

Приложение 4 Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 4.1
к ООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Профиль: естественнонаучный

Квалификация: Повар

Кондитер

Форма обучения: очная

Срок обучения: 3 года 10 месяцев

Программа учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Разработчики:

Сурова И.А. – преподаватель специальных дисциплин общепрофессионального цикла ГБПОУ МО «Колледж «Коломна»

Рассмотрена

на заседании Методического объединения преподавателей и мастеров профессий общественного питания и торговли

Протокол № 11

от « 14 » июня 2023 г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии

Мещеряков (Шестакова М.В)

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. 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.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- 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;
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- 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 различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

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"> • соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; • определять источники микробиологического загрязнения; • производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
	<ul style="list-style-type: none"> • обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; 	
	<ul style="list-style-type: none"> • готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; • загрязнения 	
	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • рассчитывать энергетическую ценность блюд; 	<ul style="list-style-type: none"> • пищевые вещества и их значение для организма человека; • суточную норму потребности человека в питательных веществах;
	<ul style="list-style-type: none"> • рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного 	

	<p>энергетического обмена человека;</p> <ul style="list-style-type: none"> составлять рационы питания для различных категорий потребителей 	<ul style="list-style-type: none"> основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания
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. 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>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</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</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>

	Оформлять результаты поиска	
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	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	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	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и предпринимательском контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и предпринимательской областях. Методы работы в профессиональной и коммерческой сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
-------	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	63
Самостоятельная работа (<i>не более 20%</i>)	11
Обязательная учебная нагрузка	52
в том числе:	
теоретическое обучение	33
Лабораторно- практические занятия (если предусмотрено)	19
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПД.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Введение	Содержание учебного материала Предмет и задачи микробиологии. Значение знаний по предмету для повышения качества продукции и культуры обслуживания на предприятиях общественного питания. Основные понятия и термины микробиологии.	1
Раздел 1. Основы микробиологии		21
Тема 1.1. Морфология микроорганизмов	Содержание учебного материала Понятие о микроорганизмах. Морфология микроорганизмов. Классификация микроорганизмов, их величина, форма, строение, размножение, спорообразование. Физиология микроорганизмов: химический состав микробной клетки, питание и дыхание микроорганизмов.	2
	Практические занятия	3
	1 Изучение строения клеток дрожжей, бактерий и грибов Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Подготовить сообщение по теме: «Полезные микроорганизмы»	1
Тема 1.2. Микроорганизмы в природе	Содержание Влияние внешней среды на микроорганизмы: физические факторы, химические факторы, биологические факторы. Воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания	2
	Практические занятия	4
	2 Выращивание микроорганизмов на разных питательных средах Изучение методов определения количества дрожжей и молочнокислых бактерий в полуфабрикатах	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Составление конспекта по теме: «Распространение микроорганизмов в природе: в почве, в воздухе, в воде. Круговорот веществ в природе»	1

Тема 1.3. Пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание учебного материала Общее понятие об инфекционном заболевании, пути передачи и проникновения инфекции в организм человека. Понятие об инкубационном периоде, иммунитете, бациллоносительстве. Пищевые инфекционные заболевания и их виды. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания. Острые кишечные инфекции, их виды, признаки. Характеристика возбудителей, источники инфекций. Причины возникновения и меры предупреждения острых кишечных заболеваний. Зоонозы, их виды, признаки, характеристика возбудителей зоонозов, источники инфекций. Меры предупреждения пищевых инфекций. Понятие о пищевых отравлениях, их классификация. Пищевые отравления бактериального происхождения. Характеристика возбудителей. Понятие о пищевых токсикоинфекциях и токсикозах. Причины загрязнения пищевых продуктов микробами или их токсинами. Меры предупреждения отравлений.	5
	Практические занятия	2
	3 Решение ситуационных задач на определение пищевых отравлений микробного и немикробного происхождения	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Составить информационную модель по теме: «Этапы расследования пищевых отравлений». Подготовить сообщение на тему: «Состав и функции микрофлоры пищеварительного тракта человека». Решение ситуационных задач по образцу.	1
Раздел 2. Основы физиологии питания		21
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание учебного материала Пищевые вещества и их физиологическая роль в структуре питания и для организма человека. Суточная норма потребности человека в питательных веществах. Пищевая, энергетическая и биологическая ценность пищи.	3
	Практические занятия	2
	4 Определение пищевой, биологической и энергетической ценности продуктов питания.	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Составить конспект по теме: «Энергетические, пластические и регуляторные функции основных пищевых веществ».	1
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала Пищеварительная система человека. Процесс пищеварения: физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Типы пищеварения. Усвояемость пищи.	2
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Составить таблицу по теме: «Деятельность желез пищеварительного аппарата». Подготовить сообщение по теме: «Микробная экология	1

	пищеварительного тракта и её роль в поддержании здоровья человека»	
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала Общее понятие об обмене веществ, основные процессы обмена веществ в организме человека. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Суточный расход энергии человека. Энергетический баланс организма.	2
	Практические занятия	2
	5 Решение ситуационных задач на определение суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Расчет калорийности блюд по карточкам-заданиям.	1
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание учебного материала Рациональное питание. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания. Понятие о коэффициенте физической активности. Особенности рационального питания детей и подростков, студентов, лиц умственного труда, тяжёлого физического труда, лиц пожилого возраста. Основные принципы лечебно – профилактического и диетического (лечебного) питания. Характеристика основных диет.	4
	Практические занятия	2
	6 Составление рациона питания для различных возрастных групп.	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Составить конспект по теме: «Методика составления рационов питания». Расчет величины основного обмена по карточкам-заданиям.	1
Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве		20
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	Содержание учебного материала Понятие о гигиене труда работников в пищевом производстве. Работоспособность человека и факторы, влияющие на нее. Рациональная организация трудового процесса. Требования к внешнему виду и содержанию форменной одежды. Влияние внешней среды на здоровье человека. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Предохранительные прививки и их значение.	3
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Работа с документами. Изучение требований системы ХАССП, санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01	1
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	Содержание учебного материала Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания, к оборудованию. Санитарные требования к водоснабжению, канализации, отоплению, освещению. Санитарные требования к оборудованию. Санитарные требования к инвентарю и инструментам; маркировка, мытье, дезинфицирование и хранение инвентаря и	3

	инструментов. Санитарные требования к посуде. Борьба с грызунами и насекомыми.	
	Практические занятия	2
	7 Приготовление моющих и дезинфицирующих растворов	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Составить конспект по теме: «Правила проведения дезинфекции. Характеристика моющих и дезинфицирующих средств. Правила их применения, условия и сроки хранения. Правила проведения дезинсекции и дератизации»	1
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Содержание учебного материала Санитарно-гигиеническое значение кулинарной обработки продуктов. Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов, выбор оптимального режима процесса обработки и хранения полуфабрикатов с целью сохранения пищевой ценности их и обеспечению качественной санитарной обработки. Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов, процессу приготовления блюд. Физиологическое и эпидемиологическое значение тепловой обработки, соблюдение температурных режимов и сроков тепловой обработки продуктов.	3
	Практические занятия	2
	8 Гигиеническая оценка качества готовой продукции (бракераж)	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Составить конспект по теме: «Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок»	1
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Содержание учебного материала Санитарные требования к транспортировке, хранению, обработке пищевых продуктов. Санитарные требования к условиям перевозки. Сопроводительная документация. Санитарные требования к складским помещениям, таре. Условия хранения и сроки реализации готовой пищи на раздаче.	2
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Составить конспект на тему: «Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции»	1
	Дифференцированный зачет	1
	Всего	63

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

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

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Лаушкина Т.А. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / Лаушкина Т.А. – 4-е изд. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 240 с.

Дополнительные источники:

1. Королёв А.А. Гигиена питания: учеб. для студ. высш. Учеб. заведений / А.А. Королев. - 3-е изд., перераб. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. - 528 с.
2. Рубина Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария: учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. - М.: ФОРУМ, 2008.- 240 с. – (Профессиональное образование).
3. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие/Л.А. Радченко. – изд.6-е, доп.и переработ. – Ростов н/Д: ФЕНИКС, 2012. – 318 с.:илл. – (Среднее профессиональное образование).
4. Химический состав российских продуктов питания: справочник/ Под.ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛиПринт, 2002.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно-методическое пособие/ Сост. А.В. Румянцев – 3-е изд., перераб.и доп. – М.: Издательство «Дело и Сервис», 2002. – 1016 с.

Интернет-ресурсы

1. «Кулинарный портал».

Форма доступа: <http://www.kyлина.ru>, <http://www.povary.ru>, <http://www.vkus.ru>

2. Инфекционные болезни .

