• личностных:

- ✓ готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;

- ✓ формирование устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- ✓ потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;
- ✓ приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;
- ✓ готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;
- ✓ способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;
- ✓ способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;
- ✓ формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- ✓ принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно - оздоровительной деятельностью;
- ✓ умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- ✓ патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;
- ✓ готовность к служению Отечеству, его защите;

• **метапредметных:**

- ✓ способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;
- ✓ готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;

- ✓ освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;
- ✓ готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;
- ✓ формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;
- ✓ умение использовать средства информационных и коммуникационных

технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

• **предметных:**

- ✓ умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
- ✓ владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;
- ✓ владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;
- ✓ владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;
- ✓ владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен освоить **общие компетенции:**

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины (4 курс):

Объем образовательной программы 40 час, в том числе:

Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем 40 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы.

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	40
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	40
в том числе:	
практические занятия	40
в том числе:	
✓ Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и подготовка практических работ. ✓ Выполнение домашних заданий: - составление комплексов утренней гимнастики; - выполнение упражнений для укрепления всех групп мышц;	
Промежуточная 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.		10	ОК04, ОК 08
	Содержание учебного материала:			
	Практическая работа			
Тема 1.1 Спринтерский бег.	1.	Закрепление техники низкого и высокого старта. Закрепление техники бега на короткие дистанции. Бег 100м. Развитие физических качеств: быстроты и силы.	2	ОК04, ОК 08
Тема 1.2 Челночный бег.	2.	Челночный бег 5x10 м. Развитие координационных способностей, ловкости.	2	
Тема 1.3 Метание мяча и гранаты.	3.	Закрепление техники метания гранаты. Разнообразные прыжки и многоскоки. Развитие физических качеств: силы, ловкости	2	
Тема 1.4 Прыжки в длину.	4.	Развитие силовой выносливости. Техника прыжка в длину с разбега. Тройной прыжок.	2	
Тема 1.5 Бег на длинные дистанции. Кроссовая подготовка.	5.	Бег 1000м. Развитие выносливости.	2	
	Самостоятельная работа: 1. Упражнения для развития быстроты. 2. Упражнения для развития прыгучести.		-	

Раздел 2.	Волейбол.		10	
	Содержание учебного материала:			
	Практическая работа			
Тема 2.1 Передача мяча.	1.	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	ОК04, ОК 08
Тема 2.2 Подача мяча.	2.	Подача мяча по точкам. Нижняя и верхняя подача. подача в левую и правую части площадки. Учебная игра. Развитие прыгучести.	2	
Тема 2.3 Нападающий удар.	3.	Верхняя прямая и нижняя подача. Варианты нападающего удара через сетку. Учебная игра. Развитие силы.	2	
Тема 2.4 Технико-тактическая подготовка. Блокирование.	4.	Индивидуальные и групповые действия в нападении и защите. Атакующие удары по ходу. Учебная игра. Развитие физических качеств.	2	
	5.	Групповые упражнения с подач через сетку. Индивидуальные и групповые действия в нападении и защите. Атакующие удары по ходу. Учебная игра. Развитие физических качеств.	2	
ИТОГО	7 семестр, в т.ч.:		20	
	Теоретические занятия		-	
	Практические занятия		20	
Раздел 3.	Баскетбол.		10	
	Содержание учебного материала:			
	Практическая работа			
Тема 3.1 Передача и ловля мяча.	1.	Различные способы ловли и передачи мяча. Учебная игра. Развитие силы и координационных способностей.	2	ОК04, ОК 08
Тема 3.2 Ведение мяча.	2.	Ведение мяча в движении с изменением направления движения, с изменением высоты отскока. Ведение с сопротивлением и без	2	

		сопротивления защитника. Учебная игра. Развитие физических качеств.		
Тема 3.3 Броски.	3.	Броски в кольцо после обыгрывания. Трёхочковые броски. Учебная игра. Развитие физических качеств.	2	
Тема 3.4 Технико- тактическая подготовка.	4.	Зонная система защиты. Нападение быстрым прорывом. Броски мяча в движении. Учебная игра. Развитие силы.	2	
	5.	Действия против игрока с мячом (вырывание, выбивание, накрывание, перехват). Взаимодействие трёх игроков в нападении. Учебная игра.	2	

Раздел 4.	Профессионально-прикладная физическая подготовка.		10	
	Содержание учебного материала:			
	Практическая работа			
Тема 4.1 Реакция на сигнал.	1.	Развитие реакции на сигнал. Развитие концентрации внимания.	2	ОК04, ОК 08
Тема 4.2 Развитие вестибулярной устойчивости.	2.	Закрепление точности движений. Закрепление вестибулярной устойчивости: упр. на равновесие.	2	
Тема 4.3 Развитие силы.	3.	Развитие силы мышц брюшного пресса. Развитие ручной ловкости. Поднимание туловища в сед из положения лёжа 30 сек.	2	
	4.	Закрепление быстроты реакции. Развитие силы мышц ног. Прыжки через скакалку вращением вперед за 1 минуту – тест.	2	
	5.	Закрепление точности движений. Закрепление вестибулярной устойчивости: упр. на равновесие.	2	
Дифференцированный зачёт			2	

	Самостоятельная работа. 1. Упражнения для мышц брюшного пресса. 2. Упражнения для укрепления грудных мышц. 3. Упражнения для мышц спины.	-	
ИТОГО	8 семестр, в т.ч.:	2	
	Теоретические занятия	-	
	Практические занятия	20	
	Всего:	40	

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 ДИСЦИПЛИНЫ.

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Оборудование спортивного зала и спортивной площадки:

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

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

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

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

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

Дополнительные источники:

1. Об образовании в Российской Федерации: федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016.)

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

3. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).
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)	Показатели оценки результата
1	2
уметь: ✓ выполнять индивидуально подобранные комплексы упражнений; ✓ выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации; ✓ проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями; ✓ осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;	✓ Результаты тестирования, физической подготовленности студентов согласно государственным стандартам. ✓ Результаты контрольных нормативов с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма;

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Показатели оценки результата
1	2
<ul style="list-style-type: none"> ✓ выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма; ✓ использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни; ✓ способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности; ✓ правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности; ✓ о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; ✓ основы здорового образа жизни. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Участие в спортивных массовых соревнованиях (внутриколледжные, городские, областные и зональные соревнования) <ul style="list-style-type: none"> ✓ Проведение самоконтроля на занятиях физической культурой; ✓ Прирост физических показателей в течение всего периода обучения ✓ Знание роли физической культуры оценивается по программе ППФП.
<p>ОК04, ОК08</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Проведение самоконтроля на занятиях физической культурой; ✓ Прирост физических показателей в течение всего периода обучения ✓ Знание роли физической культуры оценивается по программе ППФП.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Показатели оценки результата
1	2

**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
ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В РЕСТОРАНЕ**

Калининград

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация обслуживания в ресторане» разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) и с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

Экспертные организации:

Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»

Совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства

НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса»

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

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

Разработчик:

Захарова Е.Ю., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией технологических дисциплин.

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

9. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
10. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
11. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина «Организация обслуживания в ресторане» относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП.09 Физическая культура, ОП.06 Охрана труда.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	<ul style="list-style-type: none"> – использовать теоретические знания в профессиональной деятельности; – соблюдать правила техники безопасности при работе; соблюдать требования пожарной безопасности; соблюдать требования санитарии и личной гигиены; не допускать несчастные случаи с персоналом и посетителями; – качественно выполнять подготовку торговых помещений к обслуживанию; накрывать столы скатертями, осуществлять предварительную сервировку столов и дополнительную сервировку согласно принятого заказа; – осуществлять бронирование мест; приветствовать гостей и принимать заказ на обслуживание; успешно вести переговоры при приёме заказа; – получать и подготавливать столовое белье, посуду, приборы к обслуживанию; заполнять журнал учета столовой посуды и приборов; составить акт боя, лома, утраты посуды и приборов; – складывать салфетки; работать с подносом; составлять меню; производить сервировку стола по различным видам меню; подавать блюда «В обнос», «В стол», 	<ul style="list-style-type: none"> – технику безопасности в работе официанта; требования пожарной безопасности; требования санитарии и гигиены; личную гигиену официанта; требования к квалификационным характеристикам официанта; требования к безопасности услуг; бронирование мест на ПОП; – технику встречи гостей и основные правила качественного обслуживания; технику резервирования столов; технику успешного ведения переговоров при приёме заказа; технику расчёта с потребителями; – технику хранения и учета столовой посуды, приборов, столового белья; технику подготовки столовой посуды, приборов, белья к обслуживанию; технику работы с подносом; способы и технику переноса приборов, посуды; общие правила и технику сервировки стола; технику и технологию подачи блюд и напитков;

	«Английским способом», подавать I, II, блюда; сладкие блюда; фрукты; ликероводочные изделия и прохладительные напитки. – производить расчёт с посетителями.	
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности

ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности Стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения Программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Средства физической культуры Основы здорового образа жизни
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности,	Финансовую грамотность, Планирование

	планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.
--	---------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	106
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	80
в том числе:	
теоретическое обучение	38
практические занятия	34
Самостоятельная работа	8
Консультации	8
Промежуточная аттестация-экзамен	18

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1	Особенности организации обслуживания	20	
Тема 1.1 Цели и задачи обслуживания	Содержание учебного материала	2	ОК01-07, ОК09-11 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
	1.Введение. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы. Услуги предприятий общественного питания: классификация, виды, характеристика. Обязательные требования безопасности, экологичности, совместимости и взаимозаменяемости услуг.		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); Изучение стандарта ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования».	2	
	2.Характеристика фарфоровой, фаянсовой посуды, емкость и назначение, санитарные требования к посуде. Характеристика хрустальной и стеклянной посуды, санитарные требования Характеристика металлической посуды, санитарные требования. Характеристика столовых приборов, санитарные требования	2	
	Практические занятия №1 Идентификация ассортимента фарфоро-фаянсовой посуды. Идентификация ассортимента хрустальной и стеклянной посуды	2	
Тема 1.2 Методы и формы обслуживания	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09-11 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
	1.Тренинг. Методы и формы обслуживания, их классификация. Особенности организации обслуживания в предприятиях различных типов и классов.		
	Тематика практических занятий	2	
Практические занятия № 2 1. Тренинг. Отработка техники получения и подготовки столового белья, посуды приборов к обслуживанию. 2. Отработка техники полировки посуды и приборов.			

	3. Отработка техники работы с подносом; 4. Отработка техники переноса посуды.		
	Практические занятия № 3 1. Тренинг. Отработка техники накрытия столов скатертями; замена скатерти на чистую. 2. Отработка приёмов складывания салфеток. 3. Отработка техники сервировки стола к завтраку, обеду и ужину.	2	
	2. Виды приемов и банкетов. Прием заказа на банкет. Правила составления счет заказ на банкет. Правила составления меню на банкет.	2	
	3. Проведение банкета за столом с полным обслуживанием официантами. Подготовка банкета за столом с частичным обслуживанием официантами.	2	
	Практические занятия №4 Составить меню для банкета за столом с полным обслуживанием официантами. Отработать сервировку стола для банкета с частичным обслуживанием официантами.	2	
Раздел 2 Квалификационные требования к официанту		12	1
Тема 2.1 Требования к официантам	1. Требования к квалификации официантов 3, 4, 5 разрядов. Характеристика работ официантов 3, 4, 5 разрядов. Требование соблюдения пожарной безопасности. Требование к соблюдению техники безопасности; соблюдению норм и правил санитарии и личной гигиены.	2	ОК 01-07, ОК 09-11 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
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие № 5 Тренинг. Отработка техники встречи посетителей, подачи меню и карты вин, рекомендации при выборе напитков и блюд. Отработка техники принятия заказа; подачи аперитива.		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.	1	
	2. Виды тематических банкетов.	2	
	ИТОГО	Всего за 5 семестр	26
	Теоретические занятия	12	
	Практические занятия	10	

		Самостоятельная работа	4	
Тема 2.2 Личная подготовка официанта	Содержание учебного материала		2	ОК 01-07, ОК 09-11 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
	1.Личная подготовка официанта к обслуживанию. Требования к внешнему виду. Общие требования к качеству услуг. Структура обслуживающего персонала.			
	Тематика практических занятий		2	
	Практическое занятие № 6 1. Отработка техники досервировки стола согласно принятого заказа. 2. Отработка техники выполнения заказа: подача продукции сервис-бара. 3. Отработка техники подачи холодных блюд и закусок всеми способами подачи: «русским», «французским», «английским», «европейским» и смешанным.			
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений Составить конспект по теме «Характеристика работ официантов 3, 4, 5 разрядов». Составить схемы «Структура обслуживаемого персонала» (по заданию преподавателя). Выполнить реферат на тему «Анализ услуг предприятий общественного питания: безопасность, экологичность, эргономичность, комфортность, эстетичность, информативность».		1	
Раздел 3	Техника подготовки к обслуживанию		7	ОК 01-07, ОК 09-11 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
Тема 3.1 Подготовка зала. Подготовка посуды и приборов	Содержание учебного материала		2	ОК 01-07, ОК 09-11 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
	1.Ролевая игра. Бронирование мест. Техника и правила размещения гостей. Уборка зала, расстановка мебели; техника накрытия столов скатертью; техника замены скатерти во время обслуживания. Техника получения и подготовки столового белья, посуды, приборов к обслуживанию; техника полировки посуды, приборов, стекла. Техника переноса посуды, приборов; заполнение журнала учета столовой посуды, приборов; составление акта боя, утраты и лома столовой посуды, приборов, столового белья. Техника предварительной сервировки столов.			

	<p>Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений Работа с учебно-методической литературой, лекциями; Заполнение типовой формы № 74 акта боя, лома, утраты посуды и приборов.</p>	1	
	<p>Тематика практических занятий</p>		
	<p>Практические занятия №7 Овладение приемами расстановки мебели в торговом зале. Овладение техникой работы с подносом.</p>	2	
	<p>Практические занятия №8 Отработка приемов сервировки стола к завтраку, обеду и ужину (минимальная и полная).</p>	2	
Раздел 4.	Техника обслуживания потребителей	9	ОК 01-07, ОК 09-11
Тема 4.1 Техника обслуживания потребителей	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1.Семинар. Организация процесса обслуживания в ресторанах различных типов и классов. Техника обслуживания: встреча гостей, размещение их в зале, предложение меню и карты вин, аперитива; техника приема и оформления заказа; техника до сервировки стола в соответствии с заказом; передача заказа на производство, подача напитков, закусок и блюд; расчет с гостями.</p>	2	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
	<p>2.Последовательность и техника подачи блюд и напитков. Техника подачи продукции сервис-бара. Техника подачи блюд различными способами: французский (в «обнос»), английский (с применением приставного стола или тележки), русский (с использованием элементов обслуживания), европейский (с подачей блюд в индивидуальной тарелке гостя), комбинированный. Последовательность и техника подачи холодных блюд и закусок. Техника замены использованной посуды и приборов. Техника до сервировки стола. Техника подачи горячих закусок.</p>	2	ОК 01-07, ОК 09-11 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

	<p>3.Ролевая игра. Техника подачи супов. Способы и техника подачи вторых блюд. Техника подготовка стола для подачи десерта. Техника подачи горячих и холодных сладких блюд, фруктов и ягод.</p> <p>Техника подачи горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Завершающий этап обслуживания. Техника расчета с потребителями. Техника уборки стола после обслуживания.</p>	2	<p>ОК 01-07, ОК 09-11 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</p>
	<p>Тематика практических занятий</p> <p>Практическое занятие № 9</p> <p>1. Отработка техники подачи холодных закусок.</p> <p>2. Отработка техники подачи супов всеми способами подачи: «русским», «французским», «английским», «европейским» и смешанным.</p>	2	<p>ОК 01-07, ОК 09-11 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</p>
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений .</p> <p>Составление конспекта по теме: «Техника подачи блюд различными способами».</p> <p>Выполнить реферат на тему «Профессиональный официант – «лицо» ресторана».</p> <p>Составить последовательность подачи закусок, блюд и напитков.</p>	1	
Раздел 5. Техника построения эффективной работы с потребителями		32	
<p>Тема 5.1 Искусство обслуживания в ресторане</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1.Тренинг. Профессиональные качества официанта. Профессиональная этика официанта. Необходимые указания по успешному ведению переговоров при приёме заказа. Советы по ведению переговоров. Качество обслуживания. Избежание конфликтов при работе официанта. Памятка официанту «как заслужить доверие гостей»</p>	2	<p>ОК 01-07, ОК 09-11 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</p>
	<p>Тематика практических занятий</p> <p>Практическое занятие № 10</p>	2	<p>ОК 01-07, ОК 09-11 ПК 1.1-1.4</p>

	1. Тренинг. Отработка техники подачи вторых горячих блюд всеми способами подачи: «русским», «французским», «английским», «европейским» и смешанным.		ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	2. Техника подачи сладких блюд; холодных и горячих напитков. Отработка расчёта с посетителями.	2	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. Составить конспект лекций по теме «Качество обслуживания».		
Тема 5.2 Стандарты WSR	Содержание учебного материала		
	1. Движение Ворлд скиллс. Стандарты Ворлд скиллс. Компетенция «Ресторанный сервис». Рабочее место конкурсанта.	2	
	2. Особенности сервировки модуля «Кафе», «Ресторан», идентификация специй и крепкого алкоголя.	2	
	Тематика практических занятий		
	Практические занятия №11 Отработать сервировку для модуля «Кафе», «Ресторан», рабочее место конкурсанта	2	
	Практические занятия №12 Отработать идентификацию крепкого алкоголя	2	
	Модуль «Фуршет», фруктовое ассорти	2	
	Практические занятия №13 Отработать сервировку для модуля «Фуршет», фруктовое ассорти	2	
	3. Модуль идентификация специй.	2	
	4. Модуль «Декантация вина». Сервировка стола для декантации вин и работа с ножом сомелье	2	
	Тематика практических занятий		
	Практические занятия №14 Отработать идентификацию специй	2	
	Практические занятия №15 Отработать декантацию вина	2	
	Модуль «Table box». Модуль «Салфетки»	2	

	Тематика практических занятий		
	Практические занятия №16 Отработать накрытие «Table box»	2	
	Практические занятия №17 Отработать складывание салфеток (основные и вспомогательные способы)	2	
Консультации		8	
1. Услуги общественного питания и требования к ним. Торговые помещения организаций питания.		2	
2. Столовая посуда, приборы, столовое белье.		2	
3. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Этапы организации обслуживания. Организация процесса обслуживания в зале		2	
4. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков. Обслуживание приемов и банкетов. Специальные формы обслуживания.		2	
	6 семестр, в т.ч.:	8	
	Теоретические занятия	2	
	Практические занятия	6	
	Самостоятельная работа	2	
	Консультации	4	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		1	
		8	
Итого		106	

1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

Мастерская «Ресторанный сервис» Учебно-лабораторное оборудование

Наименование	Количество, ед
Джигер	8
Мерный стакан	8
Комплект для льда	5
Барный коврик	8
Доска разделочная	8
Барный поднос	8
Кулер для льда	5
Подставка для кулера	5
Подсвечник	8
Набор разделочных досок	8
Декантер	5
Стеклянные миски (10, 20, 30 см.)	24
Металлические подносы	16
Набор тарелок	10
Набор бокалов	5
Темпер	2
Набор кувшинов (1 л., 250 мл.)	15
Ваза под цветы	8
Комплект мельниц и минажа для соли и перца	12
Поднос официанта	15
Хлебная корзина	8
Ramekin – разетки	20
Столовые приборы (ножи, вилки, ложки), комплект	6
Наборы для кофе (для эспрессе, для капучино)	15
Набор фарфоровой посуды	2
Питчер (150 мл., 300 мл., 500 мл.)	16
Комплект текстильных изделий	5
Барный органайзер	2
Шейкер классический	4

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

Учебно-производственное оборудование

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

Графин стекло 150	1
Графин стекло 250	1
Стопка "Бостон шот" 50 мл	2

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания:

Федеральные законы и нормативные документы

1. ФЗ «О защите прав потребителей» (от 09.01.96 с изменениями и дополнениями от 17.12.99 ФЗ-212)
2. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 02.01.2000.
3. ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 30.03.1999.
4. Правила оказания услуг общественного питания. (Постановление правительства РФ от 15.08.97 №1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 №389)
5. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятия»
6. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования».
7. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
8. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
10. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»
11. ТР ТС 022/2011 ««Пищевая продукция в части ее маркировки»»

1.2.2. Электронные издания:

1. Сайт «*HoReCa: hotel, restaurant, cafe*» <http://www.horeca.ru/>
2. Всероссийский портал «*Restorante*» <http://www.restorante.com.ru/>
3. Сайт компании «*Restcon: ресторанный консалтинг*» <http://restcon.ru/>
4. Портал «*Новости и технологии ресторанного бизнеса*» <http://restorus.com/>
5. Федерация Рестораторов и Отельеров www.new.frio.ru
6. Информационно-поисковая система www.restoran.ru
7. Информационно-поисковая система www.menu.ru
8. Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса www.restoranoff.ru

i. Дополнительные источники:

1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва :

Издательство Юрайт, 2020. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4.

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 268 с.

3. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Радченко Л.А. — Москва : КноРус, 2020. — 321 с.

12. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 695 с. с.

13. Лабушкин Н.И. Основы менеджмента : Учебник. - М.: НГГЖ ФУА, ЗАО Экономпресс, 2019. - 284 с.

14. Калинина, В.М. Охрана труда в организациях питания (2-е изд., стер.) учебник 2018 г.

15. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2019. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).

16. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 332 с.

17. Счесленок Л.Л. Организация обслуживания (1-е изд.) учебник 101119623 2018

18. Прокопьева, Е.А. Организация питания в организациях общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Издательский центр "Академия", 2020. – 398 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, экскурсии (виртуальные экскурсии), публичная защита презентаций, тренинг, ролевая игра.