Форма доступа: <http://medportal.ru/enc/infection/>

3. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

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].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. –

Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
Умения:	
Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы. Экспертная оценка выполнения практической работы
Обеспечивать требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;	Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств;	Экспертная оценка выполнения практической работы Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	Экспертная оценка выполнения практической работы
Рассчитывать энергетическую ценность блюд;	Экспертная оценка выполнения практической работы Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Составлять рационы питания для различных категорий потребителей.	Экспертная оценка выполнения практической работы Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Знания:	
Основные термины микробиологии	Оценка результатов опроса и тестирования

Основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию	Экспертная оценка выполнения практической работы Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Микробиологию основных пищевых продуктов	Экспертная оценка выполнения практической работы Оценка результатов опроса и тестирования
Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Экспертная оценка выполнения практической работы Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции	Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции	Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения
Правила личной гигиены работников организации питания	Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения
Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Экспертная оценка выполнения практической работы Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Пищевые вещества и их значение для организма человека	Экспертная оценка выполнения практической работы Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы

Суточную норму потребностей человека в питательных веществах Основные процессы обмена веществ в организме	Экспертная оценка выполнения практической работы Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Суточный расход энергии	Экспертная оценка выполнения практической работы Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Состав, физиологическую и пищевую ценность различных продуктов питания	Экспертная оценка выполнения практической работы Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы	Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения	Экспертная оценка выполнения практической работы Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет	Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Методики составления рационов питания	Экспертная оценка выполнения практической работы Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения

	внеаудиторной самостоятельной работы
Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы

Приложение 4 Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 4.2
к ООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Профиль: естественнонаучный

Квалификация: Повар

Кондитер

Форма обучения: очная

Срок обучения: 3 года 10 месяцев

Программа учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Разработчики:

М.В. Шестакова – преподаватель специальных дисциплин общепрофессионального цикла ГБПОУ МО «Колледж «Коломна»

Рассмотрена
на заседании Методического объединения
преподавателей и мастеров профессий
общественного питания и торговли

Протокол № 11
от « 14» июня 2023г.
Председатель предметной (цикловой)
комиссии

Мещеряков (Шестакова М.В)

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ
ТОВАРОВ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
- виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общепрофессиональные компетенции	Действия	Уметь	Знать
----------------------------------	----------	-------	-------

<p>ОК01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребностей в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка риска на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>Распознавать задачу/или проблему в профессиональном или социальном контексте. Анализировать задачу/или проблему и выделять ее составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи или проблемы. Определять необходимые ресурсы. Владеть как традиционными методами работы в профессиональной сфере. Реализовывать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий.</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задачи проблем. Алгоритмы выполнения работ в профессиональных смежных областях. Методы работы в профессиональной сфере. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
--	--	--	--

<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяя в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.</p>	<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. Форматы оформления результатов поиска информации.</p>
---	--	---	---

2. СТРУКТУРА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	42
Самостоятельная работа	6
Объем образовательной программы	36
в том числе:	
теоретическое обучение	20
лабораторные занятия	-
практические занятия	16
Промежуточная аттестация проводится в форме	

дифференцированного зачета

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций, личностных результатов
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Введение Химический состав пищевых продуктов	Содержание учебного материала	3	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. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины товароведения продовольственных товаров. Состояние рынка продовольственных товаров. Региональные виды сырья и пищевых продуктов. 2. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. 3. Энергетическая ценность пищевых продуктов		
Тема 1. Классификация продовольственных товаров	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. Классификация продовольственных товаров. 2. Качество и безопасность продовольственных товаров.		

Тема 2. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	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. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки 2. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		

	Практическая работа 1. Определение качества овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки органолептическим путём	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить конспект по теме Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	1	
Тема 3 Товароведная характеристика зерновых товаров	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. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров.		
	2. Условия и сроки хранения зерновых товаров		
	Практическая работа 2. Определение качества круп, муки, макаронных изделий, хлебобулочных изделий органолептическим путём	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить конспект по теме Товароведная характеристика зерновых товаров	1	
Тема 4. Товароведная характеристика молочных товаров	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. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров		
	2. Условия и сроки хранения молочных товаров		
	Практическая работа 3. Определение качества молока и молочных продуктов органолептическим путём	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		

	Подготовка сообщения Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов	1	
Тема 5 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	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. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов		
	2. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов		
	Практическая работа 4. Определение качества рыбы и рыбных продуктов органолептическим путём	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить презентацию Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов	1	
Тема 6. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	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. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.		
	2. Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов		
	Практическая работа 5. Определение качества мяса, птицы и мясных продуктов органолептическим путём	3	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить презентацию Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов	1	
Тема 7. Товароведная	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к		

характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	качеству, кулинарное назначение яичных продуктов		<i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i>
	2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение		<i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	3. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров		
	Практическая работа 6. Определение качества яиц, яичных продуктов и пищевых жиров органолептическим путём	2	
Тема 8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала	2	<i>ОК 1-7,9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i>
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение.		<i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	2. Условия и сроки хранения		
	Практическая работа 7. Определение качества кондитерских и вкусовых товаров органолептическим путём	3	
	Самостоятельная работа обучающихся	1	<i>ОК 1-7,9,10</i>
	Подготовить презентацию Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров		<i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
Дифференцированный зачет	1		
Всего:	42		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие лаборатории Товароведения продовольственных товаров

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: доска учебная; рабочее место для преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся; шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; производственный стол; весы электронные; овоскоп; прибор для определения наличия нитратов; калориметр; линейки; ножи.

Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации;

Наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. - <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2020.-III, 8 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 10 с.
5. 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/
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023)

Основная

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2020. – 336 с., [16] с. цв. ил.

Дополнительные источники

1. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].
2. Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати].

Интернет- ресурсы

1. <http://www.foodprom.ru/journalswww>- издательство - пищевая промышленность
2. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html>- товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

3.3. Организация образовательного процесса

С дисциплины Основы товароведения продовольственных товаров начинается освоение профессии Повар, кондитер.

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной (самостоятельной) работе.

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

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

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"> – 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; 	<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: письменного и устного опроса;</p> <p>- оценки результатов самостоятельной учебной работы, выполняемых действий в процессе лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов сырья; – оценивать условия и организовать хранение продуктов в запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); – осуществлять контроль хранения и расхода продуктов 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательность действий и т.д. Точность оценки. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий и т.д.</p>	<p><u>Текущий контроль</u>: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий для лабораторных занятий; – заданий для самостоятельной работы – наблюдение и оценка в процессе выполнения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета
--	--	---

Приложение 4 Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 4.3
к ООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Профиль: естественнонаучный

Квалификация: Повар

Кондитер

Форма обучения: очная

Срок обучения: 3 года 10 месяцев

Программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Разработчики:

М.В. Шестакова – преподаватель специальных дисциплин общепрофессионального цикла ГБПОУ МО «Колледж «Коломна»

Рассмотрена
на заседании Методического объединения
преподавателей и мастеров профессий
общественного питания и торговли

Протокол № 11
от « 14 » июня 2023г.
Председатель предметной (цикловой)
комиссии
Шеста- (Шестакова М.В)

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

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

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- 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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Код ПК, ОК	Дескрипторы сформированности (действия)	Умения	Знания
------------------	---	--------	--------

<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>- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</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>- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов - приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>- правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>- правила охраны труда в организациях питания</p>
<p>ОК 01</p>		<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. 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</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</p>

		<p>профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>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</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07		<p>Соблюдать нормы</p>	<p>Правила экологической</p>

		экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	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

2. СТРУКТУРА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	56
Самостоятельная работа	6
Объем образовательной программы	50
в том числе:	
теоретическое обучение	37
практические занятия	12
Промежуточная аттестация проводится в форме <i>дифференцированного зачета</i>	1

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, личностных результатов
1	2	3	4
Раздел 1. Организация производства предприятий общественного питания		35	
Тема 1.1 Характеристика основных типов организаций общественного питания	Содержание учебного материала 1. Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания 2. Структура управления предприятием общественного питания	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
	Самостоятельная работа: Составить схему структуры управления предприятием общественного питания.	1	
Тема 1.2. Организация снабжения	Содержание учебного материала 1. Количественная и качественная приемка продуктов на склад. Организация складского хозяйства, правила хранения продуктов.	3	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
	Практическая работа 1.1 Составление заявок на сырьё. Подбор поставщиков, форм, способов доставки, распределения сырья по складам	2	
	Самостоятельная работа: Сообщение на тему: Подбор поставщиков сырья Презентация на тему Подбор поставщиков сырья	2	
Тема 1.3. Организация производства организации общественного	Содержание учебного материала 1. Общие требования к помещениям и организации рабочих мест 2. Организация цехов, работы раздаточной, работы моечных, обслуживания производства. 3. Техника и правила хранения и отпуска готовой продукции	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