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> – технику безопасности в работе официанта; требования пожарной безопасности; требования санитарии и гигиены; личную гигиену официанта; требования к квалификационным характеристикам официанта; требования к безопасности услуг; бронирование мест на ПОП; – технику встречи гостей и основные правила качественного обслуживания; технику резервирования столов; технику успешного ведения переговоров при приеме заказа; технику расчёта с потребителями; – технику хранения и учета столовой посуды, приборов, столового белья; технику подготовки столовой посуды, приборов, белья к обслуживанию; технику работы с подносом; способы и технику переноса приборов, посуды; общие правила и технику сервировки стола; технику и технологию подачи блюд и напитков; 	<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> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/ устных ответов, - тестирования.
<p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать теоретические знания в профессиональной деятельности; – соблюдать правила техники безопасности при работе; соблюдать требования пожарной безопасности; соблюдать требования санитарии и личной гигиены; не допускать несчастные случаи с персоналом и посетителями; – качественно выполнять подготовку торговых помещений к обслуживанию; накрывать столы скатертями, осуществлять предварительную сервировку столов и дополнительную сервировку согласно принятого заказа; – осуществлять бронирование мест; приветствовать гостей и 	<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 оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических

<p>принимать заказ на обслуживание; успешно вести переговоры при приёме заказа;</p> <p>– получать и подготавливать столовое белье, посуду, приборы к обслуживанию; заполнять журнал учета столовой посуды и приборов; составить акт боя, лома, утраты посуды и приборов;</p> <p>– складывать салфетки; работать с подносом; составлять меню; производить сервировку стола по различным видам меню; подавать блюда «В обнос», «В стол», «Английским способом», подавать I, II, блюда; сладкие блюда; фрукты; ликероводочные изделия и прохладительные напитки.</p> <p>– производить расчёт с посетителями.</p>		<p>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</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 оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</p>
<p>ОК 01- 10, 11</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок,</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/</p>

	<p>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>лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

СОГЛАСОВАНО

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

УТВЕРЖДАЮ

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Калининград

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

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 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

1. ПАСПОРТ ДИСЦИПЛИНЫ	ПРОГРАММЫ	УЧЕБНОЙ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И ДИСЦИПЛИНЫ	СОДЕРЖАНИЕ	УЧЕБНОЙ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	ПРОГРАММЫ	УЧЕБНОЙ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	РЕЗУЛЬТАТОВ		12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер,

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

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 дисциплины обучающийся должен освоить **общие компетенции:**

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
- ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной программы 40 часов, в том числе:

Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 36 часов;

Самостоятельной работы обучающегося 4 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	40
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	36
в том числе:	
практические занятия	18
Самостоятельная работа обучающегося	4
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	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1 Понятие социальной адаптации, ее этапы, механизмы, условия.		6	
Тема 1.1. Адаптация и ее виды. Понятие адаптации. Механизмы социальной адаптации	Содержание учебного материала	2	ОК01-07,09,10
	1.Адаптация и ее виды. Понятие адаптации. Механизмы социальной адаптации. Понятие социальная адаптация и ее сущностная характеристика. Механизмы социальной адаптации. Условия успешной социальной адаптации.		
	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».		1	
Раздел 2. Конвенция ООН о правах инвалидов		6	
Тема 2.1 Федеральный закон от 03.05.2012 № 46 – ФЗ «О ратификации Конвенции о правах инвалидов».	Содержание учебного материала	2	ОК01-07,09,10
	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.		
	Практическое занятие Использование законных прав. Права и закон. Решение практических задач по использованию своих прав адекватно законодательству.	2	

правах инвалидов.			
Самостоятельная работа по разделу 2		1	
Подготовить сообщение на тему: «Основной перечень гарантий, обеспечиваемых инвалидам в РФ»			
Раздел 3. Основы гражданского, семейного и трудового законодательства. Особенности регулирования труда инвалидов.		15	
Тема 3.1 Основы гражданского законодательства	Содержание учебного материала	2	ОК01-07,09,10
	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	ОК01-07,09,10
	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 Основы гражданского и семейного законодательства. Решение ситуационных задач	2	
Тема 3.3 Трудовое законодательство. Регулирование труда инвалидов.	Содержание учебного материала	2	ОК01-07,09,10
	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 осознанное применение норм закона с точки зрения конкретных условий их реализации.	2	

Самостоятельная работа по разделу 3 Подготовить реферат на тему: Признание инвалида безработным.		-	
Раздел 4. Законы социальной защиты инвалидов в Российской Федерации. Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации		9	
Тема 4. 1 Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»	Содержание учебного материала	4	OK01-07,09,10
	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	
	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	OK01-07,09,10
	Практическое занятие 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		1	
Раздел 5. Медико - социальная экспертиза. Реабилитация инвалидов. Индивидуальная программа реабилитации инвалида.		9	
Тема 5. 1	Содержание учебного материала	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.		OK01-07,09, 10
Тема 5. 2 Реабилитация инвалидов. Индивидуальная программа реабилитации инвалида.	Практические занятия	2	OK01-07,09, 10
	1.Семинар «Реабилитация инвалидов». Индивидуальная программа реабилитации инвалида. Понятие реабилитации инвалидов. Федеральный перечень реабилитационных мероприятий, технических средств реабилитации и услуг, предоставляемых инвалиду. Технические средства реабилитации инвалидов.		
	Реабилитация инвалидов. Оформление таблицы. Основные направления деятельности специалиста по социальной работе в бюро МСЭ	2	
Самостоятельная работа по разделу 5 Подготовка реферата на тему: Индивидуальная программа реабилитации инвалида.		1	
Раздел 6. Трудоустройство инвалидов		7	
Тема 6.1 Органы труда и занятости населения. Трудоустройство инвалидов.	Практические занятия	2	OK01-07,09, 10
	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.		
	2.Составление резюме и профессиональная самопрезентация. Использование приобретённых знаний и умений в различных жизненных и профессиональных ситуациях. Составление резюме, осуществление самопрезентаци при трудоустройстве.	2	
Самостоятельная работа по разделу 6 Подготовка резюме		-	
Промежуточная аттестация-дифференцированный зачет		2	
Всего		40	

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 или свободным 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. Конституция РФ.
2. Трудовой кодекс РФ.
3. Семейный кодекс РФ.
4. Гражданский кодекс РФ.
5. Конвенция ООН о правах инвалидов.
6. Конвенция о правах ребенка

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. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»

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: ролевые игры, семинары (вебинары), 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; – проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей; – применять стандарты антикоррупционного поведения; – использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. 	<p>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; – сущность гражданско-патриотической позиции; – общечеловеческие ценности; – правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности; – стандарты антикоррупционного поведения; – финансовую грамотность, планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. 	<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>
<p>ОК01-ОК07, ОК09, ОК10, ОК11</p>	<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>

**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. 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

Калининград

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) и с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

Экспертные организации:

Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»

Совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства

НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса»

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

Разработчик: Аржанцева 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 _____ Есина Н.В.

СОДЕРЖАНИЕ

19. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
20. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19
21. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	30

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями
уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; 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; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; 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
знания	<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>видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;</p> <p>требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, 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>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 284

Из них на освоение МДК.01.01 - 32

МДК.01.02 - 90

на практики - учебную 36, производственную 108
самостоятельная работа – 4 часов.

Промежуточная аттестация по МДК.01.02 - экзамен

Промежуточная аттестация по профессиональному модулю - экзамен по модулю

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	Производственная		
лабораторных и практических занятий, часов								
ПК 1.1.-1.4. ОК 01-07, 09, 11	Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	32	32	18пр	-	-	-	
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07,09,10,11	Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	72	68	30 18пр./12лаб.	-	-	4	
	Промежуточная аттестация по МДК.01.02 - экзамен	18						
ПК 1.1.-1.4	Учебная и производственная практика	144			36	108		
	Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю	18						
	Всего:	284	100	48	36	108	14	

1.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		36
МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		36
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	Содержание	6
	1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.	2
	2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по ГОСТ 30390-2013). Правила составления заявки на сырье.	2
	3. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос.	2

	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие 1. Составление заявки на сырье.		2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Содержание		2
	1.	Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		4
	Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов.		2
	Практическое занятие 3. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)		2
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению	Содержание		2
	1.	<u>Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них.</u> 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.	2

полуфабрикатов из них	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4
	Практическое занятие 4. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	2
	Практическое занятие 5. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки.	2
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	Содержание	2
	1 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	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	8
	Практическое занятие 6. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2
	Практическое занятие 7. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы	2
	Практическое занятие 8. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки.	2
Практическое занятие 9. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации куттера	2	
Рекомендуемая тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1:		-

<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 практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 		
Дифференцированный зачет по МДК.01.01		2
ИТОГО	1 семестр	32
	Теоретическое занятие	14
	Практическое занятие	18
Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него		96
МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		96
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Содержание	6
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов. Презентация. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. 	2

	2	Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов.	2
	3.	Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения.	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		8
	Практическое занятие 1. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов.		2
	Практическое занятие 2. Органолептическая оценка качества и безопасности грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных грибов.		2
	Лабораторная работа 1. Урок - выставка. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов.		2
	Лабораторная работа 2. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров).		2
Тема 2.2.	Содержание		6
Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	1	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья.	2
	2	Презентация. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья.	2
	3	Презентация. 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. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения.	2

Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание		4
	1.	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. 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. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	2
	2.	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		10
	Практическое занятие 3. Работа с технологическими картами и сборниками рецептов по приготовлению полуфабрикатов из рыбы.		2
	Практическое занятие 4. Работа с технологическими картами и сборниками рецептов по приготовлению полуфабрикатов из рыбы.		2
	Практическое занятие 5. Работа с технологическими картами и сборниками рецептов по приготовлению полуфабрикатов из рыбы.		2
	Лабораторная работа 3. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.		2
Лабораторная работа 4. Урок - выставка. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Обработка нерыбного водного сырья.		2	
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	Содержание		6
	1.	Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	2
	2.	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. Способы	2

		минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение.	
		Практическое занятие 3. Составление схем и таблиц по обработке и подготовке мяса и мясных продуктов.	2
Тема 2.5	Содержание		8
Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	1.	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	2
	2.	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. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		4
	Практическое занятие 6. Работа с технологическими картами по приготовлению полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов.		2
	Практическое занятие 7. Работа с технологическими картами по приготовлению полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов.		2
	Тема 2.6		Содержание
Обработка домашней птицы, дичи, кролика	1	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	2
	Практическое занятие 8. Составление схем и заполнение таблиц по обработке домашней птицы, дичи, кролика.		2
Тема 2.7	Содержание		10

Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	1.	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	2
	2.	Конкурс-презентация. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	3		
	Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		6
	Практическое занятие 9. Работа с технологическими картами и сборниками рецептур по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.		2
Лабораторная работа 5. Урок - выставка. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без.		2	
Лабораторная работа 6. 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	
Рекомендуемая тематика самостоятельной учебной работы обучающихся при изучении раздела 2			4
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.		
9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Консультации по МДК.01.02		8
1.	Подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	2
2.	Обработка, подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	2
3.	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	2
4.	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из домашней птицы, дичи, кролика.	2
ИТОГО	Всего по МДК.01.02	90
	Теоретическое занятие	30
	Практическое занятие	18
	Лабораторное занятие	12
	Самостоятельная работа	4
	Консультации по МДК.01.02	8
	Промежуточная аттестация по МДК.01.02	18
Учебная практика ПМ.01 Виды работ:		36
1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.		

2. Обработать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.
3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обработать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).
4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика
5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.
6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).
7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.
8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.
9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.
10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.
11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.
12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;
13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.
14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.
15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.

<p>16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p> <p>17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p>	
<p>Производственная практика ПМ.01</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос. 	108
<p>Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю</p>	18
<p>Всего</p>	284

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, 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	Количество	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 Объем 3.7 л Производительность от 0.3 до 2 кг за операцию Количество скоростей 1 Напряжение 220 В Мощность 0.75 кВт
Блендер погружной	10	Блендер ручной погружной объем чаши 0, 5л, мощность 1200 Вт.(блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)
Профессиональный куттер-блендер с подогревом	1	Robot Coupe Объем чаши, л 3.7
Погружной термостат с контейнером и крышкой	3	Термостат погружной APACH. температурный режим от 18-95 градусов Цельсия, мощность 2,5 кВт
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1	"Настольная вакуумно-упаковочная машина GASTRORAG TVS-DZ-260, Тип установки: настольный Количество камер: 1 камера Производительность насоса: 10 м3/ч Размеры камеры: 390x260x50 мм Напряжение: 220 В Мощность: 0.37 кВт"
Термометр инфракрасный	2	Пирометр инфракрасный 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
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.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/4 265x162x20мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/4 265x162x65мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/6 176x162x65мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/9 176x105x65мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/1 530x325x150мм
Гастроёмкость 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 рассредоточено в форме практической подготовки.

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и проводится в форме практической подготовки на базе организаций питания общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная 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.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, постр. оению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. 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, 2016.- 544с.
10. 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, 2016.- 808с.
11. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023). "Об утверждении профессионального стандарта "Повар"
12. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..

13. 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.: Академия, 2016. – 416 с
14. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании (1-е изд.) учебник . - М.: Академия. 101119421 2018
15. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров (2-е изд.) учебник. - М.: Академия. 101119462 2019
16. 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.
17. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.- 160 с.
18. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч. 1 (2-е изд., стер.) учебник М.: Издательский центр «Академия», 102119239 2018
19. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2016. – 416 с.
20. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с
21. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч. 2 (2-е изд., стер.) учебник 102119240 2018
22. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с.
23. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (3-е изд.) учебник - М.: Академия, 103119365 2018
24. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания (3-е изд.) учебник 103119237 2018
25. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета (2-е изд., стер.) учебник - М.: Академия, 102119449 2019
26. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2016 – 373 с.
27. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
- 22.

25. Солдатенкова И.А. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования — М. : Издательский центр «Академия», 2017.
26. 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.

Основные источники:

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (4-е изд.) учебник М.: Издательский центр "Академия", 2020. – 256 с.
2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (3-е изд.) учебник. - М.: Издательский центр "Академия", 2019 - 192 с.
3. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.
4. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (2-е изд., стер.) учебник 102119262 2018
5. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 128 с
6. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум (3-е изд.) учеб. пособие 103119371 2018

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 профессионального модуля в форме практической подготовки

Практическая подготовка студентов по профессиональному модулю осуществляется за счет реализации учебной и производственной практики, демонстрационной формы экзамена по ПМ, практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

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

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: уроки-выставка, презентации.

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

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

Основной платформой обучения является edupage.

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

3.5 Организация практики

Учебная практика проводится в виде учебных занятий по 6 ак.часов в день/36 час. в неделю по установленным видам работ.

Производственная практика проводится в виде работы на предприятии/организации. По итогам производственной практики студенты составляют дневник, аттестуются и защищают отчет. Оформление документов и оценка по практике осуществляется в соответствии с Положением о практике.

3.6 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- наличие высшего профессионального образования по профилю модуля;
- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- стажировка в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы
<p>1</p> <p>отавливать рабочее место, ование, сырье, исходные алы для обработки сырья, овления полуфабрикатов в ствии с инструкциями и ентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	<p>Текущий</p> <p>экспертное оценка в пр выполнени</p> <ul style="list-style-type: none"> - практиче лабораторн - заданий п производст практикам; - заданий п самостояте <p>Промежу</p> <p>аттестаци</p> <p>экспертное оценка вып</p> <ul style="list-style-type: none"> - практиче дифференц зачете по М - выполнен экзамена п - экспертна защиты от учебной и производст практикам
<p>2</p> <p>ествлять обработку, овку овощей, грибов, рыбы, ного водного сырья, мяса, ней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; 	
<p>3</p>		

<p>одить приготовление и овку к реализации брикетов разнообразного имента для блюд, рных изделий из рыбы и того водного сырья.</p> <p>4. одить приготовление и овку к реализации брикетов разнообразного имента для блюд, рных изделий из мяса, ней птицы, дичи, кролика.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос 	
<p>1. описать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным этапам.</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, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий экспертное оценка в пр выполнении - заданий д практическ лабораторн - заданий п производст практике; - заданий д самостояте</p>

<p>02 выполнять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
<p>03 обновлять и реализовывать профессиональное и личное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
<p>04 взаимодействовать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с клиентами, руководством, партнерами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности
<p>05 выполнять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей национального 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>06. выполнять гражданско-патриотическую позицию, формировать осознанное отношение на основе традиционных национальных ценностей, соблюдать стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – сущность гражданско-патриотической позиции. – общечеловеческие ценности. – правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности. – стандарты антикоррупционного поведения
<p>07 обеспечивать сохранению окружающей среды, экономии, бережливости, 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>09 использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
<p>10 выступать профессиональной деятельностью на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

Промежуточная аттестация:
 экспертное заключение, оценка в процессе выполнения работ
 - практический дифференцированный зачет по модулю;
 - экспертная защита отчета учебной и производственной практикам

<p>1</p> <p>пользовать знания по своей грамотности, осуществлять предпринимательскую деятельность в профессиональной</p>	<ul style="list-style-type: none"> – финансовую грамотность. – планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. 	<p>В</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.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,
ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

Калининград

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) и с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

Экспертные организации:

Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»

Совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства

НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса»

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

Разработчик: Гавриленко Т.Ю., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

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

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

Председатель ПЦК _____ Есина Н.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	35
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	46

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 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, —демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Практический опыт	<ol style="list-style-type: none"> 1. подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; 2. выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; 3. упаковке, складировании неиспользованных продуктов; 4. оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учётом требований к безопасности готовой продукции; в ведении расчётов с потребителями.
Умения	<ol style="list-style-type: none"> 1. подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; 2. оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов,

	<p>пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>3. своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>4. осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>5. выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>6. оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции;</p>
Знания	<p>1. 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>2. видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</p> <p>3. ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>4. норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>5. правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 912 ч.

Из них на освоение МДК – 390 ч.

на практики: учебную - 144 ч. и производственную – 360 ч.

Промежуточная аттестация по МДК.02.02 -18 часов

Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю
– 18 часов

2. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ 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 т.ч.	Учебная, час	Производственная, час	
лабораторные работы и практические занятия, часов							
ПК 2.1.-2.8 ОК1-7, 9,10	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	36	32	16 (16 пр.)	-	-	4
ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК1-7, 9,10,11	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	34	34	18 (10пр./ 8 лаб.)	-	-	-
ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10,11	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	46	46	28 (16 пр. / 12 лаб.)	-	-	-
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 1-7, 9,10,11	Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	76	68	28 (20пр. / 8 лаб.)	-	-	8

ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК1-7, 9,10,11	Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	58	52	26 (18пр. / 8 лаб.)	-	-	6
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 1-7, 9,10,11	Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	58	54	30 (18пр. / 12 лаб.)	-	-	4
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 О ОК 1-7, 9,10,11	Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	56	56	34 (18пр./16 лаб.)	-	-	-
	Консультации по МДК.02.02	8	8		-	-	-
	Промежуточная аттестация по МДК.02.02	18			-	-	-
ПК 2.1-2.8	Учебная и производственная практика	504			144	360	-
	Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю (ДЭ КОД 1.5)	18					
	Всего:	912	350	116/64	144	360	22

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		36
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		36
3 курс, 5 семестр		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	4
	1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. «Технологии бережливого производства»: - Принципы бережливого производства; - Программы бережливого производства (по отраслям); - Эффективное рабочее место; - Условия успешного внедрения технологии бережливого производства на предприятии (по отраслям).	2
	2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	2
Тема 1.2.	Содержание	2

<p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов</p>	<p>1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение, техника безопасности технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 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.</p>	2
	<p>В том числе практических занятий</p>	6
	<p>Практическое занятие № 1 Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре. (заполнение таблицы «подготовка сырья для производства супов»)</p>	2
	<p>Практическое занятие № 2 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.</p>	2
	<p>Практическое занятие № 3 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов.</p>	2
<p>Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов</p>	<p>Содержание</p>	4
	<p>1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение техника безопасности технологического оборудования при приготовлении соусов. Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p>	2
	<p>2. 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>В том числе практических занятий</p>	4
	<p>Практическое занятие № 4 Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов.</p>	2
<p>Практическое занятие № 5</p>	2	

	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, для соусов различных групп.	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание	4
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2
	2. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.	2
	В том числе практических занятий	6
	Практическое занятие № 6 Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запечённом и тушённом виде.	2
	Практическое занятие №7 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2
Практическое занятие №8 Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей.	2	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1		
<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. 		4

7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Дифференцированный зачёт по МДК.02.01		2
ИТОГО	5 семестр, в т.ч.:	36
	Теоретические занятия	16
	Практические занятия	16
	Самостоятельной работы	4
3 курс (5 семестр)		-
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		390
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		34
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	Содержание 1. 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. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учётом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос.	2
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов	Содержание 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам.	8
		2

разнообразного ассортимента	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. (Решение проблемных вопросов)	
	2. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству условия и сроки хранения щей, борщей.	2
	3. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству условия и сроки хранения 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. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10
	Практическое занятие 1 Работа со сборниками рецептур, технологическими картами по приготовлению заправочных супов.	2
	Практическое занятие 2 Работа со сборниками рецептур, технологическими картами по приготовлению заправочных супов.	2
	Практическое занятие 3 Работа со сборниками рецептур, технологическими картами по приготовлению заправочных супов.	2
	Лабораторная работа № 1 Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента.	4
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных,	Содержание	4
	1. 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. (Презентация)	2

сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	2. 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
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	Содержание	2
	1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос. (Решение проблемных вопросов)	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	8
	Практическое занятие 4 Работа со сборниками рецептов, технологическими картами по приготовлению супов-пюре.	2
	Практическое занятие 5 Работа со сборниками рецептов, технологическими картами по приготовлению супов молочных, сладких, холодных, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента.	2
	Лабораторная работа № 2 Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре, молочных, сладких, диетических разнообразного ассортимента.	4
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2		
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		-

	Расчёт количества сырья для приготовления горячих соусов на муке различной консистенции.	
ИТОГО	5 семестр, в т.ч.:	40
	Теории	20
	Практических занятий	12
	Лабораторных работ	8
	Самостоятельной работы	-
	6- й семестр	108
	Содержание	10
	3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного на мясном бульоне и его производных	2
	4. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного на рыбном бульоне и его производных	2
	5. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного и их производных.	2
	6. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса сметанного и его производных.	2
	7. 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.	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	16
	Практическое занятие 2	
	Расчёт количества сырья для приготовления горячих соусов на муке различной консистенции.	2
	Практическое занятие 3	
	Расчёт количества сырья для приготовления горячих соусов на муке различной консистенции.	2
	Практическое занятие 4	
	Расчёт количества сырья для приготовления горячих соусов на муке различной консистенции.	2
	Практическое занятие 5	
	Расчёт количества сырья для приготовления горячих соусов на муке различной консистенции.	2
	Лабораторная работа № 1	
	Приготовление, оформление и отпуск горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Приготовление, оформление и отпуск горячих красных соусов. Приготовление, оформление и отпуск горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.	4

	Лабораторная работа № 2 Приготовление, оформление и отпуск горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Приготовление, оформление и отпуск горячих белых соусов, сметанных, молочных, грибных.	4
Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	Содержание	2
	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
	Тематика практических занятий	2
	Практическое занятие 6 Расчёт количества сырья для приготовления горячих яично - масляных соусов.	2
Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	Содержание	2
	2. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов для паст.	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	12
	Практическое занятие 7 Расчёт количества сырья для приготовления горячих яично - масляных соусов. (Решение проблемных вопросов)	2
	Практическое занятие 8 Расчёт количества сырья для приготовления соусов сладких.	2
	Лабораторная работа № 3 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.	4
Тематика самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		-

<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>		
Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		76
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		-
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание	14
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ	2
	2. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, тушение, блаширование	2
	3. Методы приготовления овощей: жарка основным способом (глубокая и поверхностная), сотирование овощей, жарка на гриле и плоской поверхности (на горячем камне). Пассерование овощей и муки. Методы приготовления овощей: жарка во фритюре, жаренье овощей в воке; фарширование овощей, формовка, порционирование (Решение проблемных вопросов)	2
	4. Методы приготовления овощей: запекание, паровая конвекция и СВЧ-варка. Приготовление соусов. Методы приготовления грибов. Термостатирование блюд из овощей и грибов	2
	5. Приготовление блюд и гарниров из овощей отварных, припущенных, сваренных на пару: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов	2
	6. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов, жаренных (основным способом; на гриле; сотирование овощей): ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов	2

7. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов, жареных во фритюре: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов	2
Тематика практических занятий	4
Практическое занятие 1 Расчёт количества сырья для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Работа с технологическими картами и сборниками рецептур.	2
Практическое занятие 2 Расчёт количества сырья для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Работа с технологическими картами и сборниками рецептур.	2
Содержание	14
1. Приготовление блюд и гарниров из овощных масс: (жареных основным способом). Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов	2
2. Приготовление блюд и гарниров из овощных масс: (жареных во фритюре). Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов	2
3. Приготовление блюд и гарниров из тушёных овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов	2
4. Приготовление блюд и гарниров из запечённых овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов	2
5. Приготовление блюд и гарниров из фаршированных овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов а. (Решение проблемных вопросов)	2
6. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. (Презентация)	2
7. Хранение готовых блюд и гарниров из овощей и грибов, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования	2
Тематика практических занятий и лабораторных работ	12
Практические занятия 3	2

	Расчёт количества сырья для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Работа с технологическими картами и сборниками рецептур	
	Практические занятия 4 Расчёт количества сырья для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Работа с технологическими картами и сборниками рецептур (Решение ситуационных задач)	2
	Практические занятия 5 Расчёт количества сырья для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Работа с технологическими картами и сборниками рецептур	2
	Практические занятия 6 Расчёт количества сырья для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Работа с технологическими картами и сборниками рецептур.	2
	Лабораторная работа № 1 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	4
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	Содержание	12
	1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий	2
	2. 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. Подбор соусов. (Решение проблемных вопросов)	2
	3. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов.	2
	4. 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.	2

	<p>5. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Приготовление спагетти. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов. (Решение проблемных вопросов)</p>	2
	<p>6. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования</p>	2
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p>	12
	<p>Практическое занятие 7 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>Практическое занятие 8 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
	<p>Практическое занятие 9 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>Практическое занятие 10 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
	<p>Лабораторная работа № 2 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий</p>	4
	<p>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4</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. 	8

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	6 семестр, в т.ч.:	116
	Теории	54
	Практических занятий	34
	Лабораторных работ	20
	Самостоятельной работы	8
Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		58
МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		-
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Содержание	12
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра Процессы, происходящие при тепловой обработке яиц, творога, сыра	2
	2. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчёта требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ 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
	3. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения (Решение проблемных вопросов)	2
	4. 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
	5. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	2
	6. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска,	2

	способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	10
	Практическое занятие 1 Расчёт количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учётом взаимозаменяемости продуктов (Решение ситуационных задач)	2
	Практическое занятие 2 Расчёт количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учётом взаимозаменяемости продуктов	2
	Практическое занятие 3 Расчёт количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учётом взаимозаменяемости продуктов	2
	Практическое занятие 4 Расчёт количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учётом взаимозаменяемости продуктов (Решение ситуационных задач)	2
	Практическое занятие 5 Расчёт количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учётом взаимозаменяемости продуктов	2
	Лабораторная работа № 1 (Конкурс - презентация блюд) Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц (яйца Бенедикт с голландским соусом, яйца су-вид с рукколой), творога, сыра	4
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Содержание	14
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд и кулинарных изделий из муки. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ	2
	2. 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	2
	3. Приготовление дрожжевого теста. Разделка, формовка и выпечка изделий (Презентация) (Решение проблемных вопросов)	2
	4. Приготовление кулинарных изделий из дрожжевого теста. Приготовление фаршей (Решение проблемных вопросов)	2