питания	4. Состав и расстановка работников, распределение обязанностей 5. Безопасность и охрана труда		ПК 5.1-5.5
	Практическая работа 1.2 Планирование цехов на ПОП	1	
	Практическая работа 1.3 Отпуск готовой продукции	1	
	Самостоятельная работа: Составить схемы холодного и горячего цехов	1	
Тема 1.4. Организация обслуживания посетителей	Содержание учебного материала 1. Потребительский спрос и его изучение 2. Характеристика помещений, оборудования и оформления залов 3. Формы обслуживания посетителей, виды, характеристика 4. Классификация и назначение столовой посуды и приборов; сервировка столов.	8	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
	Практическая работа 1.4 Моделирование сервировки столов	4	
	Самостоятельная работа: Составить таблицу «Формы обслуживания посетителей» Подготовить презентацию Обслуживание посетителей в баре, кафе, ресторане	2	
Раздел 2. Техническое оснащение предприятий общественного питания		15	
Тема 2.1. Механическое оборудование	Содержание учебного материала 1. Общие сведения о машинах. Универсальные приводы. Машины для обработки овощей: назначение, устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации. 2. Машины для обработки мяса и рыбы, для нарезки хлеба и гастрономических товаров: назначение, устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации. 3. Машины для подготовки кондитерского сырья, для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов: назначение, устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации	4	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Практическая работа 2.1 Составление схем механического оборудования	1	
Тема 2.2. Тепловое оборудование	Содержание учебного материала 1. Общие сведения о тепловом оборудовании. Классификация по технологическому назначению. Пищеварочные котлы, пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты: назначение, устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации машин 2. Аппараты для жарки и выпечки, варочно-жарочное, водогрейное и оборудование для	4	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5

	раздачи пищи: назначение, устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации машин.		
	Практическая работа 2.2 Составление схем теплового оборудования	1	
Тема 2.3. Холодильное оборудование	Содержание учебного материала 1. Холодильные шкафы: назначение, устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации машин. Холодильные прилавки и витрины: назначение, устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации машин.	4	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Практическая работа 2.3 Составление схем холодильного оборудования	1	
Раздел 3. Производственная деятельность на предприятиях общественного питания		5	
Тема 3.1. Бракераж готовой продукции	Содержание учебного материала Проведение бракеража готовой продукции. Этапы проведения бракеража. Заполнение бракеражного журнала.	4	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Практическая работа 3.1 Заполнение бракеражного журнала	1	
	Дифференцированный зачет - Контрольная работа	1	
	Всего:	56	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного «Техническое оснащение и организация рабочего места» и Учебной кухни ресторана

Оборудование кабинета доска учебная; рабочее место для преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся; шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технологическое оборудование:

универсальный привод; процессор кухонный; набор ножей для овощерезки; рыбочистка; мясорубка; блендер; миксер; слайсер; мангал; льдогенератор; дефростер; рыхлитель для мяса; оборудование для вакуумирования продуктов; шкаф шоковой заморозки; холодильник; жарочный шкаф; пароконвектомат; электроплита; опалочный шкаф; электрофритюрница; рабочий стол; весы настольные электронные; расстоечный шкаф; тестомесильная машина; пекарский шкаф.

Технические средства обучения:

компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (плакаты, видеоматериалы, мультимедийные пособия).

Оборудование Учебной кухни ресторана:

моечная ванна; универсальный привод; процессор кухонный; слайсер; оборудование для вакуумирования продуктов; шкаф шоковой заморозки; холодильник; жарочный шкаф; пароконвектомат; электроплита; опалочный шкаф.

Оснащение рабочих мест Учебной кухни ресторана:

рабочий стол; весы настольные; разделочные доски; ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; весёлка; венчик; ложки; шумовка; ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей; гастроремкости; кастрюли; сотейники; молоток для отбивания (тыпка); скребок для очистки рыбы; стеллаж стационарный; стеллаж передвижной; нож для потрошения тушек; нож шпиговальный пинцет для удаления перьевых пеньков с тушек; топорик-молоток; ножи-рубаки; мусат для точки и правки ножей; рыбный котёл; металлические ящики или лотки; сито барабанное; сито конусообразное.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные издания):

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2021.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2021.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2021.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2021.- III, 12 с.
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
9. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
11. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.М. Ларионова. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 208 с.
12. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Д. Габа, Т.В. Жаркова – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 256 с.
13. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.З.Шильман – 6-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с.
14. электронные учебники: Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Зайко Г. М., Джум Т. А.

Интернет-источники:

<http://www.horeca.ru/>Главный портал индустрии гостеприимства и питания
<http://www.food-service.ru/catalog>Каталог пищевого оборудования
www.restoracia.ru

3.3. Организация образовательного процесса

С дисциплины Техническое оснащение и организация рабочего места начинается освоение профессии Повар, кондитер.

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по

профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<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><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</i> <i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, ораторской части проектов, учебных исследований)</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; 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</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> <i>-Точность оценки</i> <i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i> <i>-Рациональность действий и т.д.</i></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</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка заданий на экзамене</p>

Приложение 4 Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 4.4
к ООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

Профиль: естественнонаучный

Квалификация: Повар

Кондитер

Форма обучения: очная

Срок обучения: 3 года 10 месяцев

Программа учебной дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Разработчики:

М.В. Шестакова – преподаватель специальных дисциплин общепрофессионального цикла ГБПОУ МО «Колледж «Коломна»

Рассмотрена
на заседании Методического объединения
преподавателей и мастеров профессий
общественного питания и торговли

Протокол № 11
от « 14 » июня 2023г.
Председатель предметной (цикловой)
комиссии
Шестакова М.В. (Шестакова М.В)

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервисуризм.

1.2. Цель планируемыми результатами освоения дисциплины:

Код ПК, ОК,	Умения	Знания
ОК1-7,9,10	<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;- применять нормы трудового права в взаимодействии с подчиненным персоналом;- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;- защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.	<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
ОК11	<ul style="list-style-type: none">- Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи- Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности- Оформлять бизнес-план- Рассчитывать размеры выплат по кредитам	<ul style="list-style-type: none">- Основы предпринимательской деятельности- Основы финансовой грамотности- Правила разработки бизнес-планов- Порядок выступления презентации- Виды кредитных банковских продуктов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	78
Самостоятельная работа	18
Объем образовательной программы	60
в том числе:	
теоретическое обучение	31
практические занятия (если предусмотрено)	28
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	1

2.2. Тематический план содержания учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций, личностных результатов
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	
Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности		38	
Тема 1.1	Содержание учебного материала	7	OK1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11
Принципы рыночной экономики	<p>1. Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов</p>		
	<p>Основные понятия рыночной экономики. 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</p>		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается содержание домашних заданий)</p> <p>Изучение и анализ информации о состоянии и рынке ресторанных услуг Российской Федерации, тенденциях его развития.</p> <p>Источники информации</p> <p>Журналы «Современный ресторан» «Ресторанные ведомости», Интернет-ресурсы: http://www.Economi.gov.ru, http://bibliotekar.ru</p>	4	
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	8	OK1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11
Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	<p>1. Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение</p> <p>Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков</p>		

	испособных предотвращения и минимизации.		
	2. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль		OK1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11
	значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации.		
	3. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений.		OK1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие 1.1 Определение организационно-правовых форм видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)	2	OK1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11
	Практическое занятие 1.2 Составление схемы управления предприятием	2	
	Практическое занятие 1.3 Выбор формы налогообложения предприятия	2	
	Практическое занятие 1.4 Экономическое планирование предприятия	8	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</p> <p>Изучение Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации"</p> <p>Составление компьютерных презентаций 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: [посост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688 с. – (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, 2016 г)</p>	5	

Интернет-ресурсы:<http://www.Economi.gov.ru>,<http://bibliotekar.ru>

Раздел 2 Основы трудового права и формы оплаты труда		39	
Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	Содержание учебного материала	8	OK1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11
	1. Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок.		
	Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор материальной ответственности. Защита трудовых прав работников		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие 2.1 Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора	1	OK1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11
	Практическое занятие 2.2 Дисциплина труда и трудовой распорядок	1	
	Практическое занятие 2.3 Договор материальной ответственности	1	
	Практическое занятие 2.4 Заполнение табеля учета рабочего времени	1	
	Практические занятия 2.5 Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач	1	OK1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) 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 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).	5	
Тема 2.2. Механизм формирования формы оплаты труда	Содержание учебного материала	8	OK1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11
	1. Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы системы заработной платы. Формирование фонда оплаты труда организации, определение средней заработной платы.		

2. Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда.		<i>OK1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11</i>
3. Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся		<i>OK1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11</i>
Тематика практических занятий и лабораторных работ		
Практические занятия 2.6 Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда	3	<i>OK1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11</i>
Практические занятия 2.7 Расчет пособия по временной нетрудоспособности	2	
Практические занятия 2.8 Расчет дней отпуска	2	
Практические занятия 2.8 Расчет удержаний из заработной платы	2	
Самостоятельная работа обучающихся Изучение и анализ Трудового кодекса РФ Решение задач на расчет заработной платы при различных формах оплаты труда	4	
Дифференцированный зачет	1	
Всего:	78	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

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 (почислу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), расходного дидактического материала и др.;
техническими средствами обучения: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором;
наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2018 г.] М.: Рид Групп, 2018. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями и изменениями).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2018 г.]. М.: Омега-Л, 2018. – 688 с. – (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. (кодексы Российской Федерации).
4. Кодекс РФ об административных правонарушениях – М.: Проспект, КноРус, 2018 г.
5. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ № «О защите прав потребителей» (Конституция Российской Федерации от 12.12.1993 г. НОРМА ИНФРА – М Москва, 2020 г.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. – Введ. 2018-01-01. – М.: Стандартинформ, 2020. – III, 10 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2018-01-01. – М.: Стандартинформ, 2020. – III, 16 с.
8. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2019 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2020. – 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», 2019. – 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», 2021 г.
11. Соколова С.В. Основы экономики: учебное пособие для нач. проф. образования/ С.В. Соколова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020 г.
12. Яковлев А.И. Основы правоведения: учебник для учащихся нач. проф. учеб. Заведений/ А.И. Яковлев – М.: «АКАДЕМИЯ», 2021 г.
13. Журнал «Ресторанные ведомости», приложение «Отдел продаж», М., 2019 г.
14. Журнал «Современный ресторан»

3.2.2. Электронные издания

1. <http://www.fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.garant.ru>
3. <http://www.economi.gov.ru>
4. <http://www.bibliotekar.ru>
5. <http://www.consultant.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
	<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. Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70 % правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов</p>	
<p>-проводить анализ состояния рынка товаров и услуг 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>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательности действий и т. д.</p> <p>-точность оценки</p> <p>- соответствии требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-рациональность действий и т. д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- письменного/устного проса;</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:</p> <p>-письменных/устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p>

<p>- Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.</p> <p>- Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. - - --</p> <p>Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.</p> <p>- Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. -</p> <p>Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p> <p>- Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности</p> <p>- Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности</p> <p>- Демонстрирующий навыки будущего, любознательность, критическое мышление, знание языков и лидерские качества</p> <p>- Принимающий участие в областных мероприятиях, молодежных социально значимых проектах</p> <p>- Связывающий свою жизненную перспективу с полученной</p>		<p>Личностные результаты обучающихся отражены в разделе «Достижения» в Школьном портале Московской области</p>
--	--	--

<p>профессией, обладающий общими и профессиональными компетенциями, которые позволят ему совершенствовать свое профессиональное мастерство в течение трудовой жизни</p>		
---	--	--

Приложение 4 Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 4.5
к ООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 Основы калькуляции и учета

Профиль: естественнонаучный

Квалификация: Повар

Кондитер

Форма обучения: очная

Срок обучения: 3 года 10 месяцев

Программа учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Разработчики:

Фаястова Н.В. – преподаватель специальных дисциплин общепрофессионального цикла ГБПОУ МО «Колледж «Коломна»

Рассмотрена
на заседании Методического объединения
преподавателей и мастеров профессий
общественного питания и торговли

Протокол № 11
от «14» июня 2023г.
Председатель предметной (цикловой)
комиссии *Мещеряков*
Шестакова М.В.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплинами ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности и со всеми профессиональными модулями.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,
- оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- составлять товарный отчет за день;
- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;
- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять безналичные платежи;
- составлять отчеты по платежам.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- виды учета, требования, предъявляемые к учету;
- задачи бухгалтерского учета;
- предмет и метод бухгалтерского учета;
- элементы бухгалтерского учета;
- принципы и формы организации бухгалтерского учета
- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;

- Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.
- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
- правила документального оформления движения материальных ценностей;
- источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
- методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
- порядок оформления и учета доверенностей;
- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
- правила торговли;
- виды оплаты по платежам;
- виды и правила осуществления кассовых операций;
- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций

Шифр комп.	Наименование компетенций	Дискрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
OK 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессионально м 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</p>	<p>Актуальный профессиональн ый и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональн ом и/или социальном контексте.</p>

		<p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p>	<p>решения задачи и/или проблемы;</p> <p>Составить план действия,</p> <p>Определить необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными</p>	<p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p>
		<p>Разработка детального плана действий</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>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>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных</p>	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы</p>

		<p>задач</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.</p> <p>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</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>структурирован ия информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности)</p> <p>Применение современной</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессионально й деятельности</p> <p>Выстраивать траектории</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональн</p>
		<p>научной профессиональной терминологии</p>	<p>профессиональног о и личностного развития</p>	<p>ая терминология</p> <p>Возможные траектории</p>

		Определение траектории профессионального развития и самообразования		профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-

			программное обеспечение	ной деятельности
<i>ОК 10</i>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	<p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.</p> <p>Ведение общения на профессиональные темы</p>	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>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 кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</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 процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
<i>ПК</i> <i>1.2-1.4,</i> <i>2.2-2.8,</i> <i>3.2-3.5,</i> <i>4.2-4.5,</i>		<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с</p>	<p>Рассчитывать стоимость кулинарной и кондитерской продукции</p>	<p>Правила торговли.</p> <p>Виды оплаты по платежам</p> <p>Правила и</p>

5.2-5.5		<p>потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>собственного производства.</p> <p>Вести учет реализованной кулинарной и кондитерской продукции.</p>	<p>порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.</p>
		<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления</p>	<p>Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.</p>
			<p>кулинарной и кондитерской продукции</p>	<p>Правила составления заявки на склад</p>

2. 2. СТРУКТУРА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	84
Самостоятельная работа	12
Объем образовательной программы	72
в том числе:	
теоретическое обучение	49
лабораторные занятия	-
практические занятия	23
Промежуточная аттестация проводится в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций, личностных результатов
1	2	3	4
I семестр – 44 часа			
Раздел 1. Основные понятия и роль бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	8	<i>ПК</i> 1.2-1.4 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 <i>ОК1-ОК5,</i> <i>ОК9,</i> <i>ОК10</i>
	Тема 1.1. Понятие хозяйственного учета. Требования, предъявляемые к учету.	<i>1</i>	
	Тема 1. 2. Законодательные основы бухгалтерского учета	<i>1</i>	
	Тема 1.3.Виды учета. Задачи бухгалтерского учета	<i>1</i>	
	Тема 1.4. Предмет и метод бухгалтерского учета. Элементы метода бухгалтерского учета	<i>1</i>	
	Тема 1.5 Классификация хозяйственных средств предприятия. Классификация источников образования хозяйственных средств Характеристика хозяйственных операций и их результатов	<i>1</i>	
	<i>Практическая работа 1.1 Работа с нормативными документами</i>	<i>2</i>	
	Самостоятельная работа	1	
	Изучение нормативных документов: ФЗ «О бухгалтерском учете»		
Раздел 2. Организация бухгалтерского учета в общественном питании	Содержание учебного материала	8	<i>ПК</i> 1.2-1.4 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 <i>ОК1-ОК5,</i> <i>ОК9,</i> <i>ОК10</i>
	Тема 2.1 Основные направления совершенствования учета и контроля отчетности на современном этапе. Принципы и формы организации бухгалтерского учета. Понятие о документах учета.	<i>2</i>	
	Тема 2.2 Классификация документов. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов	<i>2</i>	

	<i>Практическая работа 2.1 Составление и заполнение бухгалтерских документов</i>	4	
Раздел 3. Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала	28	<i>ПК 1.2-1.4 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 OK1-OK5, OK9, OK10</i>
	Тема 3.1 План-меню и его назначение	2	
	Самостоятельная работа Подготовить сообщение по теме «Организация бухгалтерского учета в общественном питании»	1	
	Тема 3.2 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий.	2	
	Тема 3.3 Расчет необходимого количества продуктов. Виды цен. Калькуляция розничных цен	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Решение задач на расчет необходимого количества продуктов	1	
	Тема 3.4 Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства и продукцию производства кондитерского цеха	2	
	<i>Практическая работа 3.1 Составление плана-меню</i>	4	
	<i>Практическая работа 3.2 Составление технологических карт на блюда и кулинарные изделия</i>	4	
	Самостоятельная работа Составление калькуляции на кондитерские изделия	1	
	<i>Практическая работа 3.3 Решение задач на расчет необходимого количества сырья для приготовления блюд, кулинарных, кондитерских изделий и напитков</i>	4	
	<i>Практическая работа 3.4 Составление калькуляционных карт на блюда, кулинарные, кондитерские изделия и напитки</i>	5	
II семестр – 22 часа			
Раздел 4. Учет сырья, продуктов и тары	Содержание учебного материала	9	<i>ПК 1.2-1.4 2.2-2.5</i>
	Тема 4.1	1	

в кладовых ПОП.	Задачи организации бухгалтерского учета в кладовых ПОП		3.2-3.5
	Тема 4.2 Материальная ответственность, ее документальное оформление. Порядок оформления и учета доверенностей.	2	4.2-4.5
	Тема 4.3 Источники поступления продуктов и тары. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.	1	5.2-5.5
	Тема 4.4 Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Учет тары	1	ОК1-ОК5, ОК9, ОК10
	Тема 4.5 Товарные потери и порядок их списания. Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой и ее документальное оформление.	2	
	Самостоятельная работа Подготовить доклад на тему Проведение инвентаризации в кладовой	2	
Раздел 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	Содержание учебного материала	12	<i>ПК</i>
	Тема 5.1 Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции	2	1.2-1.4
	Тема 5.2 Отчетность о реализации и отпуске кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве.	2	2.2-2.5
	Тема 5.3 Порядок списания соли и специй	2	3.2-3.5
	Тема 5.4 Инвентаризация сырья, п/ф и готовой продукции на производстве	2	4.2-4.5
	Тема 5.5 Особенности документального оформления операций на производстве с цеховым делением. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе	2	5.2-5.5
	Самостоятельная работа Подготовить доклад на тему	2	ОК1-ОК5, ОК9, ОК10
III семестр – 18 часов			
Раздел 6. Учет в буфетах, магазинах кулинарии и других предприятий	Содержание учебного материала	3	<i>ПК</i>
	Тема 6.1 Документальное оформление операций буфетов и мелкорозничной сети.	1	1.2-1.4
	Тема 6.2 Формы отчетности материально-ответственных лиц.	1	2.2-2.5
	Тема 6.3 Особенности инвентаризации товаров в буфетах и магазинах кулинарии.	1	3.2-3.5
			4.2-4.5
			5.2-5.5

розничной торговли			<i>ОК1-ОК5, ОК9, ОК10</i>
Раздел 7. Учет денежных средств	Содержание учебного материала	5	<i>ПК</i>
	Тема 7.1 Учет кассовых операций. Порядок ведения кассовых операций	<i>1</i>	<i>1.2-1.4</i>
	Тема 7.2 Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира.	<i>1</i>	<i>2.2-2.5 3.2-3.5</i>
	Тема 7.3 Инвентаризация денежных средств и ценных бумаг в кассе	<i>1</i>	<i>4.2-4.5</i>
	Тема 7.4 Учет денежных средств на расчетном счете. Формы безналичных расчетов между предприятиями. Учет расчетов с подотчетными лицами	<i>2</i>	<i>5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10</i>
Раздел 8. Учет труда и его оплаты.	Содержание учебного материала	6	<i>ПК</i>
	Тема 8.1 Документация по учету рабочего времени и выработке. Порядок оплаты труда работников общественного питания. Гарантии и компенсации	<i>1</i>	<i>1.2-1.4 2.2-2.5 3.2-3.5</i>
	Тема 8.2 Расчет оплаты за дни предоставленного отпуска	<i>1</i>	<i>4.2-4.5</i>
	Тема 8.3 Расчет пособия по временной нетрудоспособности	<i>1</i>	<i>5.2-5.5</i>
	Тема 8.4 Удержания из заработной платы. Документальное оформление выплаты заработной платы.	<i>1</i>	<i>ОК1-ОК5, ОК9, ОК10</i>
	Самостоятельная работа Изучение Главы 7 и Главы 19 Трудового кодекса РФ. Подготовить презентацию Оплата труда в общественном питании	2	
Раздел 9. Бухгалтерская отчетность торговых предприятий и объединений	Содержание учебного материала	3	<i>ПК</i>
	Тема 9.1.Значение и виды отчетности. Требования, предъявляемые к отчетности. Объем, порядок и сроки предоставления отчетности. Бухгалтерский баланс.	<i>1</i>	<i>1.2-1.4 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10</i>

	Самостоятельная работа		
	Подготовить презентацию Бухгалтерская отчетность в общественном питании	2	
	Дифференцированный зачет	1	
	Всего:	84	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета социально-экономических дисциплин;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

1. Мебель и стационарное оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для обучающихся;
- шкафы для хранения раздаточного дидактического материала

2. Технические средства обучения:

- компьютер,
- средства аудио визуализации;
- наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, видеоматериалы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (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, 2019. – 880 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2018.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.-М.: Стандартинформ, 2018.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2018.- 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. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Издательский центр «Академия»; 2020.-192 с.
11. 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», 2020. – 336 с.

(электронные издания):

12. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/
13. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей»
14. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/
15. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)
16. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/
17. 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/
18. 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/
19. 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/

Интернет-ресурсы

20. <http://economy.gov.ru>
21. <http://www.consultant.ru>

3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач).

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы,

вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

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 -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</p> <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</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 понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</p> <p>- Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>полнота ответов, точность формулировок,</p> <p>адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>не менее 70% правильных ответов.</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>- тестирования;</p>

<ul style="list-style-type: none"> - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, 		
<ul style="list-style-type: none"> - понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; -ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; -правила торговли; -виды оплаты по платежам; -виды и правила осуществления кассовых операций; -правила и порядок расчетов с потребителями при оплате 	<p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p>	<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p> <p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной</p>

<p>наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p>		
<p>- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - 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</p>	<p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. -Точность расчетов -Соответствие требованиям инструкций, регламентов действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

Приложение 4 Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 4.6
к ООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 Охрана труда

Профиль: естественнонаучный

Квалификация: Повар

Кондитер

Форма обучения: очная

Срок обучения: 3 года 10 месяцев

Программа учебной дисциплины ОП.06 Охрана труда разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Разработчики:

Е.В. Балабанова – преподаватель специальных дисциплин общепрофессионального цикла
ГБПОУ МО «Колледж «Коломна»

Рассмотрена
на заседании Методического объединения
преподавателей и мастеров профессий
общественного питания и торговли

Протокол № 11
от « 14 » июня 2023г.

Председатель предметной (цикловой)
комиссии

Шестакова М.В. (Шестакова М.В)

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер.

1.2. Цель планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК1.1-1.4, ПК2.1-2.8, ПК3.1-3.6, ПК4.1-4.5, ПК5.1-5.5 ОК1-7,9,10	<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; - использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; - участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т.ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; - проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; - выработать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда. 	<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 влияния 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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	36
Самостоятельная работа	
Объем образовательной программы	36
в том числе:	
теоретическое обучение	20
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	16
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план содержания 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.	Законодательные положения по охране труда		
Тема 1.1 Основные законодательные положения и организация охраны труда	Содержание учебного материала	5	ОК1-7, ОК9,10 ПК1.1-1.5 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5
	1. Основные документы, регламентирующие охрану труда.		
	2. Рабочее время и время отдыха.		
	3. Охрана труда работников в возрасте до 18 лет.		
	4. Организация работы по охране труда. Основные термины и определения в области охраны труда.		
	5. Ответственность за нарушение требований охраны труда.		
	Тематика практических работ	2	
«Оформление нормативно-технической документации в области охраны труда»			
Тема 1.2 Производственный травматизм	Содержание учебного материала	3	ОК1-7, ОК9,10 ПК1.1-1.5 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5
	1. Причины травматизма и профзаболеваний. Классификация несчастных случаев и профессиональных заболеваний		
	2. Расследование и учёт несчастных случаев на производстве.		
	3. Мероприятия по предупреждению травматизма. Организация обучения работающих безопасности труда.		
	Тематика практических работ	2	
	«Расчет несчастных случаев на производстве»		
Раздел 2.	Производственная санитария		
Тема 2.1 Вредные	Содержание учебного материала	2	ОК1-7, ОК