	5. 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 (Презентация)	2
	6. 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 (Решение проблемных вопросов)	2
	7. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	12
	Практические занятия 6 Расчёт количества продуктов для приготовления горячих блюд и кулинарных изделий из муки (Решение ситуационных задач)	2
	Практические занятия 7 Расчёт количества продуктов для приготовления горячих блюд и кулинарных изделий из муки	2
	Практические занятия 8 Расчёт количества продуктов для приготовления горячих блюд и кулинарных изделий из муки	2
	Практические занятия 9 Расчёт количества продуктов для приготовления горячих блюд и кулинарных изделий из муки	2
	Лабораторная работа № 2 (Конкурс - презентация блюд) 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 при изучении раздела 5 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.	6

<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>		
Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		58
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		-
Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	2
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа	2
	2. 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	
Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	22
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья 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) (Презентация)	2
	2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом, на пару). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учётом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания	
	3. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: припущенных (в прямом отваре). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учётом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания	2
	4. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: жареных основным способом. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учётом	2

	сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания	
5.	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: жареных во фритюре. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учётом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания	2
6.	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: 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. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания	2
7.	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: запечённых (классическое запекание). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учётом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания (Презентация)	2
8.	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: запечённых (открытым способом и закрытым). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учётом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания	2
9.	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, запечённых в съедобных и несъедобных оболочках. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учётом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме (Дискуссия с презентацией)	2
10.	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. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания	2
11.	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: жареных из рубленой рыбной массы. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учётом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания (Решение проблемных вопросов)	2

12. Правила оформления и отпуска горячих блюд из 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	2
13. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
Тематика практических занятий и лабораторных работ	30
Практическое занятие 1 Работа с СРБ, ТК (технологическими картами) по приготовлению блюд из рыбы и нерыбного водного сырья (Решение ситуационных задач)	2
Практическое занятие 2 Работа со сборником рецептур, технологическими картами по приготовлению блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	2
Практическое занятие 3 Работа со сборником рецептур, технологическими картами по приготовлению блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	2
Практическое занятие 4 Работа со сборником рецептур, технологическими картами по приготовлению блюд из рубленой рыбной массы и нерыбного водного сырья	2
Практическое занятие 5 Работа со сборником рецептур, технологическими картами по приготовлению блюд из рыбы и нерыбного водного сырья (Решение проблемных вопросов)	2
Практическое занятие 6 Работа со сборником рецептур, технологическими картами по приготовлению блюд из рыбы и нерыбного водного сырья (Решение ситуационных задач)	2
Практическое занятие 7 Работа со сборником рецептур, технологическими картами по приготовлению блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	2
Практическое занятие 8 Работа со сборником рецептур, технологическими картами по приготовлению блюд из рыбы и нерыбного водного сырья (Решение проблемных вопросов)	2

	<p>Практическое занятие 9 Работа со сборником рецептур, технологическими картами по приготовлению блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	2
	<p>Лабораторная работа № 1 Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной, припущенной рыбы. Приготовление, оформление и отпуск блюд из рубленой рыбной массы на пару (Рыба су-вид с грибами и орехами, с соусом сливочно-зелёным. Судак с картофельными кнелями под соусом польским. Сибас с луком порей и соусом «Гунаги». Мусс из филе рыбы на пюре из брокколи. Суфле из судака с овощным жульеном и сырными чипсами. Филе белой рыбы с сальсой, кориандром и зелёным гарниром. Дуэт рыбы с морепродуктами с лимонно-шафрановым соусом и хлебным чипсом).</p>	4
	<p>Лабораторная работа № 2 (Презентация блюд) Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы жареной (Филе камбалы с розовым картофельным пюре и зелёным соусом из петрушки. Треска с мисо-соусом и банановым пюре. Лосось с соусом «Шампань» и пюре из зелёного горошка. Дорадо со шпинатом и соусом Верж).</p>	4
	<p>Лабораторная работа №3 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).</p>	4
<p>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 6</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. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 		

ИТОГО	7 семестр, в т.ч.:	116
	Теоретические занятия	50
	Практические занятия	36
	Лабораторных работ	20
	Самостоятельной работы	10
Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		56
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		-
Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Содержание 1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа	2 2
Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	Содержание 1. 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) 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. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания (Решение проблемных вопросов) 3. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: жареных крупными и мелкими кусками (основным способом, во фритюре, на гриле, соттированных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учётом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	14 2 2 2

4. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: жареных порционными кусками (основным способом, во фритюре, на гриле, соттированных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учётом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме (Решение проблемных вопросов)	2
5. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: тушёных (с гарниром, соусом и без) Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учётом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме	2
6. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: 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 (Презентация)	2
7. Приготовление жареных блюд из рубленой массы. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учётом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме	
8. 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. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	2
9. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
Тематика практических занятий и лабораторных работ	26
Практические занятия 1 Расчёт сырья для приготовления блюд из мяса, мясных продуктов. Работа с СРБ и технологическими картами (Решение проблемных вопросов)	2
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	2

	Расчёт сырья для приготовления блюд из мяса, мясных продуктов. Работа с СРБ и технологическими картами	
	Практические занятия 5 Расчёт сырья для приготовления блюд из мяса, мясных продуктов. Работа с СРБ и технологическими картами (Решение ситуационных задач)	2
	Практические занятия 6 Расчёт сырья для приготовления блюд из мяса, мясных продуктов. Работа с СРБ и технологическими картами (Решение ситуационных задач)	2
	Практические занятия 7 Расчёт сырья для приготовления блюд из мяса, мясных продуктов. Работа с СРБ и технологическими картами (Решение ситуационных задач)	2
	Лабораторное занятие № 1 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде (Мясо су-вид с ароматными травами и овощным гарниром. Говядина в соусе кьянти с запечённым картофелем. Говядина по-строгановски с клюквенным соусом и кнелями. Медальоны из свинины с клюквенным соусом на яблочном карпаччо. Стейк из говядины с шоколадным соусом и овощами вок. Свиная корейка и рататуй с фенхелем. Эскалоп с грибами, помидорами, соусом томатным на картофельном дранике, булгур с цуккини и морковью).	4
	Лабораторное занятие № 2 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушёном и запечённом (с соусом и без) виде (Презентацией блюд) (Телятина с вишнёвым ризотто и сливочным соусом. Рулетики из говядины с черносливом, пюре из шпината. Мясо, запечённое с мёдом, с карамелизованной тыквой в мешочке из филло).	4
	Лабораторное занятие № 3 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мясной рубленой массы (с соусом и без) (Бифштекс рубленый, гратен «а-ля дофинуаз», пюре морковное, соус пряный. Зразы «Surprise», овощи гриль, пюре из фасоли с грибами, с соусом клубнично-малиновым и сырным чипсом. Рулетики из свинины с беконом и сыром на ложке из шпината с хлопьями миндаля, соус ягодный).	4
Тема 7.3.	Содержание	6
Приготовление и подготовка к реализации блюд из	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика 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)	2

домашней птицы, дичи, кролика	2. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных), тушёных, запечённых. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учётом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	2
	3. 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. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания (Решение проблемных вопросов)	
	4. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: 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. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	8
	Практические занятия 8 Работа с технологическими картами и сборниками рецептов по приготовлению блюд из домашней птицы, дичи, кролика	2
	Практические занятия 9 Работа с технологическими картами и сборниками рецептов по приготовлению блюд из домашней птицы, дичи, кролика	2
	Лабораторная работа № 4 (Презентация блюд) Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика (Курица фарштьер с полентой, соус сливочно – грибной. Филе куриное су-вид, овощи припущенные, соус клюквенный. Куриное филе, фаршированное шпинатом и козьим сыром. Куриный рулет с грибами на пюре из зелёного горошка. Куриный шницель на ореховом креме с пёстрым салатом. Кролик с корнем сельдерея и лисичками. Котлеты из птицы, фаршированные орехами и черносливом, яблоки карамелизованные, овощи жареные гриль, соус из чернослива. Котлеты из филе птицы, фаршированные соусом молочным с грибами, картофель «дюшес», овощи карамелизованные, соус брусничный.	4

	Куриные грудки с грушей в красном вине с корицей, морковное пюре, жульен грибной в сырной корзиночке, соус брусничный).	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 7		
	<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. 	-
ИТОГО	8 семестр, в т.ч.:	82
	Теоретические занятия	22
	Практические занятия	18
	Лабораторных работ	16
	Самостоятельная работа	-
	Консультации по МДК.02.02	8
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. 2. Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. 3. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. 	2
		2
		2

	4. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	2
Промежуточная аттестация по МДК.02.02		18
<p>Учебная практика по ПМ.02</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 		144

<p>14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуса.</p>	<p>324</p>

<p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	
Консультации	12
<p>5. Рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p>	2
<p>6. Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p>	2
<p>7. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	2
<p>8. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>	2
Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю	6
Всего	912

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

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

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

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

Оборудование		Характеристика
Льдогенератор	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. объем 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 Объем 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 блендер	1	Robot Coupe Объем 3.7 л Производительность от 0.3 до 2 кг за операцию

		Количество скоростей 1 Напряжение 220 В Мощность 0.75 кВт
Блендер погружной	10	Блендер ручной погружной объем чаши 0, 5л, мощность 1200 Вт.(блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)
Профессиональный куттер-блендер с подогревом	1	Robot Coupe Объем чаши, л 3.7
Погружной термостат с контейнером и крышкой	3	Термостат погружной APACH. температурный режим от 18-95 градусов Цельсия, мощность 2,5 кВт
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1	"Настольная вакуумно-упаковочная машина GASTRORAG TVS-DZ-260, Тип установки: настольный Количество камер: 1 камера Производительность насоса: 10 м3/ч Размеры камеры: 390x260x50 мм Напряжение: 220 В Мощность: 0.37 кВт"
Термометр инфракрасный	2	Пирометр инфракрасный 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 рассредоточено в форме практической подготовки.

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и проводится в форме практической подготовки на базе организаций питания общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

В местах проведения практик имеются помещения: холодный и горячий цеха, цех оформления и хранения готовой продукции - которые оснащены тепловым, холодильным, весовым, нейтральным оборудованием.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
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. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 400 с.
13. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании (1-е изд.) учебник 101119421 2018

14. 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.: Академия, 2016. – 416 с.
15. Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания (2-е изд., стер.) учебник 102116988 2018
16. 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», 2018. – 320 с.
17. 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.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2018. – 336 с.
19. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
20. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (3-е изд.) учебник - М.: Академия, 103119365 2018
21. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания (3-е изд.) учебник 103119237 2018
22. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета (2-е изд., стер.) учебник - М.: Академия, 102119449 2019

Основные источники:

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.) учебник М.: Издательский центр "Академия", 2018. – 256 с.
2. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (3-е изд.) 103116551 2020
3. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (4-е изд.) учебник 104116431 2020
4. Анфимова Н.А. Кулинария (14-е изд.) учеб. пособие 114112374 2020

5. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (2-е изд.) учебник. - М.: Издательский центр "Академия", 2019 - 192 с.
6. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов (4-е изд.) учеб. пособие 104119374 2020
7. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов. Практикум (3-е изд.) учеб. пособие 103119375 2019
8. 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.
9. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (2-е изд., стер.) учебник 102119262 2018
10. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (4-е изд.) учеб. пособие 104119370 2019
11. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум (3-е изд.) учеб. пособие 103119371 2018
12. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов (3-е изд.) учеб. пособие 103119373 2018
13. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (4-е изд.) учеб. пособие 104119376 2019

3.2.2. Электронные издания:

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»»

3.2.3. Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2020 - 320 с.: ил.
2. Сайт: гастромом/ <https://www.gastronom.-govjadiny-s-gratenom-iz-korneplodov-i-mussom-iz-funduka>;
3. Сайт: еда. Ру/ <https://eda.ru>;
4. Сайт: ГОСТ/ <http://docs.cntd.ru/gost>.

3.3 Освоение профессионального модуля в форме практической подготовки

Практическая подготовка студентов по профессиональному модулю осуществляется за счет реализации учебной и производственной практики, демонстрационной формы экзамена по ПМ, практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

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

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: презентации, дискуссии, тренинги, проблемные лекции, решение проблемных вопросов.

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:

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

3.5 Организация практики

Учебная практика проводится в виде учебных занятий по 6 ак. часов в день/36 час. в неделю по установленным видам работ.

Производственная практика проводится в виде работы на предприятии/организации. По итогам производственной практики студенты составляют дневник, аттестуются и защищают отчет. Оформление документов и оценка по практике осуществляется в соответствии с Положением о практике.

3.6 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- наличие высшего профессионального образования по профилю модуля;
- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- стажировка в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки
<p>ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное оборудование, производственного инвентаря, посуды, соответствие виду выполняемых работ (механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места; – рациональный выбор и адекватное использование дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине) организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильнике, оборудования, правильность охлаждения, замораживания, хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов инструкциям и регламентам по технике безопасности, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная заточка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты требованиям правил
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и ингредиентов, в том числе специй, приправ, точность расчета количества ингредиентов, отсутствие недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей продукции действующим нормам;

<p>подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие методов и техник приготовления рецептуре, особенностям заготовок); – профессиональная демонстрация навыков работы с клиентами; – правильное, оптимальное, адекватное заданию ведение процессов приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов приготовления регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, перчатки, работа в перчатках при выполнении конкретных операций); • хранение ножей в чистом виде во время работы; (обязательная) дегустация в процессе приготовления в рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изготовлении горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости ингредиентов; – адекватность оценки качества готовой продукции в соответствии с требованиями рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовой горячей продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, использование пространства тарелки, использование пространства тарелки, использование пространства тарелки); • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых дефектов; • соответствие текстуры (консистенции) каждого блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей продукции для отпуски 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 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 плана и его реализации, предложение критериев рекомендаций по улучшению плана
<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, набора источников, необходимого для решения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации 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 профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной 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 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 своей профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных 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</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности в профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на работе

действовать в чрезвычайных ситуациях	
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации информационных технологий 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 высказываний на известные профессиональные темы – адекватность применения нормативной документации профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснять (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы
<p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> – знать финансовую грамотность; – грамотно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

**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 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,
ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

Калининград

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) и с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

Экспертные организации:

Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»

Совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства

НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса»

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПРОГРАММЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	27

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 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи 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 блюд, кулинарных изделий, закусок 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> <p>ведения расчетов с потребителями.</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>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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 блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 366

Из них на освоение МДК 168

на практики учебную 72 и производственную 108

самостоятельная работа – 8 часа

Промежуточная аттестация экзамен по МДК.03.02

Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю 18 ч.

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 3.1.- 3.6 ОК	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	34	32	10	-	-	2
ПК 3.1., 3.2	Раздел модуля 2 Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.	116	102/8	54 (30пр./24пр.)	-	-	6
	Промежуточная аттестация экзамен по МДК.03.02	18					
ПК 3.1- 3.6	Учебная и производственная практика	72/108			72	108	-
	Промежуточная аттестация экзамен по	18					

	профессиональному модулю						
	Всего:	366	142	64	72	108	8

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
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		34
МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		34
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание 1. Виртуальные экскурсии. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. 2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов. 3. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	6 2 2 2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание 1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. 2. Публичная защита презентаций. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок. 3. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.	24 2 2 2 2

	Практическое занятие 3. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	2
	4. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	2
	Практическое занятие 4. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	2
	5. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	2
	Практическое занятие 5. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения.	2
	6. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».	2
	7. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос.	2
	<p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</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. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 	2
	Дифференцированный зачет	2

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента		138
МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		122
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	Содержание	8
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства	2
	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)	2
	Публичная защита презентаций Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.	2
	Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	2
	В том числе практических занятий	-
	Практическое занятие 1 Расчет количества сырья, выхода соусов, заправок.	2
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	Содержание	32
	5.Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	2
	Публичная защита презентаций Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из сырых овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие 2 Расчет количества сырья, выхода салатов из сырых овощей	2
Практическое занятие 3 Расчет количества сырья, выхода салатов из рыбы и морепродуктов	2	

	Практическое занятие 4 Расчет количества сырья, выхода салатов из мяса и птицы	2
	Лабораторная работа 1. Практикум. Приготовление, оформление, отпуск салатов из сырых овощей и фруктов	4
	Лабораторная работа 2. Практикум. Приготовление, оформление, отпуск салатов (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов, пинчос закусок, салат мильфей, салатов с дегидрированными продуктами, с использованием технологий су-вид).	4
	Содержание	-
	Салаты из вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	2
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	2
	Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира	2
	Практическое занятие 5 Расчет количества сырья, выхода салатов из вареных овощей.	2
	Практическое занятие 6 Расчет количества сырья, выхода салатов региональных кухонь мира, салаты – коктейли	2
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей	4
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	Содержание	34
	Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	2
	Практическое занятие 1 Расчет количества сырья, выхода бутербродов.	2
	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve .	2
	Практическое занятие 2 Расчет количества сырья, выхода бутербродов.	2
	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска салатов – коктейлей. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve .	2
	Практическое занятие 3 Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	2

	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей и грибов. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	Практическое занятие 4 Расчет сырья, выхода готовых холодных закусок из овощей и грибов.	2
	Публичная защита презентаций. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из рыбы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	Практическое занятие 5 Расчет сырья, выхода готовых холодных закусок из рыбы.	2
	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	Практическое занятие 6 Расчет сырья, выхода готовых холодных закусок из мяса и птицы.	2
	Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	2
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	2
	Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола». Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.	2
	Лабораторная работа 4. Конкурсы. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	4
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	Содержание	28
	Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.	2
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	2
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	2

	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	2
	Практическое занятие 1 Расчет сырья, выхода готовых холодных закусок из рыбы.	2
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)	2
	Практическое занятие 2 Расчет сырья, выхода готовых холодных закусок из мяса и птицы.	2
	Уроки-выставка. Закуски сложного приготовления.	2
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.	2
	Практическое занятие 3 Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	2
	Лабораторная работа 5 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса и домашней птицы (приготовление ростбифа, муссов из ветчины, галантинов из мяса птицы, фромаж, куриные маффины, тар – тар из мяса с использованием техник быстрой заморозки cook and chill, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов). Оценка качества (бракераж) готовой продукции	4
	Лабораторная работа 6 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья (терринов, рыбные муссы; рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетки из рыбы с использованием техник быстрой заморозки cook and chill, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов). Оценка качества (бракераж) готовой продукции	4
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2		
	9. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 10. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 11. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 12. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 13. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	6

14.	Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	
15.	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	
16.	Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	
Консультации по МДК.03.02		8
1.	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. Приготовление и непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	2
2.	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	2
3.	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	2
4.	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	2
Промежуточная аттестация экзамен по МДК.03.02		18
Учебная практика по ПМ.03 Виды работ: <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. 2. 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, измельчения, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.		72
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03		108

<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закусок при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. 	
<p>Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю</p>	<p>18</p>
<p>Всего</p>	<p>366</p>

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	Количество	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 блендер	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 APACH. температурный режим от 18-95 градусов Цельсия, мощность 2,5 кВт
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1	"Настольная вакуумно-упаковочная машина GASTRORAG TVS-DZ-260, Тип установки: настольный Количество камер: 1 камера Производительность насоса: 10 м3/ч Размеры камеры: 390x260x50 мм Напряжение: 220 В Мощность: 0.37 кВт"
Термометр инфракрасный	2	Пирометр инфракрасный 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 GEMPLUX 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 рассредоточено в форме практической подготовки.

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и проводится в форме практической подготовки на базе организаций питания общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная 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.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
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.

1.6. 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, выполняемых работ (виду и способу механической и термической обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места; – рациональный выбор и адекватное использование дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине) требованиям организации хранения кухонной посуды и производственных инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности и здоровью человека (соблюдение температурного режима, товарного вида, правильное хранение в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации оборудования, производственного инвентаря, инструментов, приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная практика использования оборудования; – точность, соответствие заданию расчета потребности в полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим нормам;
<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>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов и закусок кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, правильное соотношение в числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных ингредиентов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, закусок, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора ингредиентов требованиям рецептуры, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов и закусок;

<p>ПК 3.4. Осуществлять 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>	<p>холодной кулинарной продукции, соответствие процесс регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации требованиям чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках, выполнение конкретных операций, хранение ножей в чистом виде, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления в рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении количества кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствие рецептуре, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарии требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного назначения; • аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий при отпуске (чистота тарелки, правильное использование посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов); • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции, визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции, соответствие каждого ингредиента современным требованиям, требованиям безопасности, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента заданию, рецептуре <ul style="list-style-type: none"> – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарии для отпуска 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, реализация, предложение критериев оценки и рекомендаций по у

<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 источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации 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 профессии; – 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 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 выполнении 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 информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
<p>ОК.10</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных на известные профессиональные темы);

Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность применения нормативной документации в деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые профессиональные темы
ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<ul style="list-style-type: none"> – знание финансовых понятий; – способность принимать эффективные решения различных контекстах, направленные на рост финансового благополучия лиц; – планирование предпринимательской деятельности в профес

**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.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД,
ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

Калининград

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) и с учетом примерной основной образовательной программы по профессии **43.01.09 Повар, кондитер.**

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

Экспертные организации:

Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»

Совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства

НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса»

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

Разработчик: Макеева 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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	30

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 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

Практический опыт	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями</p>
Умения	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты,</p>

	<p>весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, 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>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>

Требования WSR:

Специалист должен знать и понимать:

- Принцип непрерывного профессионального роста, включая информированность об актуальных гастрономических тенденциях;
- Способы приготовления блюд в зависимости от типа обслуживания;
- Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость;
- Сезонность и колебание цен на ингредиенты;
- Важность экономии при приготовлении блюд.

Специалист должен уметь:

- Оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии;
- Рассчитывать время и трудовые ресурсы;
- Выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно с коллективом;

- Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием;
- Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства;
- Вносить изменения в формы и методы работы с учетом обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе;
- Вносить предложения по усовершенствованию методов работы;
- Объективно оценивать личные и профессиональные возможности при решении производственных задач;
- Самостоятельно определять цели и достигать их;
- Подбирать продукты для фирменных блюд;
- Подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 318

Из них на освоение МДК –156

на практики учебную 72 и производственную – 72
самостоятельная работа – 14 часов

Промежуточная аттестация по МДК.04.02 -экзамен

Промежуточная аттестация по ПМ - экзамен по модулю

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 т.ч.	учебная	производственная часов		
лабораторные работы и практические занятия, часов								
ПК 4.1-4.6 ОК1-7, 9,10	МДК.04.01 Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	36	32	8 пр.	-	-	4	
ПК 4.2.-4.3 ОК1-7, 9,10	МДК.04.02 Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	48	48	<u>24</u> 8пр. /16 лаб.	-	-	-	
ПК 4.4.-4.5 ОК1-7, 9,10	МДК.04.02 Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	46	36	<u>20</u> 12 пр. /8 лаб.	-	-	10	
-	Консультации по МДК.04.02	8						
-	Промежуточная аттестация по МДК.04.02 -экзамен	18						
ПК 4.1-4.6	Учебная и производственная практика	144		-	72	72		

-	Промежуточная аттестация - экзамен по модулю	18			-	-	-
	Всего:	318	116	52	72	72	14

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

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
Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		36
МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		36
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание 1. Виртуальная экскурсия. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. 2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	6 2 2 2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и	Содержание 1. Публичная защита презентаций Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	24 2 2

горячих напитков	десертов,	3. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	2
		4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	2
		5. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.	2
		6. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.	2
		7. Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.	2
		8. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков.	2
		В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
		Практическое занятие 1 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов	2
		Практическое занятие 2 Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.	2
		Практическое занятие 3 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента	2
	Практическое занятие 4 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков	2	
Промежуточная аттестация по МДК.04.01 - дифференцированный зачет		2	

Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1:		
<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. 		4
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		48
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		120
Тема 2.1.	Содержание	12
Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	2
	2.Публичная защита презентаций Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов). 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.	2

	3.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.	2
	4.Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд.	2
	5.Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	2
	6.Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6/8
	Практические занятия 1 Работа со сборником рецептов (таблица взаимозаменяемости). Составление технологических карт на фруктовые салаты. Сокращение потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	Практические занятия 2 Работа со сборником рецептов (таблица взаимозаменяемости). Составление технологических карт фруктово-ягодных десертов, фаршированных фруктов, ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса)	2
	Практические занятия 3 Работа со сборником рецептов (таблица взаимозаменяемости). Составление технологических карт панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели.	2
	Лабораторная работа Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных железированных сладких блюд (желе, мусса, самбука) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	4
	Лабораторная работа Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	4
Тема 2.2.	Содержание	8
Приготовление, подготовка	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	2

реализации горячих сладких блюд, десертов	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.	
	2. Публичная защита презентаций Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане). Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование).	2
	3. Рецептуры, 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, тирамису и т.д.).	2
	4. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2
	Практическое занятие 1 Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд	2
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Содержание	4
	5. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).	2
	6. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4/8
	Практическое занятие 2 Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд	2
	Практическое занятие 3 Расчет количества сырья для приготовления горячих сладких блюд	2
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)	4
	Лабораторная работа Практикум	4

	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.	
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента		46
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		-
Тема 3.1	Содержание	120
Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков.	2
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	3. 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. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача.	2
	4. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет	2
	5. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
	Практические занятия 1 Расчет количества сырья для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента.	2
	Практические занятия 2 Расчет количества сырья для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента	2
	Лабораторная работа. Практикум Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков	4

Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Содержание	10
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	2. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	2
	3. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4/4
	Практическое занятие 3. Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков	2
	Практическое занятие 4 Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков	2
	Лабораторная работа Практикум Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента.	4
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3.		
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		10

	<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 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. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки.</p> <p>9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>	
	<p>Консультации по МДК.04.02</p> <p>1. Рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>2. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>3. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента</p> <p>4. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>8</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>
	<p>Промежуточная аттестация – экзамен по МДК.04.02</p>	<p>18</p>
	<p>Учебная практика по ПМ.04</p> <p>Виды работ:</p> <p>Учебная практика по ПМ.04</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>72</p>

2. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом
3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.
4. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
5. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.
7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
8. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.
10. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.
11. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
12. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.