производственные факторы и меры защиты	1. Виды и характеристика вредных производственных факторов.		9,10 ПК1.1-1.5 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5
	2. Классификация условий труда		
	Тематика практических работ	1	
	«Основные вредные факторы»		
	Самостоятельная работа обучающихся. Самостоятельное изучение тем «Санитарно-гигиенические условия и физиологические особенности труда. «Шум и вибрация как вредные производственные факторы»		
Раздел 3.	Техника безопасности		
Тема 3.1 Требования техники безопасности, производственной экологии, санитарной и пожарной безопасности	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,ОК 9,10 ПК1.1-1.5 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5
	1. Устройство предприятий, содержание территории и помещений. Организация рабочих мест		
	Тематика практических работ	2	
	Составление схемы «Организация рабочих мест».		
Тема 3.2 Электробезопасность	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,ОК 9,10 ПК1.1-1.5 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5
	1. Опасность поражения и действие электрического тока на человека. Способы и средства защиты		
	2. Организационные и технические мероприятия по обеспечению электробезопасности.		
	Тематика практических работ	3	
	«Проявление воздействия тока на организм», Составление схемы заземления, Первая помощь при поражении электрическим током		
	Самостоятельная работа обучающихся. Написание доклада по теме «Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током»		
Тема 3.3 Техника безопасности при	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,ОК

эксплуатации технологического оборудования	1. Общие требования безопасности при эксплуатации оборудования: механического, теплового.		9,10 ПК1.1-1.5 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5
	2. Безопасные приёмы эксплуатации моечного оборудования		
	Тематика практических работ	2	
	Безопасные приёмы эксплуатации измельчительного оборудования, Безопасные приёмы эксплуатации теплового оборудования		
	Самостоятельная работа обучающихся. Составление конспектов по темам: «Требования безопасности при эксплуатации механического оборудования», «Требования безопасности при эксплуатации моечного и очистительного оборудования», «Требования безопасности при эксплуатации измельчительно-режущего оборудования», «Требования безопасности при эксплуатации теплового оборудования»		
Тема 3.4 Техника безопасности при эксплуатации холодильного оборудования и сосудов, работающих под давлением	Содержание учебного материала	1	ОК1-7, ОК 9,10 ПК1.1-1.5 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5
	1. Виды холодильных установок, основные опасные и вредные факторы. Меры безопасности		
	Тематика практических работ	1	
	Безопасные приёмы эксплуатации холодильного оборудования		
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка сообщения «Виды холодильных установок, основные опасные и вредные факторы»		
Тема 3.5 Техника безопасности при проведении погрузочно-разгрузочных работ и эксплуатации подъёмно-транспортного оборудования	Содержание учебного материала	1	ОК1-7, ОК 9,10 ПК1.1-1.5 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5
	1. Основные виды опасностей и общие правила безопасности при организации и проведении погрузочно-разгрузочных работ		
	Тематика практических работ	1	
	Безопасные приёмы эксплуатации подъёмно-транспортного оборудования		
Раздел 4.	Пожарная безопасность		

Тема 4.1 Пожарная безопасность	Содержание учебного материала	1	ОК1-7, ОК 9,10 ПК1.1-1.5 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5
	1. Организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания. Противопожарный инструктаж		
	Тематика практических работ	2	
	Средства тушения пожаров и правила пользования ими, Обеспечение пожарной безопасности		
Всего:		32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (почислу 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

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

3.3.1. 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 заболеваний».
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. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001 г (вред. 31.03.2011 г.)

Основная литература:

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании:

учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. – 2-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019

2. Арустамов Э.А. Охранатрудавторговле.учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия»,2019.–160с.

3.3.2. Электронныеиздания(электронныересурсы)

1. Иванов А.А. Открытый урок Электробезопасность на предприятии общественногопитания.2011.[Электронныйресурс] /Режимдоступа:<http://festival.allbest.ru/articles/55682>,свободный

2. Информационныйпортал«ОхранатрудавРоссии[Электронныйресурс] /Режимдоступа:<http://www.oхранatruda.ru>

3. Официальный сайт Федеральногоагентствапо техническому регулированиюи метрологииРосстандарт[Электронныйресурс]/Режимдоступа:<http://www.gost.ru>

Дополнительныеисточники:

1.Охранатрудавторговле.Практикум.Учебноепособиедлястуд.учрежденийсред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия»,2019.–160с.

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 техники безопасности; - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты 	<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> <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/экзамена по МДК 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 планируемые видами профессиональной деятельности; - использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; - участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т.ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; - проводить вводный инструктаж помощ 	<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: презентаций, и т.д. - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения

<p>ника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>-</p> <p>вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда</p>		<p>практических заданий на зачете/экзамене</p>
--	--	--

Приложение 4 Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 4.7
к ООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

Профиль: естественнонаучный

Квалификация: Повар

Кондитер

Форма обучения: очная

Срок обучения: 3 года 10 месяцев

Программа учебной дисциплины ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Разработчики:

Е.Ю. Белоус – преподаватель ГБПОУ МО «Колледж «Коломна»

Рассмотрена
на заседании Методического объединения
преподавателей и мастеров профессий
общественного питания и торговли

Протокол № 11

от « 14 » июня 2023 г.

Председатель предметной (цикловой)
комиссии

Мещеряков (Шестакова М.В)

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности повар, кондитер 43.01.09. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Иностранный язык», и в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. № 06-259).

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Данная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл, имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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; сложноподчиненные предложения с союзами because, so, if, when, that, that is why;
 - 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. Система модальности. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present Continuous/Progressive, Present Perfect; глаголов в Present Simple/Indefinite для выражения действий в будущем после if, when.
- уметь:
 - Общие умения
 - 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 так же лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;

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; Монологическая речь
- делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;
- кратко передавать содержание полученной информации;
- рассказывать о себе, своем окружении, своих планах, обосновывая и анализируя свои намерения, опыт, поступки;
- рассуждать о фактах, событиях, приводя примеры, аргументы, делая выводы;
- описывать особенности жизни и культуры своей страны и страны изучаемого языка;
- в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.

Письменная речь

- небольшой рассказ (эссе);
- заполнение анкет, бланков;
- изложение сведений о себе в формах, принятых в европейских странах (автобиография, резюме);
- составление плана действий;
- написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.

Аудирование

понимать:

- основное содержание несложных звучащих текстов монологического и диалогического характера: теле- и радиопередач в рамках изучаемых тем;
- необходимую информацию в объявлениях и информационной рекламе;
- 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.

Чтение

- извлекать необходимую, интересующую информацию;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Шифр комп.	Наименование компетенций	Дискрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится

	различным контекстам.	при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивание плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	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, Определить 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).	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 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	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 3	Планировать и реализовывать	Использование актуальной нормативно-	Определять актуальность	Содержание актуальной

	собственное профессиональное и личностное развитие.	правовой документации по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии (специальности); - Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии; - Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности.	-Сущность гражданско-патриотической позиции; - Общечеловеческие ценности; Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современное оборудование кухни. Современные технологии приготовления пищи.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией	Применение в профессиональной деятельности	Понимать общий смысл четко произнесенных	Знать правила построения простых и

	<p>на государственном и иностранном языке.</p>	<p>инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы</p>	<p>высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
--	--	--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	64
Самостоятельная работа (<i>не более 20%</i>)	12
Обязательная учебная нагрузка	52
в том числе:	
теоретическое обучение	0
практические занятия (если предусмотрено)	52
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<p>Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки</p>	<p>Лексический материал по теме (продукты, овощи, фрукты способы приготовления). Грамматический материал: Местоимения(личные,притяжательные,возвратные).Объектный падеж неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every. - простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; - безличные предложения; - понятие глагола-связки.</p> <p>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихсясоставление кроссвордов по теме «Продукты питания». (выполнение заданий на закрепление изученного): освоение лексического материала по теме 1, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений</p>	<p>9</p> <p>1</p>	<p>ОК 1-5,9,10</p>
<p>Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала</p>	<p>Лексический материал по теме: «Типы предприятий общественного питания, персонал» Грамматический материал: - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. - артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля, образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.</p> <p>Контрольные работы Подготовка и проведение тестирования</p> <p>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся Написать сочинение на тему «Работа кухни» (выполнение заданий на закрепление изученного): освоение лексического материала по теме 1, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений</p>	<p>7</p> <p>1</p> <p>1</p>	<p>ОК 1-5,9,10</p>

<p>Тема 3. Структура меню и рецепты блюд</p>	<p>Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню» Освоение грамматического материала: Завершенные времена глагола. Количественные местоимения Much, many, few, a few, little, a little.</p> <p>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся Составить меню ресторана, кафе.</p>	<p>6</p> <p>1</p>	<p>ОК 1-5,9,10</p>
<p>Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование</p>	<p>Освоение лексического материала по темам: «Кухонное оборудование. Производственные помещения» Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.</p> <p>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся (выполнение заданий на закрепление изученного): освоение лексического материала по теме 4, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений. Степени сравнения прилагательных</p> <p>Контрольные работы Подготовка и проведение тестирования</p>	<p>6</p> <p>3</p> <p>1</p>	<p>ОК 1-5,9,10</p>
<p>Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда</p>	<p>Освоение лексического материала по теме «Кухонная, сервировочная и барная посуда» Освоение грамматического материала по теме: Времена группы Continuous</p> <p>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся (выполнение заданий на закрепление изученного): освоение лексического материала по теме 5 чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений</p>	<p>5</p> <p>1</p>	<p>ОК 1-5,9,10</p>
<p>Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане</p>	<p>Лексико-грамматический материал диалогов по обслуживанию посетителей. Освоение грамматического материала по теме: Сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French.</p> <p>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся Составить диалоги по темам: «Заказ столика», «Решение конфликтов»</p> <p>Контрольные работы Подготовка и проведение тестирования</p>	<p>6</p> <p>1</p> <p>1</p>	<p>ОК 1-5,9,10</p>
<p>Тема 7. Система закупок и хранения</p>	<p>Лексический материал по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Освоение грамматического материала по теме: Инфинитив, инфинитивные конструкции.</p> <p>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся</p>	<p>6</p> <p>1</p>	<p>ОК 1-5,9,10</p>

продуктов	(выполнение заданий на закрепление изученного): освоение лексического материала по теме 7 чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений		
	Контрольные работы Подготовка и проведение тестирования	1	
Тема 8. Организация работы бармена и сомелье	Лексический материал по теме: «Организация работы бармена и сомелье» » Освоение грамматического материала по теме: Временные формы страдательного залога	5	ОК 1-5,9,10
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся Составить диалоги на тему « обслуживание в баре» Закрепление грамматического и лексического материала в упражнениях	1	
	Контрольные работы Проведение тестирования	1	
Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	Освоение лексического материала по теме « Кухни разных стран» Освоение грамматического материала по теме. средств для выражения будущего времени: Simple Future, to be going to, Present Continuous	6	ОК 1-5,9,10
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся Подготовить презентации по национальным кухням (выполнение заданий на закрепление изученного): освоение лексического материала по теме 9 чтение, перевод текстов	3	
	Контрольные работы Подготовка и проведение тестирования	1	
Всего:		62	

По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий, в том числе контрольных работ, а также тематика самостоятельной работы. Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц (отмечено двумя звездочками). Если предусмотрены курсовые проекты (работы) по дисциплине, приводится их тематика. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3 (отмечено звездочкой).

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины осуществляется по подгруппам, проводится в виде практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием библиотечного фонда.

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений в области освоения профессиональной терминологии на иностранном языке.

Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается освоение лексического материала по темам, в том числе с использованием ИКТ.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется в форме различных видов опросов на практических занятиях, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения заданий практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающим оценку освоения лексического минимума и умений в его применении в профессиональной деятельности.

При реализации программы дисциплины проводятся консультации для обучающихся.

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Иностранного языка.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Английский язык» входят:

1. наглядные пособия (учебные таблицы, плакаты, карточки, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
1. информационно-коммуникативные средства;
2. экранно-звуковые пособия;
3. комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
4. библиотечный фонд.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Карпова Т.А. English for colleges Английский для колледжей: Учебное пособие/Т.А.Карпова.-6-е издание, перераб., и доп - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2020.-320с.
- 2 Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for cooking and catering : учеб. пособие для студ. Проф. учеб. 2019 г

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<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; сложноподчиненные предложения с союзами because, so, if, when, that, that is why; 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. Система модальности. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present Continuous/Progressive, Present Perfect; глаголов в Present Simple/Indefinite для выражения действий в будущем после if, when</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; -тестирования; - диктантов; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.) Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: -письменных и устных ответов, выполнении заданий (составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</p>

Общие умения

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 так же лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;

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;

Монологическая речь

делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации; рассказывать о себе, своем окружении, своих планах, обосновывая и анализируя свои намерения, опыт, поступки; рассуждать о фактах, событиях, приводя примеры, аргументы, делая выводы; описывать особенности жизни и культуры своей страны и страны изучаемого языка; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.

Письменная речь

небольшой рассказ (эссе);
заполнение анкет, бланков;
изложение сведений о себе в формах,
принятых в европейских
странах (автобиография, резюме);
составление плана действий;
написание тезисов, конспекта сообщения, в
том числе на основе
работы с текстом.

Аудирование

понимать:

основное содержание несложных звучащих
текстов монологического и диалогического
характера: теле- и радиопередач в рамках
изучаемых тем;

необходимую информацию в объявлениях и
информационной рекламе;

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.

Чтение

извлекать необходимую, интересующую
информацию;

использовать приобретенные знания и умения
в практической деятельности и повседневной
жизни

Приложение 4 Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 4.8
к ООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

Профиль: естественнонаучный
Квалификация: Повар
Кондитер

Форма обучения: очная
Срок обучения: 3 года 10 месяцев

2023

Программа учебной дисциплины ОП.08 Безопасность жизнедеятельности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Разработчики:

А.С. Алешина – преподаватель специальных дисциплин общепрофессионального цикла ГБПОУ МО «Колледж «Коломна»

Рассмотрена
на заседании Методического объединения
преподавателей и мастеров профессий
общественного питания и торговли

Протокол № 11
от « 14 » июня 2023 г.
Председатель предметной (цикловой)
комиссии

Шестакова (Шестакова М.В)

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Безопасность жизнедеятельности»

1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Программа учебной дисциплины ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности» является частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) по профессии среднего профессионального образования: 43.01.09 Повар, кондитер естественнонаучного профиля профессионального образования.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины студентами осваиваются:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ОК 10. ОК 11. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3	<ul style="list-style-type: none"> - оценивать состояние техники безопасности на производственном объекте; - пользоваться средствами индивидуальной и групповой защиты; - применять безопасные приемы труда на территории организации и в производственных помещениях; - использовать экобиозащитную и противопожарную технику; - определять и проводить анализ травмоопасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности; - соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности 	<ul style="list-style-type: none"> - виды и правила проведения инструктажей по охране труда; - возможные опасные и вредные факторы и средства защиты; - действие токсичных веществ на организм человека; - законодательство в области охраны труда; - меры предупреждения пожаров и взрывов; - нормативные документы по охране труда и здоровья, основы профгигиены, профсанитарии и пожаробезопасности; - общие требования безопасности на территории организации и в производственных помещениях; - основные источники воздействия на окружающую среду; - основные причины возникновения пожаров и взрывов; - особенности обеспечения безопасных условий труда на производстве;

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	61
Самостоятельная работа	6
Объем образовательной программы	55
в том числе:	
теоретическое обучение	29
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	26
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	<i>Осваиваемые элементы компетенций, личностных результатов</i>
Раздел 1	Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени и организация защиты населения	10	
Тема 1	Единая государственная система защиты населения и территорий в чрезвычайных ситуациях	2	ОК 01. - ОК 11. ПК 1.1. - ПК 1.4. ПК 2.1. - ПК 2.4. ПК 3.1. - ПК 3.3
Тема 1.1	Единая государственная система защиты населения и территорий в чрезвычайных ситуациях её структура и задачи. Основные задачи РСЧС и МЧС России. Режимы функционирования, силы и средства РСЧС. Права, обязанности и ответственность граждан России в условиях ЧС. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан, состав и задачи.	2	
Тема 2	Гражданская оборона. Защита населения и территорий при чрезвычайных ситуациях	8	ОК 01. - ОК 11. ПК 1.1. - ПК 1.4. ПК 2.1. - ПК 2.4. ПК 3.1. - ПК 3.3
Тема 2.1	Гражданская оборона как составная часть национальной безопасности и обороноспособности страны. Задачи и основные мероприятия	2	

	гражданской обороны. Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и военного характера, их возможные последствия, принципы обеспечения устойчивости объектов экономики. Оценки последствий при техногенных, чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях.		
Тема 2.2	Способы защиты населения от оружия массового и современных средств поражения. Оповещение и информирование населения об опасностях, возникающих в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени.	2	
	Практическое занятие №1 Подготовка данных и определение порядка использования инженерных сооружений гражданской обороны для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций	1	
	Практическое занятие №2 Составление структурной схемы гражданской обороны учебного заведения	1	
	Практическое занятие №3 Составление таблиц по видам современных средств поражения, их поражающим факторам и способам защиты.	1	