<p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос 	<p>72</p>
<p>Промежуточная аттестация – экзамен по профессиональному модулю</p>	<p>18</p>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, 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 APACH. температурный режим от 18-95 градусов Цельсия, мощность 2,5 кВт
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1	"Настольная вакуумно-упаковочная машина GASTRORAG TVS-DZ-260, Тип установки: настольный Количество камер: 1 камера Производительность насоса: 10 м3/ч Размеры камеры: 390x260x50 мм Напряжение: 220 В Мощность: 0.37 кВт"
Термометр инфракрасный	2	Пирометр инфракрасный Benetech Максимальная температура эксплуатации, °С 400 Минимальная температура эксплуатации, °С -50 Точность измерения, °С 0.5
Стол производственный (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 греющих поверхности) (4	5	Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности (заземление обязательно)
Плита индукционная греющих поверхности) (2	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 одnoseкционная 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 °C 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 рассредоточено в форме практической подготовки.

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и проводится в форме практической подготовки на базе организаций питания общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастоёмкости; 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. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
11. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
12. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2016 – 128 с.

13. 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.
14. 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.
15. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
16. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании (1-е изд.) учебник 101119421 2018.
17. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/М.В. Володина, Т.А. Сопачева.- 2-е изд.стер., -М.: Издательский центр «Академия», 2019.-192 с.
18. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.
19. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
20. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места (5-е изд.) учебник 105117330 2019
21. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов (11-е изд.) учеб. пособие 111112442 2019
22. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2016. – 160 с.

Основные источники:

1. Бурчакова И.Ю. организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. – М.: Издательский центр «Академия», (2-е изд.) 102119451 2021– 320 с.
2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (2-е изд., стер.) учебник 102119529 2019
3. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

4. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 304 с.

5. 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.

6. Чаблин, Б.В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования/ Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов.-2-е изд. – Москва: Издательство Юрайт, 2020.-695

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: тренинги, семинары, публичная защита презентаций.

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

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

Основной платформой обучения является edupage. 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.

3.6 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- наличие высшего профессионального образования по профилю модуля;
- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- стажировка в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> –адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); –рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; –соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; –своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; –рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; –правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; –соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; –соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на дифференцированном зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам 	

	<p>чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа; – соответствие температуры подачи; – аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование 	
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	<p>для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска 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, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю;</p>
<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 широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; 	

	<ul style="list-style-type: none"> – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p><i>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</i></p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной 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"> – проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей – понимание значимости своей профессии 	
<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 информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных 	

<p>документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>высказываний на известные профессиональные темы);</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	
<p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> – знание финансовых понятий; – способность принимать эффективные решения в различных финансовых контекстах, направленные на рост финансового благополучия личности и семьи 	

**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
«__» _____ 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева
«__» _____ 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

Калининград

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) и с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

Экспертные организации:

Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»

Совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства
НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса»

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

Разработчик: Аржанцева 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 «26» мая 2021 г.

Председатель ПЦК _____ Есина Н.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	29

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК. 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

По результатам освоения модуля обучающийся имеет

Практический опыт	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;</p> <p>ведении расчетов с потребителями</p>
Умения	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</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>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p>

	<p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Требования WSR

Студент должен

- Уметь** Эффектно презентовать торты, пирожные и десерты в соответствии с требованиями мероприятия, местом и стилем подачи.
- Знать** Применение цветов, вкусовые комбинации и согласование текстур.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

11 классов

Всего часов 564

Из них на освоение МДК.05.01-36

МДК.05.02-150

на практики учебную 144 и производственную 216

самостоятельная работа 10 часов

Промежуточная аттестация экзамен по МДК- 18 часов

Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю - 18 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час				
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего, часов	в т.ч.	Учебная	Производственная	
лабораторные работы и практические занятия, часов							
ПК 5.1.-5.5 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36	32	8	-	-	4
ПК 5.1., 5.2 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	28	26	(8 пр)	-	-	2
ПК 5.1., 5.2, 5.3 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	44	42	26 (14пр./12лаб.)	-	-	2
ПК 5.1, 5.4 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	21	20	12 (8пр./4лаб.)	-	-	1
ПК 5.1, 5.5 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	31	30	16 (8пр./8лаб.)	-	-	1
	Консультации по МДК.05.02	8			-	-	-
	Промежуточная аттестация экзамен по МДК.05.02	18			-	-	-
ПК 5.1-5.5	Учебная и производственная практика	360			-	-	-

	Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю	18			-	-	-
	Всего:	564	2150	70	144	216	10

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		36
МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		36
Тема 1.1.	Содержание	10
Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций.	2
	Современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	Требования к организации хранения полуфабрикатов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	Требования к организации хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
Тема 1.2.	Содержание	12
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и	Виртуальные экскурсии. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.	2
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2

подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4
	Практическое занятие 1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды.	2
	Практическое занятие 2. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	2
Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Содержание	8
	Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	2
	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
	Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха.	2
	Практическое занятие 4. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха.	2
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1:		4
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.		

<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>		
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет		2
Раздел модуля 2. МДК 05.02. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	Содержание	
	<p>Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.</p>	2
Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	Содержание	
	<p>Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.</p> <p>Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.</p> <p>Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.</p>	2
	Практическое занятие Произвести расчет сырья на помаду и составить технологическую карту.	2
	Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов,	2

	правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Практическое занятие Произвести расчет сырья на крема и составить технологическую карту.	2
	Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
Тема 2.3. Приготовление глазури	Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2
Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	Содержание Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	Практическое занятие Произвести расчет сырья на крема и составить технологическую карту.	2
Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана	Содержание Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2
	Практическое занятие Произвести расчет сырья на мастику и составить технологическую карту.	4
Тема 2.6.	Содержание	

Приготовление посыпок и крошки	Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2
Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	Содержание Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2: 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		2
Раздел модуля 3. МДК 05.02. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		49
Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения	2
Тема 3.2.	Содержание	2

Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	
	Практическое занятие Произвести расчет сырья на фарши и составить технологическую карту.	2
Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	
	Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	2
	Практическое занятие Произвести расчет сырья на мастику и составить технологическую карту.	2
	Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. .Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.	2
	Практические занятия Работа с технологическими картами, сборниками рецептур, расчет количества сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	2
Тема 3.4.	Содержание	

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Урок-викторина. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	Практическое занятие Произвести расчет сырья на изделия и составить технологическую карту.	2
	Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2
	Практическое занятие Произвести расчет сырья на изделия и составить технологическую карту.	2
	Особенности оформления до выпечки и после нее.	2
	Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Виды технологических приёмов формования изделий	2
	Практическое занятие Произвести расчет сырья на изделия и составить технологическую карту	2
	Лабораторная работа. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.	4
	Лабораторная работа. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.	4
Лабораторная работа. Мастер – класс. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.	4	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3:		2
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		

6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.		
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
ИТОГО	2 -й семестр, в т. ч:	72
	Теоретическое занятие	34
	Практическое занятие	22
	Лабораторное занятие	12
	Самостоятельная работа	4
Раздел модуля 4. МДК.05.02. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		48
Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	Содержание Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2
	Урок-публичная защита презентаций. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного теста. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе пряничного, песочного, воздушного теста.	2
	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	Практическое занятие Произвести расчет сырья на изделия и составить технологическую карту.	2
	Приготовление мучных кондитерских изделий из песочного теста. Приготовление мучных кондитерских изделий из заварного теста. Приготовление мучных кондитерских изделий из слоёного теста. Приготовление мучных кондитерских изделий из пряничного теста.	2
	Практическое занятие	2

	Произвести расчет сырья на изделия и составить технологическую карту.	
	Приготовление мучных кондитерских изделий из сдобного теста.	2
	Практическое занятие Произвести расчет сырья на изделия и составить технологическую карту.	2
	Практическое занятие Произвести расчет сырья на изделия и составить технологическую карту.	2
	Лабораторное занятие Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного теста	4
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4:		
<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 и изделий 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. 		1
Раздел модуля 5. МДК 05.02. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		
Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных	Содержание Урок-публичная защита презентаций. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных.. Эффектная презентация пирожных и десертов в соответствии с требованиями мероприятия, местом и стилем подачи. Применение цветов, вкусовые комбинации и согласование текстур. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2

	Практическое занятие Произвести расчет сырья на изделия и составить технологическую карту	2
	Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.	2
	Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	2
	Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная.	2
	Практические занятия Работа с технологическими картами, сборниками рецептов, расчет количества сырья для приготовления пирожных	2
	Лабораторная работа Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	4
Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов Урок-викторина	Содержание Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Применение цветов, вкусовые комбинации и согласование текстур. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2

	Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2
	Практическое занятие Произвести расчет сырья на изделия и составить технологическую карту	2
	Приготовление слоеных воздушных и воздушно-ореховых тортов, миндальных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Условия и сорки хранения тортов.	2
	Практические занятия Работа с технологическими картами, сборниками рецептов, расчет количества сырья для приготовления тортов	2
	Лабораторная работа Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов урок-выставка.	4
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 5:		
	<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 и изделий 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. 	1
ИТОГО	2 курс 3 семестр, в т.ч:	78
	Теоретическое занятие	22
	Практическое занятие	16

	Лабораторное занятие	12
	Самостоятельная работа	2
	Консультации по МДК.05.02	8
	1. Рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2
	2. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	2
	3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	2
	4. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	2
Промежуточная аттестация экзамен по МДК.05.02		18
Учебная практика по ПМ.05 Виды работ: <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 		144

<p>7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>10. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>11. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>13. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>17. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ.05</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p>	<p>216</p>

<ol style="list-style-type: none"> 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделия разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 	
Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю	18
Всего	564

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).

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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (презентационный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

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

Учебная практика проводится в ГАУ КО ПОО КСТ и направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля и может

реализовываться концентрированно и рассредоточено в форме практической подготовки.

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и проводится в форме практической подготовки на базе организаций питания общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: электрическая плита, протирочная машина, олендер, слаисер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.). В местах проведения практик имеются помещения: холодный и горячий цех, цех оформления и хранения готовой продукции, - которые оснащены тепловым, холодильным, весовым, нейтральным оборудованием.

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.

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.
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
11. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании (1-е изд.) учебник 101119421 2018
12. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.
13. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
14. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
15. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с.
16. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2015. – 336 с.
17. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (3-е изд.) учебник - М.: Академия, 103119365 2018
18. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания (3-е изд.) учебник 103119237 2018
19. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета (2-е изд., стер.) учебник - М.: Академия, 102119449 2019
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2015 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
22. 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.
23. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Основные источники:

1. Бурчакова, Н.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий. - М.: Издательский центр "Академия", 2017. - 240 с.
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. Лабораторный практикум (3-е изд.) 103119526 2020
3. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.) учебник 103119206 2018
4. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования: Учеб. Пособие для сред. Проф. Образования / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. -2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016 - 344 с
5. 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
6. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (5-е изд.) 105119379 2020

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. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

3. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с.

3.3 Освоение профессионального модуля в форме практической подготовки

Практическая подготовка студентов по профессиональному модулю осуществляется за счет реализации учебной и производственной практики, демонстрационной формы экзамена по ПМ, практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

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

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

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:

- Академия Арзамас <https://arzamas.academy/>

3.5 Организация практики

Учебная практика проводится в виде учебных занятий по 6 ак.часов в день/36 час. в неделю по установленным видам работ.

Производственная практика проводится в виде работы на предприятии/организации. По итогам производственной практики студенты составляют дневник, аттестуются и защищают отчет. Оформление документов и оценка по практике осуществляется в соответствии с Положением о практике.

3.6 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- наличие высшего профессионального образования по профилю модуля;
- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- стажировка в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки
<p>ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию места кондитера в соответствии с инструкциями и стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование производственного инвентаря, инструментов, посуды в виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места; – правильное выполнение работ по уходу за весом оборудования; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине) организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства готовых мучных кондитерских изделий требованиям к безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильнике, оборудовании, правильность охлаждения, замораживания хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям и регламентов по технике безопасности, охране труда, гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная работа с инструментами; – точность, соответствие заданию расчета потребности в полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действиям
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление,</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действиям – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов)

<p>подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбранных техник приготовления рецептуре, особенностям заказа)</p> <ul style="list-style-type: none"> – профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота, использование перчаток при выполнении конкретных операций, хранение в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) обработка в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в помещении); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении количества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствие требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции и каждого ингредиента современным требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной продукции для отпуска 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;

	<ul style="list-style-type: none"> – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата плана и его реализации, предложение критериев рекомендаций по улучшению плана
<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, набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте 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 профессии; – точность, адекватность применения современной научной терминологии профессиональной 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 профессиональных 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 на профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии
<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 в процессе 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 информационных технологий для реализации профессиональных задач
<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко сформулированных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации профессиональной деятельности;

	<ul style="list-style-type: none"> – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы
<p>ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения задач; – использовать знания по финансовой грамотности, – планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

**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 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА**

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Уровень подготовки: базовый

Форма обучения: очная

Курс (семестр): 1 (2)

г. Калининград, 2022г.

Программа практики разработана на основе документов:	ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
	ПООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
	Профессиональные стандарты: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12 2016 г. № 1569
	Стандарт WSR по компетенции № 34 «Поварское дело»
Автор	преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ Аржанцева А. И.
Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК	ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК) Председатель ПЦК _____ / Есина Н.В. 14 июня 2022 г. Протокол № 10
Проверена	Методист _____ / Есина Н.В. Дата 14.06.2022 г.
Согласована	Начальник УМО _____ И.В. Евсева Дата _____

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.01.01 Производственная практика по ПМ.01

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики ПП.01 Производственная практика по ПМ.01 является составной частью основной профессиональной образовательной программы, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующих

профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья;

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

общих компетенций (ОК):

- ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста
- ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
- ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
- ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
- ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения производственной практики:

Производственная практика направлена на углубление первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций.

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

Целью производственной практики является овладение видом деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и приобретение практического опыта:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
- обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, кролика;
- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведения расчетов с потребителями.

Задачи производственной практики:

1. Закрепление теоретических знаний студентов, полученных в процессе изучения МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов и МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

2. Участие студента в практической работе на функциональном рабочем месте в соответствии с профессией 43.01.09 Повар, кондитер.

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.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов и МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

1.4 Планирование и организация практики

1.4.1 Общие требования к организации образовательного процесса

Организация производственной практики включает три этапа:

1. Первый этап – подготовительный, который предусматривает различные направления деятельности с профильными организациями (структурными подразделениями) и работу руководителя со студентами для организации практики.

2. Второй этап – текущая работа, осуществляемая в период практики студентов.

3. Третий этап – этап подведения итогов производственной практики.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента 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 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.	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

<p>Ознакомление с оргструктурой и функциональными обязанностями цеха (участка), ответственного приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> – построение организационной структуры цеха (участка); – ознакомление с функциональными обязанностями работников цеха (участка); – ознакомление с перечнем документов, которые ведет цех (участок), с используемыми средствами и методами выполнения работ 	6
<p>Выполнение учебно-производственных заданий под руководством наставника: Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов; 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья; 3. Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины; 4. Приготовление полуфабрикатов из мяса домашней птицы, дичи, кролика. 	12 24 24 24
<p>Сбор и систематизация материалов для отчета по практике</p>	6
<p>Дифференцированный зачет</p>	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: – общие сведения о предприятии, учредительные документы, виды деятельности; – подразделения организации, производственная и организационная структура организации; – функциональные взаимосвязи подразделений и служб.	
Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов	Практические работы		6 6 6
	3	1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами и стандартами организации. Организация хранения готовых полуфабрикатов из овощей и грибов, рыбы, мяса, птицы, дичи, кролика с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 2. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов;	
		3. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов;	
Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья	Практические работы		6 6
	4	1. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе рыбных полуфабрикатов, в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос; 2. Приготовление полуфабрикатов натуральных, панированных, рубленых из рыбы ; 3. Приготовление полуфабрикатов натуральных, панированных, рубленых из рыбы ;	

		4. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.	6
Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины	Практические работы		
	5	1. Приготовление полуфабрикатов натуральных, панированных и рубленых из мяса говядины;	6
		2. Приготовление полуфабрикатов натуральных, панированных и рубленых из мяса свинины;	6
		3. Приготовление полуфабрикатов натуральных, панированных и рубленых из мяса баранины.	6
4. Приготовление полуфабрикатов натуральных, панированных и рубленых из мяса баранины.		6	
Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	Практические работы		
	6	1. Приготовление полуфабрикатов целых тушек, порционных, мелкокусковых и рубленых из домашней птицы;	6
		2. Приготовление полуфабрикатов целых тушек, порционных, мелкокусковых и рубленых из домашней птицы;	6
		3. Приготовление полуфабрикатов из дичи;	6
4. Приготовление полуфабрикатов из мяса кролика.		6	
Сбор и систематизация материалов для отчета по практике	Практические работы		
	11	1. Систематизация документов и фотографий с практики 2. Оформление дневника по практике 3. Составление и оформление отчета по практике 4. Подписание дневника и отчета	6
Подведение итогов практики	Практические работы		
	12	Защита отчетов по практике. Выставление оценок.	6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

3.2 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

24. 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.
25. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.П. Смородова. – 2-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.
26. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб. для учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 8-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
27. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
28. 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.
29. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с.

30. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (3-е изд.) учебник - М.: Академия, 103119365 2018
31. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания (3-е изд.) учебник 103119237 2018
32. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета (2-е изд., стер.) учебник - М.: Академия, 102119449 2019
33. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2015 – 373 с.
34. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
35. 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.
36. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

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

3.2.3 Нормативно-правовые документы

Постановления Правительства РФ (если имеются)

1. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

Санитарные правила и нормы (если имеются)

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
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
стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с

ГОСТ (если имеются)

1. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с
31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

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

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

3.2.4. Дополнительные источники:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. -14-е изд., испр. и доп. – СПб.: Профи, 2016.- 776 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате освоения производственной практики обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Текущий контроль результатов освоения практики осуществляется руководителем практики от колледжа в процессе выполнения обучающимися работ в организациях, а также сдачи обучающимся отчета по практике.

Требования к результатам обучения (профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля результатов обучения
<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>ПК 1.3.-Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья;</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</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 по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

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

ОТЧЕТ

ПП.01.01 Производственная практика по ПМ.01

**ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА**

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Выполнил студент

гр. _____

(Ф.И.О. студента)

Руководитель практики от
предприятия

(должность)

Калининград, 20 ____

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

ДНЕВНИК

ФИО обучающегося	
Курс	
Форма обучения	
Специальность / профессия	43.01.09 Повар, кондитер
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

№	Содержание работы	Дата выполнения	Отметка о выполнении
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			

12.			
13.			
14.	Строк столько, сколько дней практика		
15.			

Дневник заполнил:
обучающийся

_____ (подпись) _____ (И.О. Фамилия)

« ____ » _____
20 ____ Г.
(дата)

Дневник проверил:
руководитель практики от Колледжа

_____ (уч. степень, уч. звание, должность) _____ (подпись) _____ (И.О. Фамилия)

« ____ » _____
20 ____ Г.
(дата)

Дневник проверил (при проведении практики в профильной организации):
наставник

_____ (уч. степень, уч. звание, должность) _____ (подпись) _____ (И.О. Фамилия)

« ____ » _____
20 ____ Г.
(дата)

ГАУ КО ПОО «Колледж сервиса и туризма»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ №1

по производственной практике ПП.01.01

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Студент(ка)

ФИО

____ курса, группа _____ по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

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. Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентам	Организация и чистота рабочего места Соблюдение персональной гигиены Подбор, оценка качества и безопасности основного сырья и дополнительных ингредиентов Упаковка и складирование неиспользованных ингредиентов Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Проверка работоспособности оборудования и приборов Соблюдение правил техники безопасности при работе с оборудованием, приборами и инструментами Чтение технологических карт	
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей,	Приготовление и подготовка и использованию полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы,	

грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	дичи, кролика из ассортимента предприятия.	
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья;	
ПК1.4.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	

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 сформированности¹
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 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		

¹ Уровень сформированности: высокий, средний, низкий, отсутствует

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: _____

² Отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно, отсутствует

Заключение: Отметка по производственной практике² _____

Подпись руководителя практики от профильной организации

_____/_____/

Подпись руководителя практики ГАУ КО ПОО КСТ _____ /

**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
«__» _____ 2022г.
М.П.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

_____ А.С. Алукриева
«__» _____ 2022г.
М.П.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ
ПП.02 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПМ.02**

**ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И
ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Уровень подготовки: базовый
Форма обучения: очная
Курс (семестр): I, IV(3,4)

Калининград, 2022 г.

Программа практики разработана на основе документов:	ФГОС СПО по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер
	ПООП по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер
	Профессиональные стандарты: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12 2016 г. № 1569
	Стандарт WSR по компетенции «Поварское дело»
Автор	преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ <u>Гавриленко Т.Ю.</u>
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. Евсева Дата _____

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики ПП.02 Производственная практика по ПМ.02 по ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» является составной частью основной профессиональной образовательной программы, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих

профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
- ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
- ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
- ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
- ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
- ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

общих компетенций (ОК):

- ОК.01 выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК.02 осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03 планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04 работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05 осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста
- ОК.06 проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
- ОК.07 способствовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09 использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
- ОК.10 пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
- ОК.11 использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения производственной практики:

Производственная практика направлена на углубление первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций.

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

Целью производственной практики является овладение видом деятельности: Приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и приобретение практического опыта:

- в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- в упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- в порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учётом требований безопасности готовой продукции;
- в ведении расчётов с потребителями.

Задачи производственной практики:

1. Закрепление теоретических знаний студентов, полученных в процессе изучения МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

2. Участие студента в практической работе на функциональном рабочем месте в соответствии с профессией 43.01.09 Повар, кондитер.

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 288

Производственная практика проводится после освоения студентами

МДК.02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента и МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

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 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 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 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.	288
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

<p>Ознакомление с оргструктурой и функциональными обязанностями цеха (участка) ответственной за направление работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> – построение организационной структуры цеха; – ознакомление с функциональными обязанностями работников цеха; – ознакомление с перечнем документов, которые ведутся в цеху, с используемыми средствами и методами выполнения работ. 	6
<p>Выполнение учебно-производственных заданий под руководством наставника: Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 6. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 7. 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. 8. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 9. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 10. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 11. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой 	264

<p>продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>12. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>13. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	
Сбор и систематизация материалов для отчёта по практике	6
Дифференцированный зачёт	6

2.2. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование тем	Содержание практических работ		О	
1	2			
Введение	Практические работы			
	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			
	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. 		
Приготовление и подготовка к реализации (презентации) сервировки и творческого оформления горячих готовых супов и горячих соусов разнообразного ассортимента, с учётом требований по безопасности готовой продукции.	Практические работы			
	3	1.Инструктаж по технике безопасности. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Приготовление мяса - косного бульона; мясного бульона. Приготовление отваров: овощного, грибного.		
		2. Приготовление борщей: борщ украинский, борщ сибирский, борщ московский.		
		3. Приготовление щей: щи из квашеной капусты, щи зелёные, щи по - уральски.		
		4. Приготовление рассольников: рассольник ленинградский, рассольник домашний. Приготовление солянок: солянка сборная мясная, солянка рыбная, солянка грибная.		
		5. Приготовление супов картофельных: суп картофельный, суп картофельный с фрикадельками, суп картофельный с рыбой.		
		6.Приготовление супов картофельных с крупами, бобовыми, макаронными изделиями: суп картофельный с макаронными изделиями, суп картофельный с крупой, суп картофельный с фасолью.		
		7. Приготовление супов молочных: суп молочный с лапшой домашней, суп молочный с рисом, суп молочный с овощами.		
		8.Приготовление супов-пюре из овощей, круп, мясных продуктов, грибов.		
		9. Приготовление холодных супов: окрошка мясная, окрошка овощная, борщ холодный. Приготовление супов сладких: суп из свежих плодов (или ягод); суп из смеси сухофруктов.		
			10. Приготовление горячего соуса красного основного и его производных.	