	Практическое занятие № 4 Составление схемы эвакуации из учебного кабинета при обнаружении очага возгорания	1	
	Практическое занятие №5 Отработка правил безопасного поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. Выполнение работ по жизнеобеспечению	1	
	Практическое занятие № 6 Отработка правил поведения при угрозе терроризма	1	
Раздел 2	Основы обороны государства и воинская обязанность	29	
Тема 3	Национальная и военная безопасность Российской Федерации	2	ОК 01. - ОК 11. ПК 1.1. - ПК 1.4. ПК 2.1. - ПК 2.4. ПК 3.1. - ПК 3.3
Тема 3.1	Национальная и военная безопасность Российской Федерации. Ключевые понятия военной безопасности. Оборона государства. Национальная безопасность. Военная безопасность. Национальные интересы России. Силы обеспечения национальной безопасности. Военная организация государства. Военная доктрина Российской Федерации.	2	
Тема 3.2	Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации	2	

	Федерации. Состав Вооруженных Сил РФ. Вид вооруженных сил. Род войск. Войска не входящие в виды Вооруженных Сил РФ. Руководство Вооруженными Силами РФ. Структура Вооруженных Сил РФ.		
	Самостоятельная работа: Рефераты по темам: «Структура Вооруженных Сил Российской Федерации. Виды и рода войск». «Организация и порядок призыва граждан на военную службу в Российской Федерации»	2	
Тема 4	Организация и порядок призыва граждан на военную службу	20	ОК 01. - ОК 11. ПК 1.1. - ПК 1.4. ПК 2.1. - ПК 2.4. ПК 3.1. - ПК 3.3
Тема 4.1	Воинская обязанность. Правовые основы воинской обязанности. Мобилизация. Военное положение. Военное время. Структура воинской обязанности. Воинский учет. Призыв на военную службу. Прохождение военной службы. Пребывание в запасе. Прохождение военных сборов в период пребывания в запасе.	2	
Тема 4.2	Порядок прохождения воинской службы по призыву. Начало военной службы. Внутренняя служба. Прохождение	2	

	альтернативной гражданской службы. Увольнение с военной службы. Пребывание в запасе.		
Тема 4.3	Составы и воинские звания военнослужащих Вооруженных Сил РФ. Военная форма одежды и знаки различия.	1	
Тема 4.4	Общевоинские уставы ВС РФ. Виды воинских уставов. Общие положения ОВУ ВС РФ.	2	
	Практическое занятие №7-8 Знакомство с Дисциплинарным уставом ВС РФ Общие положения Воинская дисциплина на чем основывается и чем достигается.	2	
	Практическое занятие № 9-10 Знакомство с Дисциплинарным уставом ВС РФ Права и обязанности военнослужащего. Поощрения и взыскания.	2	
	Практическое занятие №11-12 Знакомство Уставом внутренней службы ВС РФ. Суточный наряд. Обязанности дежурного по роте. Обязанности дневального по роте.	2	
	Практическое занятие №13-14 Знакомство Уставом внутренней службы ВС РФ. Суточный наряд. Обязанности дежурного по роте. Обязанности дежурного по роте.	2	
	Практическое занятие №15-16 Знакомство с Уставом	2	

	гарнизонной и караульной службы ВС РФ. Организация караульной службы в воинской части. Состав караула. Обязанности часового.		
	Практическое занятие №17-18 Знакомство с Уставом гарнизонной и караульной службы ВС РФ. Организация караульной службы в воинской части. Состав караула. Обязанности разводящего.	2	
	Практическое занятие № 19-20 Знакомство со Строевым Уставом ВС РФ. Общие положения. Одиночная строевая подготовка. Строевая стойка. Повороты на месте. Отдание воинского приветствия.	2	
	Практическое занятие № 21 Знакомство со Строевым Уставом ВС РФ. Общие положения. Одиночная строевая подготовка. Строевые приемы на месте и в движении. Движение строевым шагом. Повороты в движении.	1	
	Самостоятельная работа: Рефераты по темам: «Боевые традиции Вооруженных Сил Российской Федерации». «Символы воинской чести». «Патриотизм и верность воинскому долгу».	2	
Тема 5	Основные виды вооружения и	5	ОК 01. - ОК 11.

	военной техники		ПК 1.1. - ПК 1.4. ПК 2.1. - ПК 2.4. ПК 3.1. - ПК 3.3
Тема 5.1	Современное стрелковое вооружение. Пистолеты. Автоматы. Снайперские винтовки. Гранатометы. Личное и коллективное стрелковое оружие.	2	
Тема 5.2	Специальное военное снаряжение. Состав военного снаряжения военнослужащего. Назначение и правила применения. Перспективные разработки военного снаряжения	2	
Тема 5.3	Стрелковое оружие. Личное и коллективное стрелковое оружие. Характеристики, устройство и применение личного и коллективного СО, правила и приемы стрельбы.	2	
Тема 5.4	Характеристики основных видов ВВТ, состоящих на вооружении ВС РФ.	2	
Тема 5.5	Средства индивидуальной защиты от ОМП: ОЗК, фильтрующий противогаз, АИ-1. Назначение, состав, ТТХ, устройство и применение.	2	
	Практическое занятие №22 Автоматы АКМС АКС - 74, АКСУ: Тактико - технические характеристики, устройство. Неполная разборка и сборка автомата АКС-74.	1	

Раздел 3	Основы медицинских знаний	8	
Тема 6	Основы медицинских знаний	8	ОК 01. - ОК 11.
Тема 6.1	Общие правила оказания первой помощи. Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь. Признаки жизни. Общие правила оказания первой помощи. Федеральный закон «Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации».	2	ПК 1.1. - ПК 1.4. ПК 2.1. - ПК 2.4. ПК 3.1. - ПК 3.3
	Практическое занятие №23-24 Изучение и освоение основных приемов оказания первой помощи. Первая помощь при ранениях. Оказание первой доврачебной помощи при ранениях. Правила наложения повязок различных типов.	2	
	Практическое занятие №25 Изучение и освоение основных способов искусственного дыхания. Правила проведения непрямого (наружного) массажа сердца и искусственного дыхания.	1	
	Практическое занятие №26 Общие правила и порядок действий при оказании первой помощи при ожогах, поражениях электрическим током, перегревании, переохлаждении организма, обморожении и общем замерзании, отравлении	1	

	Самостоятельная работа: Подготовка к зачету	2	
Дифференцированный зачет			
Всего			61

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплекты стендов: «Медико-санитарная подготовка», «Гражданская оборона»;
- комплекты плакатов: «Безопасность жизнедеятельности», «Медико-санитарная подготовка», «Гражданская оборона»;
- комплект табельных и подручных средств для оказания первой доврачебной медицинской помощи;
- комплект средств индивидуальной защиты (противогазы, респираторы, ОЗК);
- комплект первичных средств пожаротушения;
- комплект бланков документации;
- комплект дидактического материала (карточки-задания, тесты, раздаточный материал для выполнения практических и контрольных работ);
- комплект мультимедийных презентаций, медиатека.

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор.

3.2. Информационное обеспечение

Информационное обеспечение обучения содержит перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

3.3. Печатные издания.

1. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Безопасность жизнедеятельности: учебник: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». — 6-е изд., стер. - М., ОИЦ «Академия», 2020.

2. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: учебник для учреждений сред. проф. образования. - 3-е изд., стер. — М., ОИЦ «Академия», 2021.

3. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования. - 3-е изд., стер — М., ОИЦ «Академия», 2021.

4. Микрюков В.Ю. Основы военной службы: учебник для учащихся старших классов сред. образовательных учреждений и студентов сред. спец. учеб. заведений, а также преподавателей этого курса. — М., Кнорус, 2020.

5. Ким С.В., Горский В.А. Безопасность жизнедеятельности (базовый уровень) 10-11 классы. – М., Издательский центр Вентана-Граф, 2019.

Дополнительные источники

1. Общевоинские уставы ВС РФ.

Перечень Интернет-ресурсов

www.mchs.gov.ru (сайт МЧС РФ).

www.mvd.ru (сайт МВД РФ).

www.mil.ru (сайт Минобороны).

www.fsb.ru (сайт ФСБ РФ).

www.pobediteli.ru (проект «ПОБЕДИТЕЛИ: Солдаты Великой войны»).

www.militera.lib.ru (Военная литература).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения раскрываются через усвоенные знания и приобретенные умения, направленные на приобретение общих компетенций.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><u>Должен знать:</u></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;- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;- способы защиты населения от оружия массового поражения;- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.- 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 профессии «Автомеханик»;- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы.- основные приемы оказания первой доврачебной помощи. <p>Оказание первой доврачебной помощи при ранениях. Правила наложения повязок различных типов.</p>	<p>Фронтальный устный опрос. Реферат. Тестирование. Внеаудиторная самостоятельная работа</p>
<p><u>Должен уметь:</u></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 устранения их последствий в профессиональной деятельности и быту;- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового	<p>Фронтальный устный опрос. Тестирование. Работа с карточками-заданиями. Внеаудиторная самостоятельная работа. Практическая работа. Реферат.</p>

<p