		11. Приготовление горячего соуса белого основного и его производных на мясном бульоне. Приготовление горячего соуса белого основного и его производных на рыбном бульоне.	
		12. Приготовление горячего соуса сметанного основного и его производных. Приготовление горячего соуса молочного основного и его производных. Приготовление соуса грибного.	
		13. Приготовление горячих соусов масляных: соус польский, соус голландский, соус сухарный.	
Приготовление и подготовка реализации (презентации) сервировки и творческого оформления горячих блюд и гарниров из каш, макаронных, бобовых изделий; блюд и гарниров из овощей разнообразного ассортимента, с учётом требований по безопасности готовой продукции.	4	Практические работы	
		14. Инструктаж по технике безопасности. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, молока для приготовления блюд и гарниров. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из круп: каша рассыпчатая с маслом, каша вязкая с маслом. Приготовление и отпуск блюд из вязких каш: котлеты, биточки, запеканки, крупеник гречневый.	
		15. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из макаронных и бобовых изделий: макароны отварные с овощами, макароны с мясом, фасоль в соусе, пюре гороховое. 16. Производить первичную обработку, нарезку овощей. Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей: пюре картофельное, пюре из моркови, пюре из шпината, пюре из тыквы, картофель отварной с луком и грибами.	
		17. Производить первичную обработку, нарезку овощей. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей: картофель, жаренный основным способом; картофель, жаренный во фритюре; цветная капуста, жаренная в тесте; лук «фри»; зелень петрушки «фри». Оформление и отпуск.	
		18. Производить первичную обработку, нарезку овощей. Подготовку пряностей и приправ. Приготовление жареных блюд из картофельной массы: картофельные оладьи с сыром; зразы картофельные, котлеты картофельные, крокеты картофельные, драники. Оформление и отпуск.	
		19. Производить первичную обработку, нарезку овощей. Подготовку пряностей и приправ. Приготовление блюд и гарниров из тушёных овощей: рагу из овощей, капуста тушёная, грибы тушёные в сметане. Оформление и отпуск. 20. Производить первичную обработку, нарезку овощей. Подготовку пряностей и приправ. Приготовление блюд из запечённых овощей: запеканка картофельная с овощами, запеканка капустная, соус сметанный, рулет картофельный с овощами и грибами; морковная запеканка с творогом. Оформление и отпуск готовых блюд.	
		21. Производить первичную обработку, нарезку овощей. Подготовку пряностей и приправ. Приготовление блюд из овощей фаршированных для запекания: голубцы овощные, кабачки фаршированные, баклажаны фаршированные, помидоры фаршированные, грибы фаршированные. Приготовление соуса. Оформление и отпуск готовых блюд.	

		22. Инструктаж по охране труда, технике безопасности и по пожарной безопасности при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Приготовление и отпуск блюд из яиц: яйца всмятку; яйца «пашот», (варка яиц в скорлупе и без скорлупы); омлет запечённый; омлет фаршированный (жареный).	
Приготовление и подготовка реализации (презентации) сервировки и творческого оформления горячих готовых блюд и кулинарных изделий из яиц, творога, сыра и муки разнообразного ассортимента, с учётом требований по безопасности готовой продукции.		23. Приготовление и отпуск блюд из творога: запеканка из творога, пудинг из творога, сырники.	
		24. Производить подготовку продуктов: жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления кулинарных изделий. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него: пирожки печеные с различными фаршами, хачапури с сыром. Сроки реализации готовых изделий. Приготовление фаршей.	
		25. Приготовление дрожжевого теста для блинов и оладий: блины со сметаной, блины с «припёком». Приготовление блюд: оладьи с яблоками, с изюмом; оладьи с вареньем.	
		26. Приготовление пресного теста и изделий из него: лапша домашняя, пельмени с мясом, вареники с творогом.	
		27. Приготовление блинчиков с мясом, творогом, сладкими начинками (приготовление теста для блинчиков; выпечка блинчиков; фарширование блинчиков).	
		28. Инструктаж по охране труда, технике безопасности и по пожарной безопасности при приготовлении горячих рыбных блюд. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Приготовление горячих блюд из рыбы отварной: рыба отварная, соус польский, картофель отварной; рыба (целиком с головой) отварная, соус томатный. Оформление и правила отпуска.	
		29. Приготовление горячих блюд из рыбной котлетной массы на пару: котлеты любительские. Правила оформления и отпуска готовой продукции.	
		30. Приготовление блюд из рыбы жареной основным способом: рыба жареная с гарниром; рыба жареная по-ленинградски; рыба жареная с гречневой кашей и сметанным соусом; поджарка из рыбы. Правила оформления и отпуска готовой продукции.	
	31. Приготовление блюд из рыбы жареной во фритюре - рыба кольбер, сложный гарнир. Правила оформления и отпуска готовой продукции.		
	32. Приготовление блюд из рыбы жареной во фритюре – котлеты рыбные с грибами по - российски, сложный гарнир. Правила оформления и отпуска готовой продукции.		

		<p>33. Приготовление блюд из рыбы жареной во фритюре: рыба в тесте жареная, соус майонез с корнишонами; рыба, жаренная во фритюре, сложный гарнир, соус томатный. Приготовление соуса. Правила оформления и отпуска готовых блюд.</p> <p>34. Приготовление блюд из рыбы жареной во фритюре: зразы донские, сложный гарнир, соус томатный; рыба жареная с зелёным маслом, соус томатный, сложный гарнир. Приготовление соуса. Правила оформления и отпуска готовой продукции.</p>	
		35. Приготовление блюд из рыбной массы жареных во фритюре: каштаны рыбные, сложный гарнир; тельное из рыбы, сложный гарнир, соус томатный с овощами. Приготовление гарнира. Правила оформления и отпуска готовой продукции.	
		36. Приготовление блюд из рыбной натуральной массы: шницель рыбный натуральный, картофель, жаренный из сырого. Правила оформления и отпуск.	
		37. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы: котлеты, картофель отварной, соус сметанный с луком; биточки, овощи отварные с жиром, соус томатный.	
<p>Приготовление и подготовка к реализации (презентации) сервировки и творческого оформления горячих готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, с учётом требований по безопасности готовой продукции.</p>		38. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы: зразы рыбные рубленые, овощи отварные с жиром, соус томатный; тефтели рыбные, картофельное пюре, соус томатный. Приготовление соуса. Правила оформления и отпуска готовой продукции.	
		39. Приготовление блюд из рыбы запечённой: рыба, запечённая с картофелем по-русски; рыба, запечённая в сметанном соусе с грибами, по-московски, рыба, запечённая в сметанном соусе, каша рассыпчатая. Правила оформления и отпуска готовой продукции	
		40. Приготовление рыбы тушенной: рыба, тушенная с овощами; рыба, тушенная в томатном соусе. Оформление и правила отпуска. Приготовление блюд из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента: креветки, запечённые под соусом; морской гребешок в томатном соусе; жаркое из мидий. Правила оформления и отпуска готовой продукции.	
		41. Приготовление блюд из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента: котлеты из кальмаров с гарниром; кальмары, жареные в сухарях; кальмары, тушёные в сметанном соусе с рисом; кальмары фаршированные, соус, сметанный с томатом. Приготовление соуса. Правила оформления и отпуска готовой продукции.	
<p>Приготовление и подготовка к</p>	5	1. Инструктаж по охране труда, технике безопасности и по пожарной безопасности при приготовлении горячих блюд из мяса, птицы, кролика. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье,	

<p>реализации (презентации) сервировки и творческого оформления горячих готовых блюд из мяса, птицы, кролика разнообразного ассортимента, с учётом требований по безопасности готовой продукции.</p>	<p>исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Приготовление мяса отварного с гарниром. Приготовление ростбифа с гарниром. Правила отпуска.</p>	
	<p>2. Приготовление блюд: бифштекс с зелёным маслом, с гарниром; бифштекс с яйцом, сложный гарнир; филе с соусом, сложный гарнир. Правила оформления и отпуска готовой продукции.</p>	
	<p>3. Приготовление блюд: лангет, сложный гарнир; лангет с помидорами, сложный гарнир; антрекот с луком, сложный гарнир. Правила оформления и отпуска готовой продукции.</p>	
	<p>4. Приготовление блюд: ромштекс с гарниром, эскалоп с помидорами, сложный гарнир, шницель с гарниром. Правила оформления и отпуска.</p>	
	<p>5. Приготовление блюд: бефстроганов с гарниром, поджарка из свинины или говядины с гарниром. Правила оформления и отпуска.</p>	
	<p>6. Приготовление блюд: жаркое по – домашнему, говядина в кисло – сладком соусе, мясо духовое. Оформление и правила отпуска.</p>	
	<p>7. Приготовление блюд: гуляш с гарниром, рагу из свинины, плов. Правила оформления и отпуска. Приготовление блюд: азу, зразы отбивные с гарниром. Правила оформления и отпуска готовой продукции.</p>	
	<p>8. Приготовление блюд: бифштекс рубленый; бифштекс рубленый с яйцом; бифштекс рубленый с луком, лангет натуральный рубленый с гарниром и соусом Приготовление гарнира. Оформление и правила отпуска.</p>	
	<p>9. Приготовление блюд: шницель натуральный рубленый с гарниром; котлеты натуральные рубленые с гарниром; люля – кебаб с гарниром из овощей. Правила оформления и отпуска готовой продукции.</p>	
	<p>10. Приготовление блюд: котлеты, биточки, шницель, зразы рубленые с гарниром и соусом. Приготовление гарнира, соуса. Правила оформления и отпуска готовой продукции.</p>	
	<p>11. Приготовление блюд: рулет с луком и яйцом; рулет с макаронами; запеканка картофельная с мясом, рулет картофельный с мясом соус томатный. Приготовление соуса. Правила оформления и отпуска готовой продукции.</p>	
	<p>12. Приготовление блюд: кабачки, фаршированные мясом и рисом; баклажаны, фаршированные мясом и рисом; перец, фаршированный мясом и рисом; голубцы с мясом и рисом. Приготовление соуса. Правила оформления и отпуска готовой продукции.</p>	
	<p>13. Приготовление блюд: птица отварная с гарниром и соусом, птица тушёная в соусе с гарниром; чахохбили. Приготовление соуса, гарнира. Правила оформления и отпуска готовой продукции.</p>	
	<p>14. Приготовление блюд: птица жареная с гарниром; цыплята – табака с соусом; птица жареная с соусом томатным с грибами. Приготовление гарнира. Правила оформления и отпуска.</p>	
	<p>15. Приготовление блюд: котлеты натуральные из филе птицы под соусом паровым с грибами, сложный гарнир; котлеты по – киевски, сложный гарнир; котлеты из филе птицы</p>	

		панированные жареные с гарниром. Приготовление гарнира, соуса. Правила оформления и отпуска готовой продукции.	
		16. Приготовление блюд: котлеты из филе птицы, фаршированные печенью, сложный гарнир; филе индейки, фаршированное яблоками и черносливом, сложный гарнир. Приготовление гарнира. Правила оформления и отпуска готовой продукции.	
Сбор и систематизация материалов для отчета по практике	Практические работы		
		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		
	8	Защита отчетов по практике. Выставление оценок	
ВСЕГО			2

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

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.

3.3 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд Колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы:

3.3.1 Печатные издания

Учебники и учебные пособия

1. 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, 2018.- 544с.
2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: Де Ли плюс, 2018.- 808с.
- 3.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2008. Сборник технологических нормативов.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. - М., МП "Вика", 1992
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 1982
6. Сборник рецептур блюд диетического питания. - Киев, Техника, 1988

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

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.

3.2.3. Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2020 - 320 с.: ил.
2. Сайт: гастромом/ <https://www.gastronom.-govjadiny-s-gratenom-iz-korneplodov-i-mussom-iz-funduka;>
3. Сайт: еда. Ру/ <https://eda.ru;>
4. Сайт: ГОСТ/ <http://docs.cntd.ru/gost>.

3.2.3 Нормативно-правовые документы

Постановления Правительства РФ (если имеются)

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. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»
4. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части маркировки»

5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Санитарные правила и нормы (если имеются)

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

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

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. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</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 по ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

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

ОТЧЕТ

ПП.02.01 Производственная практика ПМ.02

**ПМ. 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,
ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

Профессия

43.01.09 Повар, кондитер

Выполнил студент

гр. _____

(Ф.И.О. студента)

Руководитель практики от
предприятия

(должность)

Калининград, 20 ____

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

ДНЕВНИК

ФИО обучающегося	
Курс	
Форма обучения	очная
Специальность / профессия	43.01.09 Повар, кондитер
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

№	Содержание работы	Дата выполнения	Отметка о выполнении
16.			
17.			
18.			
19.			
20.			
21.			
22.	Строк столько, сколько дней практика		

Дневник заполнил:
обучающийся

_____ (подпись) _____ (И.О. Фамилия)

«__» _____
20__ г.
(дата)

Дневник проверил:
руководитель практики от Колледжа

_____ (уч. степень, уч. звание, должность) _____ (подпись) _____ (И.О. Фамилия)

«__» _____
20__ г.
(дата)

Дневник проверил (при проведении практики в профильной организации):
наставник

_____ (уч. степень, уч. звание, должность) _____ (подпись) _____ (И.О. Фамилия)

«__» _____
20__ г.
(дата)

ГАУ КО ПОО «Колледж сервиса и туризма»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

по производственной практике ПП.02.01

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Студент(ка)

_____ *ФИО*

___ курса, группа _____ по специальности/профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

Объем практики _____ час. Период проведения с _____ по _____

Виды и качество выполнения работ

Профессиональные компетенции	Виды работ, выполненные обучающимся во время практики	Оценка
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Содержание рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности	
	Выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки)	
	Соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара	
	Правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием	
	Соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их	

	<p>безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования)</p> <p>Адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов</p>	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента	
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	

разнообразного ассортимента		
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	

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 сформированности³
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	
3.4 Креативное мышление		

³ Уровень сформированности: высокий, средний, низкий, отсутствует

3.5 Системное мышление	деятельности применительно к различным контекстам	
3.6 Решение проблем и принятие решений		
3.7 Целеполагание		
3.8 Стрессоустойчивость	ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
3.9 Способность работать в условиях форс-мажора и неопределенности		
3.10 Способность быстро обучаться		
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.03 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПМ.03**

**ПМ. 03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И
ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Уровень подготовки: базовый

Форма обучения: очная

Курс (семестр): I (1,2)

г. Калининград, 2022г.

Программа практики разработана на основе документов:	ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
	ПООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
	Профессиональные стандарты: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12 2016 г. № 1569
	Стандарт WSR по компетенции № 34 Поварское дело
Автор	преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ Макеева И.В.
Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК	ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК) Председатель ПЦК _____ / Есина Н.В. 14 июня 2022 г. Протокол № 10
Проверена	Методист _____ / Есина Н.В. Дата 14.06.2022 г.
Согласована	Начальник УМО _____ И.В. Евсева Дата _____

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.03.01

Производственная практика по ПМ.03

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики ПП.03 **Производственная практика по ПМ.03** является составной частью основной профессиональной образовательной программы, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих

профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
- ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку реализации салатов разнообразного ассортимента
- ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
- ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
- ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

общих компетенций (ОК):

- OK Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,
 - 01. применительно к различным контекстам
- OK Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,
 - 02. необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- OK.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- OK.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- OK.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- OK.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
- OK.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- OK.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
- OK.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
- OK.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения производственной практики:

Производственная практика направлена на углубление первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций.

Производственная практика осуществляется на функциональных рабочих местах в организациях общественного питания города Калининграда: ООО «Британика», ООО «Табаско», ресторан «Угли», ресторан «Дольче Вита», комплекс «Усадьба», ООО «Европейские кондитерские», ООО»Пармезан», РК «Планета», ООО «Буше», ООО «Балттрейд», р-н «Мушкино».

Целью производственной практики является овладение видом деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

и приобретение практического опыта:

- 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 блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
- порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведения расчетов с потребителями.

Задачи производственной практики:

1. Закрепление теоретических знаний студентов, полученных в процессе изучения МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента и МДК.03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

2. Участие студента в практической работе на функциональном рабочем месте в соответствии с профессией 43.01.09 Повар, кондитер.

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.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента и МДК.03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

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 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 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.	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 цеха (участка), ответственного за направление работы: – построение организационной структуры цеха (участка);	6

<p>– ознакомление с функциональными обязанностями работников цеха (участка); ознакомление с перечнем документов, которые ведет о цех (участок), с используемыми средствами и методами выполнения работ</p>	
<p>Выполнение учебно-производственных заданий под руководством наставника: Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 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 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 3. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. 4. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 5. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 6. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 7. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 8. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 9. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. 	84

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
	1	Знакомство с наставниками. Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения практики.	2
Введение		Изучение документов: <ul style="list-style-type: none"> – общие сведения о предприятии, учредительные документы, виды деятельности; – подразделения организации, производственная и организационная структура организации; – функциональные взаимосвязи подразделений и служб. 	4
Производство холодных блюд и закусок	2	Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада. Приготовление и оформление бутербродов в ассортименте.	6
	3	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. Приготовление и оформление салатов из сырых овощей и из вареных овощей.	6
	4	Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями Приготовление и оформление гастрономических товаров и консервы (порциями)	6

Производство закусок	5	Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. Приготовление и оформление салатов из рыбы и морепродуктов, из мяса и птицы.	6
	6	Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. Приготовление и оформление салатов – коктейлей, закусочных салатов, десертных салатов.	6
	7	Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. Приготовление и оформление гарниров и соусов для холодных блюд и закусок	6
	8	Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. Приготовление и оформление закусок из овощей и грибов, закуски из яиц.	6
Производство блюд и закусок из рыбы и мяса	9	Приготовление и оформление холодных блюд и закуски из рыбы	6
	10	Приготовление и оформление холодных блюд и закуски из мяса и мясных гастрономических продуктов	6
Закуски сложного приготовления	11	Закуски сложного приготовления: канапе, корзиночки, волованы с различными наполнителями.	6
	12	Салаты сложного приготовления, холодные закуски из рыбы и мяса сложного приготовления.	6
	13	Приготовление и оформление фаршированных и заливных блюд из рыбы, отварные и заливные холодные блюда из нерыбного водного сырья сложного приготовления.	6

	14	Холодные блюда из мяса, птицы (дичи) и субпродуктов сложного приготовления.	6
	15	Приготовление и оформление сложных горячих закусок	6
	16	Приготовление диетических холодных блюд и закусок: бутерброды, салаты и закуски лечебного питания	6
	17	Украшение сложных холодных блюд и закусок.	6
Дифференцированный зачет.	18	Приготовление фирменных холодных блюд и закусок предприятий общественного питания г. Калининграда. Требования к подаче.	5
Подведение итогов практики		Выставление оценок	1
ВСЕГО			108

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Производственная практика осуществляется на функциональных рабочих местах в организациях общественного питания города Калининграда: ООО «Британика», ООО «Табаско», ресторан «Угли», ресторан «Дольче Вита», комплекс «Усадьба», , АО «ПП «Русский хлеб»».

3.4 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд Колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы:

3.4.1 Печатные издания

Учебники и учебные пособия

13. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
14. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
15. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
16. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
17. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
18. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
19. 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.
20. 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.
21. 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.

22. 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.

23. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

24. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.

25. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании (1-е изд.) учебник 101119421 2018

26. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/М.В. Володина, Т.А. Сопачева.-2-е изд. стер.,- М.: Издательский центр «Академия»,2019.-192 с.

27. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

28. 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: учеб. для студ. Учреждений сред. Проф. Образования/Т.А. Качурина. М.: Издательский центр «Академия», 2018.-256с.

29. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

30. 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.

31. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2015. – 336 с.

32. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (3-е изд.) учебник - М.: Академия, 103119365 2018
33. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания (3-е изд.) учебник 103119237 2018
34. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета (2-е изд., стер.) учебник - М.: Академия, 102119449 2019
35. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2015 – 373 с.
36. 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.
37. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. П. Семичева.- 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019.-240с.
38. Солдатенкова И.А. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования — М. : Издательский центр «Академия», 2017.
39. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
40. 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
41. 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.
42. Чаблин, Б.В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования/ Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов.-2-е изд. – Москва: Издательство Юрайт,2020.-695 с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

9. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1

дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

3.2.3 Нормативно-правовые документы

Постановления Правительства РФ (если имеются)

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

Санитарные правила и нормы (если имеются)

6. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

7. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. –

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

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

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

Профессиональные стандарты

2. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с
стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с

ГОСТ (если имеются)

1. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с
31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

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

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

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 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять 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>	<p>Наблюдение</p> <p>Собеседование с обучающимся и наставником</p> <p>Оценка компетенций</p> <p>Проверка и оценка ведения дневника</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

б. 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 по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

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

ОТЧЕТ

ПП.03.01 Производственная практика по ПМ.03

**ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И
ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

Профессия

43.01.09 Повар, кондитер

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	43.01.09 Повар, кондитер
Группа	
Вид практики	производственная
Тип практики	ПП.03.01. Производственная практика по ПМ.03
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

№	Содержание работы	Дата выполнения	Отметка о выполнении
23.			
24.			
25.			
26.			
27.			
28.			
29.			
30.			
31.			
32.			
33.			
34.			
35.			

36.			
37.			
38.			
39.			
40.	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 №1

по производственной практике ПП.03.01

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Студент(ка)

ФИО

___ курса, группа _____ по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

Объем практики ___ час. Период проведения с _____ по _____

Виды и качество выполнения работ

Профессиональные компетенции	Виды работ, выполненные обучающимся во время практики	Оценка
<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>1. 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>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в</p>	
<p>ПК 3.3. существлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации</p>		

<p>салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4. существлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.5. существлять 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>	<p>соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. 4. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 5. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 6. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 7. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 8. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 9. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. 	
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

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 ⁵
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 производственной 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.04 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПМ.04**

**ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И
ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И
ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Уровень подготовки: базовый

Форма обучения: очная

Курс (семестр): II (4)

г. Калининград, 2022 г.

Программа практики разработана на основе документов:	ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
	ПООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
	Профессиональные стандарты: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12 2016 г. № 1569
	Стандарт WSR по компетенции Повар
Автор	преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ Макеева И.В.
Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК	ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК) Председатель ПЦК _____ / Есина Н.В. 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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики ПП.04 Производственная практика по ПМ.04 является составной частью основной профессиональной образовательной программы, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующих

профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

общих компетенций (ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

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

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

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

1.2.Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения производственной практики:

Производственная практика направлена на углубление первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций.

Производственная практика осуществляется на функциональных рабочих местах в организациях общественного питания города Калининграда: ООО «Британика», ООО «Табаско», ресторан «Угли», ресторан «Дольче Вита», комплекс «Усадьба», ООО «Европейские кондитерские», ООО»Пармезан», РК «Планета», ООО «Буше», ООО «Балттрейд», р-н «Мушкино».

Целью производственной практики является овладение видом деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и приобретение практического опыта:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

Задачи производственной практики:

1. Закрепление теоретических знаний студентов, полученных в процессе изучения МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента и МДК.04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

2. Участие студента в практической работе на функциональном рабочем месте в соответствии с профессией 43.01.09 Повар, кондитер.

3. Изучение конкретного опыта и практики оформления документов в соответствии с выполняемыми должностными обязанностями.

4. Овладение практическими навыками и методами, необходимыми для решения конкретных профессиональных задач.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Объем часов 72.

Производственная практика проводится после освоения студентами МДК. МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента и МДК.04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

1.4 Планирование и организация практики

1.4.1 Общие требования к организации образовательного процесса

Организация производственной практики включает три этапа:

1. Первый этап – подготовительный, который предусматривает различные направления деятельности с профильными организациями (структурными подразделениями) и работу руководителя со студентами для организации практики.

2. Второй этап – текущая работа, осуществляемая в период практики студентов.

3. Третий этап – этап подведения итогов производственной практики.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю профессионального модуля ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента 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.	72
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;	4

<ul style="list-style-type: none"> – подразделения организации, производственная и организационная структура организации; – функциональные взаимосвязи подразделений и служб. 	
<p>Ознакомление с оргструктурой и функциональными обязанностями цеха (участка), ответственного за направление работы:</p> <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
<p>Выполнение учебно-производственных заданий под руководством наставника:</p> <p>Виды работ:</p> <p>10. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>11. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>12. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>13. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>14. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>15. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>	48

<p>16. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>17. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</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
	1	Знакомство с наставниками. Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения практики.	2
Введение		Изучение документов: общие сведения о предприятии, учредительные документы, виды деятельности; подразделения организации, производственная и организационная структура организации; функциональные взаимосвязи подразделений и служб.	4
Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	2	Инструктаж по охране труда Техника безопасности и противопожарные мероприятия при приготовлении сладких блюд и напитков. Выполнить организацию рабочих мест, своевременную текущую уборку в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Оценка качества сырья и продуктов. Подготовка свежих плодов и ягод.	6
	3	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Приготовление холодных десертных салатов.	6
	4	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Приготовление желеобразных холодных десертов.	6
	5	Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования	6

		ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Приготовление и отпуск: крема нежелированные. Оформление и подача.	
	6	Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Приготовление и отпуск комбинированных холодных десертов	6
	7	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Приготовление и отпуск замороженных десертов: мороженое, сорбет, граниты в ассортименте. Правила подачи.	
	8	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Приготовление вареных десертов в различных жидкостях и на пару. Правила подачи.	6
	9	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. Приготовление горячих десертов: суфле в ассортименте, фондан, кексы ягодные и овощные, фламбе, десерты с «обжигом». Требования к отпуску.	6
Приготовление, подготовка к	10	Приготовление холодных напитков: компота в ассортименте, лимонады, смузи, коктейли в ассортименте. Оформление и отпуск, требования к качеству.	6

реализации холодных и горячих напитков в ассортименте	11	Приготовление горячих напитков: чая, кофе в ассортименте, какао, горячего шоколада, горячий пунш, глинтвейн безалкогольный. Оформление и отпуск, требования к качеству.	6
Дифференцированный зачет.	12	Приготовление фирменных сладких блюд и напитков предприятий общественного питания г. Калининграда. Требования к подаче.	5
Подведение итогов практики		Выставление оценок	1

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Производственная практика осуществляется на функциональных рабочих местах в организациях общественного питания города Калининграда: ООО «Британика», ООО «Табаско», ресторан «Угли», ресторан «Дольче Вита», комплекс «Усадьба», ООО «Европейские кондитерские», АО «ПП «Русский хлеб»».

3.5 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

37. 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.

38. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с.

39. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.

40. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/М.В. Володина, Т.А. Сопачева.-2-е изд.стер., -М.: Издательский центр «Академия»,2019.-192 с.

41. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.

42. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
43. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
44. 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.
45. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с.
46. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (3-е изд.) учебник - М.: Академия, 103119365 2018
47. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания (3-е изд.) учебник 103119237 2018
48. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета (2-е изд., стер.) учебник - М.: Академия, 102119449 2019
49. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2015 – 373 с.
50. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
51. 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.
52. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 304 с.
53. Чаблин, Б.В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования/ Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов.-2-е изд. – Москва: Издательство Юрайт,2020.-695 с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

10. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос.

Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

3.2.3 Нормативно-правовые документы

Постановления Правительства РФ (если имеются)

3. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

Санитарные правила и нормы (если имеются)

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

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»»

Профессиональные стандарты

3. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с

ГОСТ (если имеются)

1. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с

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

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

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

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

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

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

3.2.4 Дополнительные источники:

4. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

5. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

6. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ 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 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Наблюдение Собеседование с обучающимся и наставником Оценка компетенций Проверка и оценка ведения дневника Дифференцированный зачет
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	

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 учебную практику, не допускаются к экзамену по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

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

ОТЧЕТ

**ПП.04.01 Производственная практика по ПМ.04
ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД,
ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Выполнил студент

гр. _____

(Ф.И.О. студента)

Руководитель практики от
предприятия

(должность)

Калининград, 20 ____

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

ДНЕВНИК

ФИО обучающегося	
Курс	
Форма обучения	
Специальность / профессия	43.01.09 Повар, кондитер
Группа	
Вид практики	производственная
Тип практики	ПП.04.01 Производственная практика по ПМ.04
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

№	Содержание работы	Дата выполнения	Отметка о выполнении
41.			
42.			
43.			
44.			
45.			
46.			
47.			
48.			
49.			
50.			
51.			
52.			
53.			

54.			
-----	--	--	--

Дневник заполнил:
обучающийся

_____ (подпись)

_____ (И.О. Фамилия)

« ____ » _____
20 ____ Г.
(дата)

Дневник проверил:
руководитель практики от Колледжа

_____ (уч. степень, уч. звание, должность)

_____ (подпись)

_____ (И.О. Фамилия)

« ____ » _____
20 ____ Г.
(дата)

Дневник проверил (при проведении практики в профильной организации):
наставник

_____ (уч. степень, уч. звание, должность)

_____ (подпись)

_____ (И.О. Фамилия)

« ____ » _____
20 ____ Г.
(дата)

ГАУ КО ПОО «Колледж сервиса и туризма»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ №1

по производственной практике ПП.04.01

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Студент(ка)

ФИО

____ курса, группа _____ по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

Объем практики 72 час. Период проведения с _____ по _____

Виды и качество выполнения работ

Профессиональные компетенции	Виды работ, выполненные обучающимся во время практики	Оценка
ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации 	

	<p>хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; <p style="text-align: center;">соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p>ПК 4.2. существлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>К 4.3. существлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>К 4.4. существлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>К 4.5. Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и 	

<p>оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности; – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа; – соответствие температуры подачи; – аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для 	
------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	<p>оформления готовой продукции только съедобных продуктов)</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос 	
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

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 сформированности⁷
Универсальные		
7. Персональная эффективность		

⁷ Уровень сформированности: высокий, средний, низкий, отсутствует

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 ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
8.2 Клиентоориентированность		
8.3 Ненасильственное общение		
8.4 Работа в команде		

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 производственной 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.05ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПМ.05**

**ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И
ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Уровень подготовки: базовый

Форма обучения: очная

Курс (семестр): I, II(2,3)

г. Калининград, 2022г.

Программа практики разработана на основе документов:	ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
	ПООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
	Профессиональные стандарты: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12 2016 г. № 1569
	Стандарт WSR по компетенции № 32 Кондитерское дело
Автор	преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ Валиева Н. В.
Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК	ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК) Председатель ПЦК _____ / Есина Н.В. 14 июня 2022 г. Протокол № 10
Проверена	Методист _____ / Есина Н.В. Дата 14.06.2022 г.
Согласована	Начальник УМО _____ И.В. Евсева Дата _____

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики ПП.05 Производственная практика по ПМ.05 является составной частью основной профессиональной образовательной программы, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующих

профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

общих компетенций (ОК):

ОК 01.	выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	действовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК. 11	использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
--------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и приобретение практического опыта:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
- ведении расчетов с потребителями.

Задачи производственной практики:

1. Закрепление теоретических знаний студентов, полученных в процессе изучения МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

2. Участие студента в практической работе на функциональном рабочем месте в соответствии с профессией.

3. Изучение конкретного опыта и практики оформления документов в соответствии с выполняемыми должностными обязанностями.

4. Владение практическими навыками и методами, необходимыми для решения конкретных профессиональных задач.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Объем часов 360.

Производственная практика проводится после освоения студентами МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

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 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 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.	216
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 цеха (участка), ответственного приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: – построение организационной структуры цеха (участка); – ознакомление с функциональными обязанностями работников цеха (участка); – ознакомление с перечнем документов, которые ведет цех (участок), с используемыми средствами и методами выполнения работ	6
Выполнение учебно-производственных заданий под руководством наставника: Виды работ: 15. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него 16. Приготовление песочного теста и изделий из него 17. Приготовление бисквитного, заварного теста и изделий из него 18. Приготовление бисквитных пирожных 19. Приготовление слоеных, песочных пирожных. 20. Приготовление пирожных воздушных, миндальных, крошковых 21. Приготовление бисквитных тортов 22. Приготовление тортов песочных 23. Приготовление тортов слоёных, воздушных	30 6 6 12 18 30 30 30 30
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. 		
Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	Практические работы		6	
	3	4. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами и стандартами организации. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.		
		5. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него.		6
		6. Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него.		6
		7. Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него.		6
	8. Приготовление сдобного теста и изделий из него.	6		
Приготовление песочного теста и изделий из него	Практические работы		6	
	4	5. Приготовление песочного теста и изделий из него.		
	Практические работы			

Приготовление бисквитного, заварного теста и изделий из него	5	5. Приготовление бисквитного теста и изделий из него. 6. Приготовление заварного теста и изделий из него.	6 6	
Приготовление бисквитных пирожных	Практические работы		6 6	
	6	1. Приготовление бисквитных пирожных из ассортимента предприятия, на котором проходит практика. 2. Приготовление бисквитных пирожных из ассортимента предприятия, на котором проходит практика.		
Приготовление слоеных, песочных пирожных.	Практические работы		6 6 6	
	7	1. Приготовление слоеных пирожных из ассортимента предприятия, на котором проходит практика.. 2. Приготовление песочных пирожных из ассортимента предприятия, на котором проходит практика. 3. Приготовление песочных пирожных из ассортимента предприятия, на котором проходит практика.		
Приготовление пирожных воздушных, миндальных, крошковых	Практические работы		6 6 6 6 6	
	8	1. Приготовление воздушных пирожных из ассортимента предприятия, на котором проходит практика. 2. Приготовление воздушных пирожных из ассортимента предприятия, на котором проходит практика. 3. Приготовление миндальных пирожных из ассортимента предприятия, на котором проходит практика. 4. Приготовление миндальных пирожных из ассортимента предприятия, на котором проходит практика. 5. Приготовление миндальных пирожных из ассортимента предприятия, на котором проходит практика.		
Приготовление бисквитных тортов	Практические работы		6	
	9	1. Приготовление бисквитных тортов из ассортимента предприятия, на котором проходит практика.		

		<p>2. Приготовление бисквитных тортов из ассортимента предприятия, на котором проходит практика.</p> <p>3. Приготовление бисквитных тортов из ассортимента предприятия, на котором проходит практика.</p> <p>4. Приготовление бисквитных тортов из ассортимента предприятия, на котором проходит практика.</p> <p>5. Приготовление бисквитных тортов из ассортимента предприятия, на котором проходит практика.</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>
<p>Приготовление тортов песочных</p>	<p>Практические работы</p>		<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>
	<p>10</p>	<p>1. Приготовление песочных тортов из ассортимента предприятия, на котором проходит практика.</p> <p>2. Приготовление песочных тортов из ассортимента предприятия, на котором проходит практика.</p> <p>3. Приготовление песочных тортов из ассортимента предприятия, на котором проходит практика.</p> <p>4. Приготовление песочных тортов из ассортимента предприятия, на котором проходит практика.</p> <p>5. Приготовление песочных тортов из ассортимента предприятия, на котором проходит практика.</p>	
<p>Приготовление тортов слоёных, воздушных</p>	<p>Практические работы</p>		<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>
	<p>11</p>	<p>1. Приготовление слоеных тортов из ассортимента предприятия, на котором проходит практика.</p> <p>2. Приготовление слоеных тортов из ассортимента предприятия, на котором проходит практика.</p> <p>3. Приготовление воздушных тортов из ассортимента предприятия, на котором проходит практика.</p> <p>4. Приготовление воздушных тортов из ассортимента предприятия, на котором проходит практика.</p>	

		5. Приготовление воздушно-миндальных тортов из ассортимента предприятия, на котором проходит практика.	6
Сбор и систематизация материалов для отчета по практике	Практические работы		6
	12	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
	13	Защита отчетов по практике. Выставление оценок.	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Производственная практика осуществляется на функциональных рабочих местах в организациях общественного питания города Калининграда: ООО «Британика», ООО «Табаско», ресторан «Угли», ресторан «Дольче Вита», комплекс «Усадьба», ООО «Европейские кондитерские», АО «ПП «Русский хлеб».

3.6 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд Колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы:

3.6.1 Печатные издания

Учебники и учебные пособия

54. 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.

55. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.

56. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.

57. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

58. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

59. 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.

60. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с.

61. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2015. – 336 с.

62. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (3-е изд.) учебник - М.: Академия, 103119365 2018

63. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания (3-е изд.) учебник 103119237 2018

64. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета (2-е изд., стер.) учебник - М.: Академия, 102119449 2019

65. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2015 – 373 с.

66. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

67. 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.

68. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

11. 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)

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].

Санитарные правила и нормы (если имеются)

16. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ

от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

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»»

Профессиональные стандарты

4. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с
стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с

ГОСТ (если имеются)

1. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с
31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

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

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

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

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

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

3.2.4 Дополнительные источники:

7. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

8. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

3. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате освоения производственной практики обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Текущий контроль результатов освоения практики осуществляется руководителем практики от колледжа в процессе выполнения обучающимися работ в организациях, а также сдачи обучающимся отчета по практике.

Требования к результатам обучения (профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля результатов обучения
<p>ПК 5.1. – подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>ПК 5.2. – осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>ПК 5.3. – осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>ПК 5.4. - осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</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>

ПК 5.5. - осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

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 по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

**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 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И
ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Выполнил студент

гр. _____

(Ф.И.О. студента)

Руководитель практики от
предприятия

(должность)

Калининград, 20 ____

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

ДНЕВНИК

ФИО обучающегося	
Курс	
Форма обучения	
Специальность / профессия	43.01.09 Повар, кондитер
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

№	Содержание работы	Дата выполнен ия	Отметка о выпо лнен и
55.			
56.			
57.			
58.			
59.			
60.			
61.			
62.			
63.			
64.			
65.			
66.			
67.			

68.			
69.			

Дневник заполнил:
обучающийся

_____ (подпись) _____ (И.О. Фамилия)

«__» _____
20__ Г.
(дата)

Дневник проверил:
руководитель практики от Колледжа

_____ (уч. степень, уч. звание, должность) _____ (подпись) _____ (И.О. Фамилия)

«__» _____
20__ Г.
(дата)

Дневник проверил (при проведении практики в профильной организации):
наставник

_____ (уч. степень, уч. звание, должность) _____ (подпись) _____ (И.О. Фамилия)

«__» _____
20__ Г.
(дата)

ГАУ КО ПОО «Колледж сервиса и туризма»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ №1

по производственной практике

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Студент(ка)

_____ *ФИО*

___ курса, группа _____ по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

Объем практики 144 час. Период проведения с _____ по _____

Виды и качество выполнения работ

Профессиональные компетенции	Виды работ, выполненные обучающимся во время практики	Оценка
ПК 5.1. – подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентам	Организация и чистота рабочего места Соблюдение персональной гигиены Подбор, оценка качества и безопасности основного сырья и дополнительных ингредиентов Упаковка и складирование неиспользованных ингредиентов Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Проверка работоспособности оборудования и приборов Соблюдение правил техники безопасности при работе с оборудованием, приборами и инструментами Чтение технологических карт	
ПК 5.2. – осуществление приготовления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для	Приготовление и подготовка и использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий из ассортимента предприятия.	

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
ПК 5.3. – осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;	Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него. Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него. Приготовление сдобного теста и изделий из него	

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	

⁹ Уровень сформированности: высокий, средний, низкий, отсутствует

	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 ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
10.2 Клиентоориентированность		
10.3 Ненасильственное общение		
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 производственной практике² _____

Подпись руководителя практики от профильной организации

_____/_____/

Подпись руководителя практики ГАУ КО ПОО КСТ _____ /

¹⁰ Отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно, отсутствует

ГАУ КО ПОО «Колледж сервиса и туризма»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ №2

по производственной практике

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Студент(ка)

ФИО

___ курса, группа _____ по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

Объем практики 72 час. Период проведения с _____ по _____

Виды и качество выполнения работ

Профессиональные компетенции	Виды работ, выполненные обучающимся во время практики	Оценка
ПК 5.1. – подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентам	Организация и чистота рабочего места Соблюдение персональной гигиены Подбор, оценка качества и безопасности основного сырья и дополнительных ингредиентов Упаковка и складирование неиспользованных ингредиентов Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Проверка работоспособности оборудования и приборов Соблюдение правил техники безопасности при работе с оборудованием, приборами и инструментами Чтение технологических карт	
ПК 5.2. – осуществление приготовления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных,	Приготовление и подготовка и использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий из ассортимента предприятия.	

мучных кондитерских изделий		
ПК 5.4. - осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приготовление бисквитных тортов Приготовление слоеных тортов	
ПК5.5.-осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Приготовление тортов песочных Приготовление тортов воздушных	

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 ¹¹
Универсальные		
11. Персональная эффективность		

¹¹ Уровень сформированности: высокий, средний, низкий, отсутствует

11.1 Сбор информации и ее обработка	ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
	ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	
	ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	
11.2 Саморефлексия и самоанализ	ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
11.3 Критическое мышление	ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
11.4 Креативное мышление		
11.5 Системное мышление		
11.6 Решение проблем и принятие решений		
11.7 Целеполагание		
11.8 Стрессоустойчивость	ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
11.9 Способность работать в условиях форс-мажора и неопределенности		
11.10 Способность быстро обучаться		
12. Взаимодействие с людьми		
12.1 Коммуникация	ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
12.2 Клиентоориентированность		
12.3 Ненасильственное общение		
12.4 Работа в команде		

12.5 Эмоциональный интеллект		
Управленческие навыки		
21. Наставничество		
22. Управление проектами и командами		
23. Постановка и оценка задач		
24. 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 практике¹²: _____

¹² Отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно, отсутствует

Заключение: Отметка по производственной практике² _____

Подпись руководителя практики от профильной организации

_____/_____/

Подпись руководителя практики ГАУ КО ПОО КСТ _____ /

**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.03 Учебная практика по ПМ.03**

**ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И
ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Уровень подготовки: базовый

Форма обучения: очная

Курс (семестр): I (1)

г. Калининград, 2022 г.

Программа практики разработана на основе документов:	ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
	ПООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
	Профессиональные стандарты: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12 2016 г. № 1569
	Стандарт WSR по компетенции № 34 Поварское дело
Автор	преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ Макеева И.В.
Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК	ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК) Председатель ПЦК _____ / Есина Н.В. 14 июня 2022 г. Протокол № 10
Проверена	Методист _____ / Есина Н.В. Дата 14.06.2022 г.
Согласована	Начальник УМО _____ И.В. Евсева Дата _____

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.03 Учебная практика по ПМ.03

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики УП.03 Учебная практика по ПМ.03 является составной частью основной профессиональной образовательной программы, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения вида профессиональной деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам

освоения модуля в рамках учебной практики:

Цели учебной практики:

1. Приобретение первоначального **практического опыта**:

- 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 блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
- порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведения расчетов с потребителями.

Последующее освоение **общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК)**:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
- ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
- Перечень профессиональных компетенций:
- ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
- ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
- ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
- ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
- ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

Задачи учебной практики:

1. Закрепление теоретических знаний студентов, полученных в процессе изучения МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента и МДК.03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

2. Овладение практическими навыками и методами необходимыми для выполнения работ по виду деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

1.3. Количество часов на освоение программы практики:

Объем часов - 72.

1.4 Планирование и организация учебной практики

1.4.1 Общие требования к организации образовательного процесса

Организация учебной практики включает три этапа:

1. **Подготовительный**, который предусматривает подготовку инструментов и оборудования, заключение договора с организацией по профилю подготовки, а также подготовку и/или актуализацию дидактических и нормативных материалов для проведения практических работ.

2. **Текущая работа**, осуществляемая в период учебной практики студентов.

Учебная практика проводится после освоения студентами МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента и МДК.03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

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 Виды работ:</p> <p>7. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.</p> <p>8. 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>9. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>10. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.</p> <p>11. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>	70

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 по ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Составление нормативной документации по заданию преподавателя (ТК)	
Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	2	Инструктаж по охране труда, техника безопасности и противопожарные мероприятия при приготовлении холодных блюд и закусок. Изучение рецептур, норм выхода, подбор посуды, оформление. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Приготовление и оформление салатов из сырых овощей, салатов из вареных овощей и винегреты	6
	3	Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. Приготовление и оформление не перемешиваемые салаты, теплые салаты.	6
Приготовление, подготовка к	4	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. Приготовление и оформление салатов из рыбы и морепродуктов, салатов из мяса и птицы	6
	5	Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой	6

реализации бутербродов, холодных закусок		продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Приготовление и оформление закусочных бутербродов, закусок в корзинках и волованах, закуски на шпажках.	
	6	Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи. Приготовление и оформление закусочных салатов, закуски из яиц, закусочные рулеты	6
	7	Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Приготовление и оформление тартар-закусочный, веррины, закусочные изделия из теста.	6
	8	Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Приготовление и оформление закусок из овощей и грибов	6
	9	Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. Приготовление и оформление закусок из рыбы, из мяса и мясных гастрономических продуктов	6
	10	Приготовление фаршированные и заливные блюда из рыбы.	6
	11	Приготовление холодных блюд из мяса, птицы сложного приготовления	6
	12	Дифференцированный зачет. Приготовление и подача сложных горячих закусок.	5
Подведение итогов практики		Выставление оценок	1

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	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	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 Гермопластик
Гермомиксер	Гермомикс Vorwerk Thermomix. объем 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	Robot Coupe Объем 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 блендер	Robot Coupe Объем 3.7 л Производительность от 0.3 до 2 кг за операцию Количество скоростей 1 Напряжение 220 В Мощность 0.75 кВт
Блендер погружной	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	Robot Coupe Объем чаши, л 3.7
Погружной термостат с контейнером и крышкой	Термостат погружной APACH. температурный режим от 18-95 градусов Цельсия, мощность 2,5 кВт
Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная вакуумно-упаковочная машина GASTRORAG TVS-DZ-260, Тип установки:

		<p>настольный Количество камер: 1 камера Производительность насоса: 10 м3/ч Размеры камеры: 390x260x50 мм Напряжение: 220 В Мощность: 0.37 кВт"</p>
Термометр инфракрасный	2	<p>Термометр инфракрасный Venetech Максимальная температура эксплуатации, °С 400 Минимальная температура эксплуатации, °С -50 Точность измерения, °С 0.5</p>
Стол производственный (1800x600x850, с внутренней металлической полкой, глухой).	7	<p>С внутренней металлической полкой, глухой. 1800x600x850.</p>
Стол-подставка под пароконвектомат	5	<p>Стол-подставка INLEKS под пароконвектомат Rational iCombi Classic 6-1/1 Ширина 850 мм Глубина 842 мм</p>
Пароконвектомат	5	<p>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.</p>
Весы настольные электронные	5	<p>Весы настольные Модель CAS SWN Наибольший предел взвешивания 3кг, наименьший предел взвешивания не более 5г Дисплей ЖК</p>
Плита индукционная (4 греющих поверхности)	5	<p>Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности (заземление обязательно)</p>
Плита индукционная (2 греющих поверхности)	1	<p>Плита индукционная стационарная 2 греющих поверхности (заземление обязательно)</p>
Планетарный миксер	5	<p>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.</p>
Шкаф холодильный	7	<p>Шкаф холодильный Бирюса-310. 580x640x1780 мм. 5 полок. Объем 310 л, мощность 145 Вт, напряжение 220 В. Дверь - стекло.</p>
Стеллаж 4-х уровневый	7	<p>800x500x1800</p>

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	5	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
Сковорода для индукционных плит 24 см	5	Диаметром 24см
Сковорода для индукционных плит 28 см	10	Диаметром 28см
Гриль сковорода для индукционных плит 24 см	10	Диаметром 24см
Миски (нержавеющая сталь)	10	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
Гastroемкость из нержавеющей стали		GN 2/3 354x325x20 мм.
Гastroемкость из нержавеющей стали		GN 2/3 354x325x40 мм.
Гastroемкость из нержавеющей стали		GN 1/2 265x325x20 мм.
Гastroемкость из нержавеющей стали		GN 1/2 265x325x65 мм
Гastroемкость 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	0 +общая площадка
Дегидратор		Мощность 500 Вт, 3 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		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 маркерровкой для каждой группы продуктов (красная, синяя, желтая, зеленая, коричневая, белая);
- подставка для разделочных досок;
- термометр со щупом;
- пирометр;
- штангенциркуль электронный

- мерный стакан;
- венчик;
- сито, шенуа;
- лопатки силиконовые;
- половник;
- пинцет, щипцы кулинарные;
- набор ножей
- мусат для заточки ножей;
- корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда:

- набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;
- набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;
- сотейники;
- суповые миски.

Расходные материалы:

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

Посуда для презентации:

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

3.7 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд Колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы:

3.7.1 Печатные издания

Учебники и учебные пособия

43. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
44. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
45. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
46. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

47. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
48. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
49. 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.
50. 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.
51. 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.
52. 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.
53. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
54. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

Основные источники:

16. Анфимова Н.А. Кулинария (14-е изд.) учеб. пособие 114112374 2020
17. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании (3-е изд., испр. и доп.) учебник 103119421 2020
18. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (2-е изд., стер.) учебник 102119529 2019
19. Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания (2-е изд., стер.) учебник 102116988 2018

20. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров (2-е изд., стер.) учебник 102119462 2019
21. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания (3-е изд.) учебник 103119184 2020
22. 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.
23. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы (4-е изд.) учеб. пособие 104119368 2019
24. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум (3-е изд.) учеб. пособие 103119369 2019
25. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов (11-е изд.) учеб. пособие 111112442 2019
26. 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.
27. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (4-е изд.) учебник 104119377 2019
28. 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.
29. Пасько,О.В., Технология продукции общественного питания. – М., Юрайт, 2020. – 203 с.
30. Пасько,О.В., Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум – М., Юрайт, 2020. – 268 с

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

8. 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].
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].

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 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

13. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>

3.2.3 Нормативно-правовые документы

Постановления Правительства РФ (если имеются)

1. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

Санитарные правила и нормы (если имеются)

21. 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.

22. 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.

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

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

25. 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.

3.2.4Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль результатов освоения практики осуществляется руководителем практики.

Требования к результатам обучения	Формы и методы контроля результатов обучения
студенты должны иметь первоначальный практический опыт в:	
Подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	
Выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов	
Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	Выполнение работ по заданию преподавателя Дифференцированный зачёт
Готовить и оформлять салаты.	
Готовить и оформлять простые холодные закуски.	
Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	
Ведении расчетов с потребителями.	

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	правильно подготовлено рабочее место. блюда, приготовленные строго по рецептуре и по утвержденной технологии. Органолептические показатели должны полностью соответствовать требованиям нормативно-технической документации
4	блюда, приготовленные с соблюдением рецептуры, но с незначительными отклонениями от установленных органолептических требований
3	блюда с более значительными отклонениями от эталона, но годные для реализации
2	блюда с несвойственным им привкусом или запахом, пересоленные, резко кислые, недоваренные или недопеченные, подгорелые, утратившие форму или характерную консистенцию, неполновесные, масса которых не соответствует нормативу

В случае отсутствия обучающегося на практическом занятии руководитель практики выдает ему задание, студент самостоятельно во внеурочное время выполняет работу и отправляет/сдает на проверку. На зачете не получает дополнительные вопросы по тем работам, на которых отсутствовал.

Практическая работа, сданная с нарушением сроков, оценивается на 1 балл ниже.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Студенты, не прошедшие учебную практику, не допускаются к экзамену по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

**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.01 Учебная практика по ПМ.01**

**ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА**

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Уровень подготовки: базовый

Форма обучения: очная

Курс (семестр): 1 (2)

г. Калининград, 2022 г.

Программа практики разработана на основе документов:	ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
	ПООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
	Профессиональные стандарты: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12 2016 г. № 1569
	Стандарт WSR по компетенции № 34 Поварское дело
Автор	преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ Аржанцева А.И.
Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК	ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК) Председатель ПЦК _____ / Есина Н.В. 14 июня 2022 г. Протокол № 10
Проверена	Методист _____ / Есина Н.В. Дата 14.06.2022 г.
Согласована	Начальник УМО _____ И.В. Евсева Дата _____

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.01 Учебная практика по ПМ.01

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики УП.01 Учебная практика по ПМ.01 является составной частью основной профессиональной образовательной программы, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения вида профессиональной деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам

освоения модуля в рамках учебной практики:

Цели учебной практики:

2. Приобретение первоначального **практического опыта**:

– подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

– выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;

– обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;

– приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

3. Последующее освоение **общих (ОК) и профессиональных компетенций ПК**:

- ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста
- ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
- ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
- ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
- ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Перечень профессиональных компетенций:

- ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
- ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья;
- ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

Задачи учебной практики:

1. Закрепление теоретических знаний студентов, полученных в процессе изучения МДК.01.01 Организация процессов приготовления,

подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов и МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

2. Овладение практическими навыками и методами необходимыми для выполнения работ по виду деятельности: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

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.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов и МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

Учебная практика проводится в учебном кабинете, мастерской по компетенции «Поварское дело», лаборатории технологии приготовления пищи.

Учебная практика проводится в виде практических занятий, на которых студенты выполняют, а преподаватель оценивает практические работы.

Студенты, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям рабочей программы учебной практики.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

3. Этап подведения итогов учебной практики.

Практика завершается дифференцированным зачетом в соответствии с Положением о промежуточной аттестации студентов ГАУ КО ПОО Колледж сервиса и туризма.

Отметка по учебной практике выставляется на основе оценки учебно-производственных заданий, практических заданий составленных в соответствии с видами работ.

1.4.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство учебной практикой:

Организацию и руководство практикой осуществляют преподаватели ПМ, имеющие высшее профессиональное образование по профилю подготовки. Преподаватели должны проходить повышение квалификации, в том числе в виде стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики

Вид практической подготовки	Объем часов
Учебная практика всего, в т.ч.	36
Ознакомление с правилами ТБ и ОТ, содержанием учебных занятий, требованиями к результатам практики, проведением аттестации по практике	2
Выполнение практических работ Виды работ: 1. Подготовка, уборка рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; 2. Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; 3. Обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; 4. Приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	34

3.2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование тем	Содержание практических работ		Объем часов
<i>1</i>	<i>2</i>		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 ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
Подготовка, уборка рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	2	Задание №1 подготовка, уборка рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Задание №2. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил	6
Обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	3	Задание №3 Обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов. Подготовка овощей, грибов к фаршированию.	6
		Задание №4 Обработки различными методами, подготовка рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление из обработанной рыбы натуральные, панированные и рубленые полуфабрикаты.	6
		Задание №5 Обработки различными методами, подготовка мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов натуральных, панированных и рубленых.	6

приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;	4	дание №6 Приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;	4
Подведение итогов практики	7	Дифференцированный зачет. Выставление оценок	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная практика проводится в учебных кабинетах колледжа, мастерской по компетенции «Поварское дело», лаборатории технологии приготовления пищи.

Перечень оборудования и инструментов мастерской по компетенции «Поварское дело».

Оборудование		Характеристика
Льдогенератор	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. объем 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 Объем чаши, л 3.7 Мин. число порций 10 Макс. число порций 100 Производительность за операцию, кг 0.3 ... 2.5 Количество скоростей плавная регулировка Скорость вращения, об/мин 100, 4500
Настольный бликсер	1	Robot Coupe Объем 3.7 л Производительность от 0.3 до 2 кг за операцию Количество скоростей 1 Напряжение 220 В Мощность 0.75 кВт
Блендер погружной	10	Блендер ручной погружной объем чаши 0, 5л, мощность 1200 Вт.(блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)
Профессиональный куттер-блендер с подогревом	1	Robot Coupe Объем чаши, л 3.7

Погружной термостат с контейнером и крышкой	3	Термостат погружной APACH. температурный режим от 18-95 градусов Цельсия, мощность 2,5 кВт
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1	"Настольная вакуумно-упаковочная машина GASTRORAG TVS-DZ-260, Тип установки: настольный Количество камер: 1 камера Производительность насоса: 10 м3/ч Размеры камеры: 390x260x50 мм Напряжение: 220 В Мощность: 0.37 кВт"
Термометр инфракрасный	2	Пирометр инфракрасный Benetech Максимальная температура эксплуатации, °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. 580х640х1780 мм. 5 полок. Объем 310 л, мощность 145 Вт, напряжение 220 В. Дверь - стекло.
Стеллаж 4-х уровневый	7	800х500х1800
Мойка односекционная со столешницей	5	1000х600х850.
Блендер ручной погружной	5	Мощность от 1000Вт и выше.
Микроволновая печь от 0,7кВт	2	Мощность от 0,7кВт
Шкаф шоковой заморозки	2	Шкаф шоковой заморозки CR10-L POLAIR. 800х800х1670, Охлаждение от +90 до +3°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 1200х600х840, объем 300 л, напряжение 220 В. - 25...-18°C, корзины 505х238х250 мм
Фритюрница от 4 л.	3	Объем 4 литров.
Слайсер не менее 220мм	2	Диаметр режущего лезвия 220 мм.
Мясорубка	3	Производительность 20 кг в час.
Блендер стационарный	2	Объем чаши 2л.
Соковыжималка шнековая (не менее 200Вт)	1	Мощностью 200 Вт, шнекового типа
Настольная вакуумно- упаковочная машина	1	Настольная, камерная.
Сотейник для индукционных плит 0.6 л	10	Объемом 0,6л
Сотейник для индукционных плит 0.8 л	10	Объемом 0,8л
Набор кастрюль	15	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л

Сковорода для индукционных плит 24 см	15	Диаметром 24см
Сковорода для индукционных плит 28 см	10	Диаметром 28см
Гриль сковорода для индукционных плит 24 см	10	Диаметром 24см
Миски (нержавеющая сталь)	40	Объем 0.3 л, диаметр 16 см
		Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см
		Объем: 1 л, диаметр: 20 см
		Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см
Комплект посуды (тарелки, соусники)	4	Материал - керамика
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 2/3 354x325x20 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 2/3 354x325x40 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/2 265x325x20 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/2 265x325x65 мм
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x20мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x40мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/4 265x162x20мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/4 265x162x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/6 176x162x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/9 176x105x65мм.

Гастроемкость из нержавеющей стали	из		GN 1/1 530x325x150мм
Гастроемкость из нержавеющей стали	из		GN 1/1 530x325x200мм
Гастроемкость из нержавеющей стали 530x325x20	из	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 назначения			
1	Плита электрическая	шт.	1
2	Холодильник	шт.	1
3	Блендер	шт.	1
4	Столы производственные с металлическим покрытием	шт.	20
Набор измерительных инструментов и приспособлений			
1	Весы электронные	шт.	20
2	Приспособления для нарезки варёных овощей, яиц	шт.	5
Дополнительные средства:			
1	Емкость металлическая	шт.	20
2	Сковородка	шт.	10
3	Миски металлические	шт.	20
4	Доска разделочная широкая	шт.	20
5	Сотейник с толстым дном	шт.	12
6	Кастрюля	шт.	10
7	Ножи поварские	шт.	20
8	Овощечистка	шт.	10
9	Ложка поварская	шт.	20
10	Вилка поварская	шт.	10
11	Лопатка деревянная	шт.	10
12	Мешок кулинарный с насадками	шт.	5

13	Сито пластиковое	шт.	5
14	Терка	шт.	5
15	Лопатка металлическая	шт.	10
16	Ножницы кулинарные	шт.	5
17	Емкости металлические - лотки	шт.	20
18	Половник	шт.	2
19	Стакан мерный	шт.	4
20	Ножеточилка	шт.	2

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд Колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы:

3.7.2 Печатные издания

Учебники и учебные пособия

69. 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.

70. 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.

71. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (2-е изд., стер.) учебник 102119262 2018

72. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 128 с

73. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум (3-е изд.) учеб. пособие 103119371 2018

74. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб.для учреждений начального.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 8-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.

75. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

76. 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.

77. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с.

78. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2015. – 336 с.

79. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (3-е изд.) учебник - М.: Академия, 103119365 2018

80. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания (3-е изд.) учебник 103119237 2018

81. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета (2-е изд., стер.) учебник - М.: Академия, 102119449 2019

82. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2016 – 373 с.

83. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

84. 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.

85. 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)

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

3.2.3 Нормативно-правовые документы

Постановления Правительства РФ (если имеются)

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

Санитарные правила и нормы (если имеются)

26. 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.

27. 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.

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

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

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

Профессиональные стандарты

2. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с
31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

ГОСТ (если имеются)

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

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

10. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

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

12. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: 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.

3.2.4 Дополнительные источники:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. -14-е изд., испр. и доп. – СПб.: Профи, 2016.-776 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:	
Подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	
Выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов Обработке различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;	Выполнение практических и лабораторных работ в учебных кабинетах колледжа, мастерской по компетенции «Поварское дело», лаборатории технологии приготовления пищи.
приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;	
Порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности	
Ведении расчетов с потребителями.	Дифференцированный зачет

Промежуточная аттестация по учебной практике проводится в форме дифференцированного зачета, оценка по которому выставляется на

основе оценок за практические работы, как средняя с округлением по правилам математики.

Организация выполнения практических работ

Все практические работы должны быть выполнены в полном объеме в тетради для практических работ и иметь оценку.

Практические работы выполняются индивидуально/в составе мини-групп. По итогам работы руководитель практики оценивает работу обучающегося/мини-группы.

Оценка каждому студенту в мини-группе выставляется в соответствии с его вкладом в работу, но не выше общей оценки мини-группы.

Оценка практических работ осуществляется в соответствии со следующими показателями:

Отметка	Показатели
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 и получает дополнительные вопросы по тем работам, на которых отсутствовал.

Практическая работа, сданная с нарушением сроков, оценивается на 1 балл ниже.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Студенты, не прошедшие учебную практику, не допускаются к экзамену по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

**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

«__» _____ 2022г.

М.П.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП.02.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА по ПМ.02**

**ПМ 02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И
ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Уровень подготовки: базовый

Форма обучения: очная

Курс (семестр): I, II (2, 3)

г. Калининград, 2022 г.

Программа практики разработана на основе документов:	ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
	ПООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
	Профессиональные стандарты: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12 2016 г. № 1569
	Стандарт WSR по компетенции № 34 «Поварское дело»
Автор	преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ <u>Гавриленко Т.Ю.</u>
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 июля 2022 г. Протокол № 10
Проверена	Методист _____ / Есина Н.В. Дата 14.06.2022 г.
Согласована	Начальник УМО _____ И.В. Евсева Дата _____

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.02.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА по ПМ.02

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики УП.02 Учебная практика по ПМ.02 является составной частью основной профессиональной образовательной программы, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД) «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам

освоения модуля в рамках учебной практики:

Цели учебной практики

4. Приобретение первоначального **практического опыта**:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля и по завершению производственной практики по профилю специальности должен:

*иметь практический опыт:

- в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учётом требований безопасности готовой продукции;
- в ведении расчётов с потребителями.

5. Последующее освоение **общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК)**:

- ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста
- ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
- ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
- ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
- ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Перечень профессиональных компетенций:

- ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
- ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
- ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
- ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

- ПК
2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
- ПК
2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
- ПК
2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

Задачи учебной практики:

1. Закрепление теоретических знаний студентов, полученных в процессе изучения МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента и МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

2. Владение практическими навыками и методами необходимыми для выполнения работ по виду деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

1.3. Количество часов на освоение программы практики:

Объем часов - **144**,

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 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента и МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Учебная практика проводится в учебном кабинете, мастерской по компетенции «Поварское дело», лаборатории технологии приготовления пищи.

Учебная практика проводится в виде практических занятий, некоторые студенты выполняют, а преподаватель оценивает практические работы, а также в виде экскурсий и уроков на производстве, где студенты знакомятся с приготовлением, оформлением и подготовкой к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

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.	144
Ознакомление с правилами ТБ и ОТ, содержанием учебных занятий, требованиями к результатам практики, проведением аттестации по практике	2
Выполнение практических работ Виды работ:	142

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учётом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учётом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учётом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение с учётом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учётом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учётом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлаждённых и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учётом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Разогрев охлаждённых, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учётом требований к безопасности готовой продукции.
15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.

<p>16. Расчёт стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

5.2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование тем	Содержание практических работ		Объем часов
1	2		3
Введение	Практические работы		2
	1	Цели и задачи учебной практики. Требования к результатам обучения. Организация практики и промежуточной аттестации. Правила техники безопасности, производственной санитарии и пожарной безопасности при выполнении работ по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	
Подготовка рабочего места, сырья, исходных материалов для приготовления бульонов и отваров разнообразного ассортимента	2	Задание №1 - Инструктаж по технике безопасности. - Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления бульонов, отваров разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Приготовление, непродолжительное хранение бульонов: мясного, куриного, рыбного разнообразного ассортимент.	4
		Задание №2 Приготовление, непродолжительное хранение отваров: овощного, грибного.	6
Приготовление и оформление горячих супов разнообразного ассортимента		Задание №3 Приготовление горячих супов разнообразного ассортимента. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента. Приготовление борща обыкновенного с капустой и картофелем; борща украинского.	6
		Задание №4 Приготовление щей из свежей капусты, щей из свежей капусты с картофелем, щей из квашеной капусты.	6
		Задание №5	6

		Приготовление рассольника обыкновенного, рассольника ленинградского, рассольника домашнего.	
		Задание №6 Приготовление солянки сборной мясной, солянки домашней.	6
Подготовка рабочего места, основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента.	3	Задание №7 Инструктаж по технике безопасности. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента. Хранение, отпуск горячих соусов, приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. Приготовление горячего соуса красного основного и его производных.	6
		Задание №8 Приготовление горячего соуса белого основного и его производных. Приготовление соуса сметанного и его производных. Приготовление холодных соусов: соуса майонез, маринада овощного с томатом.	6
Обработка и нарезка клубнеплодов, корнеплодов, грибов всеми видами. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из овощей и грибов. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий; блюд из вязких каш	4	Задание №9 Инструктаж по технике безопасности. Первичная обработка и нарезка клубнеплодов, корнеплодов, грибов всеми видами. Приготовление блюд и гарниров из отварных и жареных овощей и грибов: пюре картофельное, котлеты картофельные, морковь в молочном соусе, котлеты морковные; котлеты капустные, шницель из капусты.	6
		Задание №10 Первичная обработка, нарезка овощей. Подготовка пряностей и приправ. Приготовление блюд и гарниров из тушёных, запечённых овощей и грибов: картофель тушёный с грибами и луком; рагу овощное, капуста тушёная, голубцы овощные, кабачки, запечённые под соусом, грибы в сметанном соусе.	6
		Задание №11 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, молока для приготовления блюд и гарниров. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий: макароны отварные с сыром; макароны с томатом. Приготовление и отпуск блюд из вязких каш: котлеты, биточки, запеканки.	6
Подготовка рабочего места, сырья,	5	Задание №12 Инструктаж по технике безопасности.	6

<p>исходных материалов Приготовление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>		<p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Приготовление и отпуск блюд из яиц. Приготовление ячницы-глазуни. Приготовление омлетов жареных: натурального, смешанного, фаршированного. (Яйца Бенедикт с голландским соусом. Яйца су-вид с рукколой)</p>	
<p>Подготовка рабочего места, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	<p>6</p>	<p>Задание №13 Приготовление и отпуск блюд из творога: сырники, вареники ленивые, запеканка из творога. Приготовление и отпуск изделий из теста: блинов, оладий, вареников с творогом, блинчиков фаршированных.</p> <p>Задание №14 Инструктаж по охране труда, технике безопасности при организации процесса приготовления и при приготовлении блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Изучение рецептур, норм выхода, подбор посуды, гарнира, соуса. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Приготовление блюд из рыбы отварной: рыба отварная, соус польский. Приготовление блюд из рыбы припущенной: рыба припущенная, соус томатный. Приготовление гарнира, оформление блюд. Требования к качеству, сроки хранения. (Рыба су-вид с грибами и орехами, с соусом сливочно-зелёным. Судак с картофельными кнелями под соусом польским. Сибас с луком порей и соусом «Гунаги». Мусс из филе рыбы на пюре из брокколи. Суфле из судака с овощным жульеном и сырными чипсами. Филе белой рыбы с сальсой, кориандром и зелёным гарниром. Дуэт рыбы с морепродуктами с лимонно-шафрановым соусом и хлебным чипсом)</p> <p>Задание №15</p>	<p>6</p> <p>6</p>

		<p>Приготовление и отпуск блюд из рыбы жареной основным способом и во фритюре: рыба жареная с гарниром, рыба жареная с луком по – ленинградски; рыба в тесте жареная, зразы донские. Приготовление гарнира, оформление блюд. Требования к качеству, сроки хранения. (Филе камбалы с розовым картофельным пюре и зелёным соусом из петрушки. Треска с мисо-соусом и банановым пюре. Лосось с соусом «Шампань» и пюре из зелёного горошка. Дорадо со шпинатом и соусом Верж)</p>	
		<p>Задание №16 Приготовление и отпуск блюд из рыбной котлетной массы и нерыбного водного сырья: котлеты, биточки, тельное, зразы, тефтели; котлеты из кальмаров и рыбы. Приготовление гарнира, оформление блюд. Требования к качеству, сроки хранения. (Рыба «сюрприз», жульен из овощей, пюре из брокколи, соус сливочно – мятный. Тельное из судака, овощи карамелизованные, пюре из сельдерея, соус голландез. Тигровые креветки с манго и соусом из лайма)</p>	6
		<p>Задание №17 Приготовление и отпуск блюд из рыбы запечённой: рыба, запечённая с картофелем по – русски; рыба, запечённая в сметанном соусе с грибами по - московски; рыба, запечённая с капустой и луком (рыба «аппетитная»). Приготовление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья: кальмары, запечённые под сметанным соусом. Лосось, запечённый в соево-имбирной карамели. Сибас, запечённый с соусом песто.</p>	6
<p>Подготовка рабочего места, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса и птицы разнообразного ассортимента. Приготовление,</p>	7	<p>Задание №18 Инструктаж по охране труда, технике безопасности при организации процесса приготовления и при приготовлении блюд из мяса и птицы. Изучение рецептов, норм выхода, подбор посуды, гарнира, соуса. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса и птицы разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Приготовление и отпуск блюд из мяса отварного: грудинка отварная, соус сметанный с хреном; котлеты натуральные паровые. Приготовление гарнира. Оформление блюд. Требования к качеству, срок хранения. (Мясо су-вид с ароматными травами и овощным гарниром).</p>	6
		<p>Задание №19</p>	6

оформление и отпуск блюд мяса и птицы	<p>Приготовление и отпуск блюд из мяса жареного порционными кусками: эскалоп с помидорами, эскалоп любительский, шницель из свинины, котлеты из свинины по-сарански. Приготовление гарнира, оформление блюда. Требования к качеству, сроки хранения. (Говядина в соусе кьянти с запечённым картофелем. Говядина по-строгановски с клюквенным соусом и кнелями. Медальоны из свинины с клюквенным соусом на яблочном карпаччо. Стейк из говядины с шоколадным соусом и овощами вок. Свиная корейка и рататуй с фенхелем).</p>	
	<p>Задание №20 Приготовление и отпуск блюд из натуральной рубленой массы: бифштекс рубленый с яйцом, бифштекс рубленый с зелёным маслом, шницель натуральный рубленый, котлеты полтавские. Выбор гарнира и его приготовление. Правила оформления. Требования к качеству, сроки хранения. (Бифштекс рубленый, гратен «а-ля дофинуаз», пюре морковное, соус пряный. Рулетики из свинины с беконом и сыром на ложке из шпината с хлопьями миндаля, соус ягодный)</p>	6
	<p>Задание №21 Приготовление блюд из котлетной массы: котлеты, биточки, шницель, зразы рубленые, рулет с яйцом или макаронами, тефтели (1-й вариант). Выбор и приготовление гарнира. Правила оформления и отпуска. Требования к качеству, сроки хранения. (Зразы «Surprise», овощи гриль, пюре из фасоли с грибами, с соусом клубнично-малиновым и сырным чипсом).</p>	6
	<p>Задание №22 Приготовление блюд из мяса тушёного: мясо духовое, жаркое по-домашнему, азу, гуляш. Правила оформления и отпуска. Требования к качеству, сроки хранения. (Телятина с вишнёвым ризотто и сливочным соусом. Мясо с грибами, помидорами, соусом томатным на картофельном дранике, булгур с цуккини и морковью)</p>	6
	<p>Задание №23 Приготовление блюд из мяса запечённого: говядина, в луковом соусе запечённая; запеканка картофельная с мясом. Правила оформления и отпуска. Требования к качеству, сроки хранения. Приготовление блюд из домашней птицы: птица, тушенная в соусе с овощами; котлеты рубленые из птицы с гарниром; птица жареная с соусом томатным с грибами. Приготовление гарнира. Правила оформления и отпуска. Требования к качеству, сроки хранения. (Рулетики из говядины с черносливом, пюре из шпината. Мясо, запечённое с мёдом, с карамелизованной тыквой в мешочке из теста филло).</p>	6

Подведение итогов практики	8	Дифференцированный зачёт. 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. объем 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 Объем чаши, л 3.7 Мин. число порций 10 Макс. число порций 100 Производительность за операцию, кг 0.3 ... 2.5 Количество скоростей плавная регулировка Скорость вращения, об/мин 100, 4500
Настольный бликсер	1	Robot Coupe Объем 3.7 л Производительность от 0.3 до 2 кг за операцию Количество скоростей 1 Напряжение 220 В Мощность 0.75 кВт
Блендер погружной	10	Блендер ручной погружной объем чаши 0, 5л, мощность 1200 Вт.(блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)
Профессиональный куттер-блендер с подогревом	1	Robot Coupe 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 Benetech 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. 580х640х1780 мм. 5 полок. Объем 310 л, мощность 145 Вт, напряжение 220 В. Дверь - стекло.
Стеллаж 4-х уровневый	7	800х500х1800
Мойка односекционная со столешницей	5	1000х600х850.
Блендер ручной погружной	5	Мощность от 1000Вт и выше.
Микроволновая печь от 0,7кВт	2	Мощность от 0,7кВт
Шкаф шоковой заморозки	2	Шкаф шоковой заморозки CR10-L POLAIR. 800х800х1670, Охлаждение от +90 до +3°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 1200х600х840, объем 300 л, напряжение 220 В. - 25...-18°C, корзины 505х238х250 мм
Фритюрница от 4 л.	3	Объем 4 литров.
Слайсер не менее 220мм	2	Диаметр режущего лезвия 220 мм.
Мясорубка	3	Производительность 20 кг в час.
Блендер стационарный	2	Объем чаши 2л.
Соковыжималка шнековая (не менее 200Вт)	1	Мощностью 200 Вт, шнекового типа
Настольная вакуумно- упаковочная машина	1	Настольная, камерная.
Сотейник для индукционных плит 0.6 л	10	Объемом 0,6л
Сотейник для индукционных плит 0.8 л	10	Объемом 0,8л
Набор кастрюль	15	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
Сковорода для индукционных плит 24 см	15	Диаметром 24см

Сковорода для индукционных плит 28 см	10	Диаметром 28см
Гриль сковорода для индукционных плит 24 см	10	Диаметром 24см
Миски (нержавеющая сталь)	40	Объем 0.3 л, диаметр 16 см
		Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см
		Объем: 1 л, диаметр: 20 см
		Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см
Комплект посуды (тарелки, соусники)	4	Материал - керамика
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 2/3 354x325x20 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 2/3 354x325x40 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/2 265x325x20 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/2 265x325x65 мм
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x20мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x40мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/4 265x162x20мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/4 265x162x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/6 176x162x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/9 176x105x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/1 530x325x150мм

Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/1 530x325x200мм
Гастроемкость из нержавеющей стали 530x325x20	25	10 +общая площадка
Дегидратор	1	Мощность 500 Вт, 8 поддонов (2 из которых со съемной сеткой) 2 рабочих объема - 23 л и 30 л, диаметр прозрачных поддонов 33 см, высота до 40 мм. Температурный диапазон 35 - 70 градусов.
Ручная машинка для приготовления пасты и ravioli	5	Ручная машинка для приготовления пасты и ravioli 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.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд Колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы:

3.2.1 Печатные издания

Учебники и учебные пособия

1. 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, 2018.- 544с.
2. 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, 2018.- 808с.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2008. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных, изделий национальных кухонь народов России. - М., МП "Вика", 1992
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 1982
6. Сборник рецептов блюд диетического питания. - Киев, Техника, 1988
7. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 400 с.

8. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании (1-е изд.) учебник 101119421 2018
9. 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.: Академия, 2016. – 416 с.
10. Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания (2-е изд., стер.) учебник 102116988 2018
11. 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», 2018. – 320 с.
12. 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.
13. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2018. – 336 с.
14. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
15. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (3-е изд.) учебник - М.: Академия, 103119365 2018
16. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания (3-е изд.) учебник 103119237 2018
17. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета (2-е изд., стер.) учебник - М.: Академия, 102119449 2019

Основные источники:

14. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.) учебник М.: Издательский центр "Академия", 2018. – 256 с.
15. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (3-е изд.) 103116551 2020
16. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,

- закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (4-е изд.) учебник 104116431 2020
17. Анфимова Н.А. Кулинария (14-е изд.) учеб. пособие 114112374 2020
18. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (2-е изд.) учебник. - М.: Издательский центр "Академия", 2019 - 192 с.
19. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов (4-е изд.) учеб. пособие 104119374 2020
20. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов. Практикум (3-е изд.) учеб. пособие 103119375 2019
21. 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.
22. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (2-е изд., стер.) учебник 102119262 2018
23. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (4-е изд.) учеб. пособие 104119370 2019
24. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум (3-е изд.) учеб. пособие 103119371 2018
25. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов (3-е изд.) учеб. пособие 103119373 2018
26. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (4-е изд.) учеб. пособие 104119376 2019

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

4. 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.

5. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.

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

3.2.3.Дополнительные источники:

5. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2020 - 320 с.: ил.

6. Сайт: гастроном/ <https://www.gastronom.-govjadiny-s-gratenom-iz-korneplodov-i-mussom-iz-funduka;>

7. Сайт: еда. Ру/ <https://eda.ru;>

8. Сайт: ГОСТ/ <http://docs.cntd.ru/gost.>

3.2.3 Нормативно-правовые документы

Постановления Правительства РФ (если имеются)

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

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

5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Санитарные правила и нормы (если имеются)

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

ГОСТ

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.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
- 6.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
- 7.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

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
<p>студенты должны иметь первоначальный практический опыт:</p>	
<p>Знать:</p>	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); 2. виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; 3. ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; 4. норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; 5. правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 	<p>Выполнение практических и лабораторных работ в учебных кабинетах колледжа, мастерской по компетенции «Поварское дело», лаборатории технологии приготовления пищи.</p> <p>Дифференцированный зачёт.</p>

Уметь:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; 2. оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; 3. своевременно оформлять заявку на склад; 4. осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; 5. выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; 6. оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции; 	

Промежуточная аттестация по учебной практике проводится в форме дифференцированного зачета, оценка по которому выставляется на основе оценок за практические работы, как средняя с округлением по правилам математики.

Организация выполнения практических работ

Все практические работы должны быть выполнены в полном объеме в тетради для практических работ и иметь оценку.

Практические работы выполняются индивидуально. По итогам работы руководитель практики оценивает работу обучающегося.

Оценка 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	<p>Студенты правильно организовали рабочее место.</p> <p>Студенты без ошибок составили технологические карты (ТК) для приготовления горячей кулинарной продукции.</p> <p>Студенты правильно произвели подбор и обработку основных продуктов и дополнительных ингредиентов с соблюдением всех санитарных норм и Т/Б.</p>

	<p>Студенты приготовили блюда согласно ТК соблюдая все санитарные нормы и Т/Б.</p> <p>Студенты проявили творческий подход к оформлению и отпуску приготовленных блюд.</p> <p>Студенты отработали приготовленные блюда в соответствии с ТК.</p>
4	То же, с небольшими ошибками, не влияющими на конечный результат.
3	То же, но есть грубые ошибки в составлении расчётов ТК, приготовлении оформлении и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
2	Студенты допускали грубые ошибки в процессе расчётов ТК, нарушили технику безопасности в процессе приготовления горячей кулинарной продукции, допустили грубые ошибки при проявлении и оформлении блюд.

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 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

**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.04 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПМ.04**

**ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И
ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И
ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Уровень подготовки: базовый

Форма обучения: очная

Курс (семестр): III (5-6)

г. Калининград, 2022 г.

Программа практики разработана на основе документов:	ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
	ПООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
	Профессиональные стандарты: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12 2016 г. № 1569
	Стандарт WSR по компетенции № 34 Поварское дело
Автор	преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ Макеева И.В.
Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК	ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК) Председатель ПЦК _____ / Есина Н.В. 14 июня 2022 г. Протокол № 10
Проверена	Методист _____ / Есина Н.В. Дата 14.06.2022 г.
Согласована	Начальник УМО _____ И.В. Евсева Дата _____

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.04 Учебная практика по ПМ.04

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики УП.04. Учебная практика по ПМ.04 является составной частью основной профессиональной образовательной программы, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** в части освоения вида профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента».

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам

освоения модуля в рамках учебной практики:

Цели учебной практики:

6. Приобретение первоначального практического опыта:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

7. Последующее освоение общих (ОК) и профессиональных компетенций ПК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

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

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

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

Перечень профессиональных компетенций:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

Задачи учебной практики:

1. Закрепление теоретических знаний студентов, полученных в процессе изучения МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента и МДК.04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

2. Овладение практическими навыками и методами необходимыми для выполнения работ по виду деятельности повар.

1.3. Количество часов на освоение программы практики:

Объем часов – 72.

1.4 Планирование и организация учебной практики

1.4.1 Общие требования к организации образовательного процесса

Организация учебной практики включает три этапа:

1. **Подготовительный**, который предусматривает подготовку инструментов и оборудования, заключение договора с организацией по профилю подготовки, а также подготовку и/или актуализацию дидактических и нормативных материалов для проведения практических работ.

2. **Текущая работа**, осуществляемая в период учебной практики студентов.

Учебная практика проводится после освоения студентами МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента и МДК.04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

Учебная практика проводится в учебном кабинете, мастерской по компетенции «Поварское дело», лаборатории технологии приготовления пищи, кондитерском цеху.

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.

2. 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 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Инструктаж по технике безопасности. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Приготовление холодных десертов: желе многослойное, желе с ягодами, мусс. Оформление и отпуск, требования к качеству. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Приготовление десертов: крема десертного, самбук. Оформление и отпуск, требования к качеству. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Приготовление десертов: тирамису, панакота с ягодным соусом. Оформление и отпуск, требования к качеству. Выполнить работу по хранению с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 5. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. Приготовление пудинга в ассортименте. Оформление и отпуск, требования к качеству. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с 	72

<p>учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление десерта суфле в ассортименте. Оформление и отпуск, требования к качеству.</p> <ol style="list-style-type: none">8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Приготовление холодных напитков: молочных коктейлей, холодных напитков. Правила подачи.9. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.10. Приготовление горячих сладких блюд: яблоки в тесте жареные, груши в тесте, яблоки в слойке, яблоки, запечённые с творогом, яблоки, запечённые с орехами и черносливом, чернослив, фаршированный орехами со сливками.11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Приготовление блинчики «Креп-Сюзетт», блинные мешочки, сладкие роллы из блинчиков. Приготовление горячих напитков. Правила подачи.12. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Приготовление пирожные заварные с заварным кремом, корзиночки с карамельным кремом. Требования к отпуску.14. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.15. Приготовление ягод и фруктов в сиропе, приготовление сладких соусов. Требования к подаче.16. Приготовление фирменных сладких блюд и напитков предприятий общественного питания г. Калининграда. Требования к подаче. Выполнить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.	
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

7.2. 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 по ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Составление нормативной документации по заданию преподавателя (ТК)	
Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	2	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил	6
	3	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Приготовление холодных десертов: желе многослойное, желе с ягодами, мусса в ассортименте. Оформление и отпуск, требования к качеству.	6
	4	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Приготовление десертов: крема десертного, самбук в ассортименте. Приготовление сладких соусов. Оформление и отпуск, требования к качеству.	6
	5	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Приготовление десертов: тирамису, чизкейка, пая, панакота с ягодным соусом. Оформление и отпуск, требования к качеству.	6
	6	Приготовление пудинга в ассортименте. Оформление и отпуск, требования к качеству.	6

		Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. Приготовление десерта суфле в ассортименте. Оформление и отпуск, требования к качеству. Приготовление ягод и фруктов в сиропе.	
Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	7	Выполнить работу по хранению с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. Приготовление холодных напитков: молочных коктейлей, холодных напитков. Правила подачи. Приготовление горячих напитков. Правила подачи. Приготовление авторских, брендовых напитков.	6
Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	8	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление горячих сладких блюд: яблоки в тесте жареные, груши в тесте, яблоки в слойке, яблоки, запеченные с творогом, яблоки, запеченные с орехами и черносливом, чернослив, фаршированный орехами со сливками.	6
	9	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Приготовление блинчики «Креп-Сюзетт», блинные мешочки, сладкие роллы из блинчиков. Приготовление нетрадиционных напитков. Правила подачи.	6
Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	10	Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Приготовление пирожные заварные с заварным кремом с шоколадной глазурью, корзиночки с карамельным кремом. Требования к отпуску.	6
	11	Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Приготовление тартов, капкейков. Приготовление фирменных	6

		сладких блюд и напитков предприятий общественного питания г. Калининграда. Требования к подаче.	
	12	Выполнить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. Приготовление фруктовых и овощных кексов. Дифференцированный зачет.	5
Подведение итогов практики		Выставление оценок	1
ВСЕГО			72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная практика проводится в учебном кабинете 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. объем 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 Объем чаши, л 3.7 Мин. число порций 10 Макс. число порций 100 Производительность за операцию, кг 0.3 ... 2.5 Количество скоростей плавная регулировка Скорость вращения, об/мин 100, 4500
Настольный бликсер	1	Robot Coupe Объем 3.7 л Производительность от 0.3 до 2 кг за операцию Количество скоростей 1 Напряжение 220 В Мощность 0.75 кВт
Блендер погружной	10	Блендер ручной погружной объем чаши 0, 5л, мощность 1200 Вт.(блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)

Профессиональный куттер-блендер с подогревом	1	Robot Coupe Объем чаши, л 3.7
Погружной термостат контейнером 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.

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

23. 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.

24. 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.

25. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.

26. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании (1-е изд.) учебник 101119421 2018.
27. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/М.В. Володина, Т.А. Сопачева.-2-е изд.стер., -М.: Издательский центр «Академия»,2019.-192 с.
28. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.
29. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
30. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места (5-е изд.) учебник 105117330 2019
31. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов (11-е изд.) учеб. пособие 111112442 2019
32. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2016. – 160 с.
- Основные источники:**
7. Бурчакова И.Ю. организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. – М.: Издательский центр «Академия», (2-е изд.) 102119451 2021– 320 с.
8. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (2-е изд., стер.) учебник 102119529 2019
9. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
10. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 304 с.
11. 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.

12. Чаблин, Б.В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования/ Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов.-2-е изд. – Москва: Издательство Юрайт, 2020.-695

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

14. 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].

15. 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].

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»

3.2.3 Нормативно-правовые документы

Постановления Правительства РФ (если имеются)

3. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

Санитарные правила и нормы (если имеются)

31. 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.

32. 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.

33. 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

34. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>

Профессиональные стандарты

3. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с 31984-2012

4. Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

6. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

7. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2016 – 128 с

ГОСТ (если имеются)

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

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

17. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
18. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
19. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
20. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
21. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

3.2.4. Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль результатов освоения практики осуществляется руководителем практики.

Требования к результатам обучения	Формы и методы контроля результатов обучения
студенты должны иметь первоначальный практический опыт в:	Выполнение работ по заданию преподавателя
Подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	
Выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов	
Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	

Готовить простые горячие напитки.	
Готовить и оформлять простые холодные напитки.	
Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	
Ведении расчетов с потребителями.	

Промежуточная аттестация по учебной практике проводится в форме дифференцированного зачета, оценка по которому выставляется на основе оценок за практические работы, как средняя с округлением по правилам математики.

Организация выполнения практических работ

Все практические работы должны быть выполнены в полном объеме в тетради для практических работ и иметь оценку.

Практические работы выполняются индивидуально/в составе мини-групп.

По итогам работы руководитель практики оценивает работу обучающегося/мини-группы.

Оценка каждому студенту в мини-группе выставляется в соответствии с его вкладом в работу, но не выше общей оценки мини-группы.

Оценка практических работ осуществляется в соответствии со следующими показателями:

Отметка	Показатели
отлично	блюда, приготовленные строго по рецептуре и по утвержденной технологии. Органолептические показатели должны полностью соответствовать требованиям нормативно-технической документации
хорошо	блюда, приготовленные с соблюдением рецептуры, но с незначительными отклонениями от установленных органолептических требований
удовлетворительно	блюда с более значительными отклонениями от эталона, но годные для реализации
неудовлетворительно	блюда с несвойственным им привкусом или запахом, пересоленные, резко кислые, недоваренные или недопеченные, подгорелые, утратившие форму или характерную консистенцию, неполновесные, масса которых не соответствует нормативу

В случае отсутствия обучающегося на практическом занятии руководитель практики выдает ему задание, студент самостоятельно во внеурочное время выполняет работу и отправляет/сдает на проверку. На зачете н

получает дополнительные вопросы по тем работам, на которых отсутствовал.

Практическая работа, сданная с нарушением сроков, оценивается на 1 балл ниже.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Студенты, не прошедшие учебную практику, не допускаются к экзамену по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

**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.05 Учебная практика по ПМ.05**

**ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И
ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Уровень подготовки: базовый
Форма обучения: очная
Курс (семестр): I (2)

г. Калининград, 2022 г.

Программа практики разработана на основе документов:	ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
	ПООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
	Профессиональные стандарты: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12 2016 г. № 1569
	Стандарт WSR по компетенции № 32 Кондитерское дело
Автор	преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ Валиева Н. В.
Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК	ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК) Председатель ПЦК _____ / Есина Н.В. 14 июня 2022 г. Протокол № 10
Проверена	Методист _____ / Есина Н.В. Дата 14.06.2022 г.
Согласована	Начальник УМО _____ И.В. Евсева Дата _____

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.05.01 Учебная практика по ПМ.05

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики УП.05.01 Учебная практика по ПМ.05 является составной частью основной профессиональной образовательной программы, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения вида профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам

освоения модуля в рамках учебной практики:

Цели учебной практики:

8. Приобретение первоначального практического опыта:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
- ведении расчетов с потребителями

9. Последующее освоение **общих (ОК) и профессиональных компетенций ПК):**

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Существлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Существлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Действовать со сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Использовать профессиональную документацию на государственном и иностранном языке
ОК. 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Перечень профессиональных компетенций:

ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Задачи учебной практики:

1. Закрепление теоретических знаний студентов, полученных в процессе изучения МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

2. Владение практическими навыками и методами необходимыми для выполнения работ по виду деятельности кондитер.

1.3. Количество часов на освоение программы практики:

Объем часов - 144.

1.4 Планирование и организация учебной практики

1.4.1 Общие требования к организации образовательного процесса

Организация учебной практики включает три этапа:

1. **Подготовительный**, который предусматривает подготовку инструментов и оборудования, заключение договора с организацией по профилю подготовки, а также подготовку и/или актуализацию дидактических и нормативных материалов для проведения практических работ.

2. **Текущая работа**, осуществляемая в период учебной практики студентов.

Учебная практика проводится после освоения студентами МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Учебная практика проводится в учебном кабинете или учебной мастерской «Кондитерский цех».

Учебная практика проводится в виде практических занятий, на которых студенты выполняют, а преподаватель оценивает практические работы.

Студенты, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям рабочей программы учебной практики.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

3. **Этап подведения итогов** учебной практики.

Практика завершается дифференцированным зачетом в соответствии с Положением о промежуточной аттестации студентов ГАУ КО ПОО Колледж сервиса и туризма.

Отметка по учебной практике выставляется на основе оценки учебно-производственных заданий, практических заданий составленных в соответствии с видами работ.

1.4.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство учебной практикой:

Организацию и руководство практикой осуществляют преподаватели ПМ, имеющие высшее профессиональное образование по профилю подготовки. Преподаватели должны проходить повышение квалификации, в том числе в виде стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики

Вид практической подготовки	Объем часов
Учебная практика всего, в т.ч.	144
Ознакомление с правилами ТБ и ОТ, содержанием учебных занятий, требованиями к результатам практики, проведением аттестации по практике	2
Выполнение практических работ Виды работ: 1. Подготовка рабочего места для обработки сырья, для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий 2. Подготовка отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных мучных и кондитерских изделий. 3. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. 4. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. 5. Приготовление и оформление пирожных и тортов разнообразного ассортимента	142

9.2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование тем	Содержание практических работ		Объем часов
1	2		3
Введение	Практические работы		2
	1	Цели и задачи учебной практики. Требования к результатам обучения. Организация практики и промежуточной аттестации. Правила техники безопасности, производственной санитарии и пожарной безопасности при выполнении работ по ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	
Подготовка рабочего места для обработки сырья, для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	2	Задание №1 Подготовка рабочего места, оборудования и инвентаря для приготовления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий. Выполнение санитарно-гигиенических требований при подготовке рабочего места.	2
		Задание №2. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил	2
Подготовка отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных мучных и кондитерских изделий	3	Задание №3 Приготовление отделочных полуфабрикатов из сахара и его производных. Творческое изготовление отделочных полуфабрикатов и декора из сиропов, карамели и изомальта.	6
		Задание №4. Темперирование шоколада. Приготовление зеркальной шоколадной глазури и велюрового покрытия. Творческое изготовление отделочных полуфабрикатов и декора из шоколада.	6
		Задание №5. Творческое изготовление отделочных полуфабрикатов и декора молекулярной кухни.	6
Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	4	Задание №6 Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделия из него.	6
		Задание №7 Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделия из него.	6
		Задание №8 Приготовление дрожжевого опарного теста и изделия из него.	6
		Задание №9 Приготовление дрожжевого опарного теста и изделия из него.	6
		Задание №10 Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделия из него.	6

<p>Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>5</p>	<p>Задание №9 Приготовление изделий из сдобного пресного теста в творческом оформлении. Задание №10 Приготовление изделий из пряничного теста в творческом оформлении. Задание №11 Приготовление изделий из песочного теста и творческое оформление. Задание №12 Приготовление изделий из песочного теста и творческое оформление. Задание №13 Приготовление изделий из бисквитного теста и творческое оформление. Задание №14 Приготовление изделий из бисквитного теста и творческое оформление. Задание №15 Приготовление изделий из воздушного теста и творческое оформление.</p>	<p>6 6 6 6 6 6</p>
<p>Приготовление и оформление пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>6</p>	<p>Задание №16 Приготовление бисквитных пирожных. Задание №17 Приготовление песочных пирожных. Задание №18 Приготовление песочных пирожных. Задание №19 Приготовление заварных пирожных. Задание №20 Приготовление бисквитных тортов. Задание №21 Приготовление песочных тортов. Задание №22 Приготовление воздушных тортов и пирожных. Задание №23 Приготовление миндальных тортов и пирожных. Задание №24 Приготовление тортов и пирожных пониженной калорийности.</p>	<p>6 6 6 6 6 6 6 4</p>
<p>Подведение итогов практики</p>	<p>7</p>	<p>Дифференцированный зачет. Выставление оценок</p>	<p>2</p>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная практика проводится в кондитерском цеху, учебных кабинетах колледжа.

Перечень оборудования и инструментов 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 пила (300 мм),
 - паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см),

- кондитерские мешки,
- насадки для кондитерских мешков,
- ножницы,
- кондитерские гребенки,
- силиконовые коврики для макарун, эклеров,
- кисти силиконовые,
- силиконовые коврики для выпекания,
- прихватки,
- перчатки термостойкие,
- контейнеры для выпеченных изделий,
- дуршлаг,
- инструменты для упаковки,
- корзины для органических и неорганических отходов.

Расходные материалы:

- бумага пергаментная,
- кондитерские мешки полимерные (одноразовые),
- упаковочные материалы (бумажные пакеты, пленочный материал, термоусадочная обёрточная плёнка, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.).

Место для презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (презентационный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

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

3.9 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд Колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы:

3.9.1 Печатные издания

Учебники и учебные пособия

86. 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.

87. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании (3-е изд., испр. и доп.) учебник 103119421 2020

88. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.

89. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

90. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

91. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места (5-е изд.) учебник 105117330 2019

92. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с.

93. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (4-е изд.) учебник 104119365 2019

94. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания (3-е изд.) учебник 103119237 2018

95. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета (4-е изд.) учебник 104119449 2020

96. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2015 – 373 с.

97. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Основные источники:

7. Бурчакова, Н.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий. - М.: Издательский центр "Академия", 2017. - 240 с.

8. 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 (3-е изд.) 103119526 2020

9. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.) учебник 103119206 2018

10. 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

11. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (5-е изд.) 105119379 2020

12. 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

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

13. 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)

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].

Санитарные правила и нормы (если имеются)

35. 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.

36. 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.

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

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

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

Профессиональные стандарты

8. 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)

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

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

24. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

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

26. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

27. 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.

28. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

3.2.4 Дополнительные источники:

1. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

3. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Текущий контроль результатов освоения практики осуществляется руководителем практики.

Требования к результатам обучения	Формы и методы контроля результатов обучения
студенты должны иметь первоначальный практический опыт в:	
Подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	
Выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов	Наблюдение Собеседование с обучающимся и наставником Оценка компетенций Проверка и оценка ведения дневника Проверка и оценка отчета Дифференцированный зачет.
Приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов	
Подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства	
Приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных	
Порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности	
Ведении расчетов с потребителями.	

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 изделий. Студенты правильно произвели подбор и обработку основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Студенты приготовили изделие согласно ТК с соблюдением всех санитарных норм и ТБ. Студенты произвели творческое оформление и подачу приготовленных изделий. Студенты правильно произвели заключительные работы по уборке рабочего места и хранении неиспользованных продуктов в соответствии с санитарными нормами и ТБ.
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 изделий и составления документов, конечный результат практической работы отсутствует.

В случае отсутствия обучающегося на практическом занятии руководитель практики выдает ему задание, студент самостоятельно во внеурочное время выполняет работу и отправляет/сдает на проверку. На зачете и получает дополнительные вопросы по тем работам, на которых отсутствовал.

Практическая работа, сданная с нарушением сроков, оценивается на 1 балл ниже.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Студенты, не прошедшие учебную практику, не допускаются к экзамену по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента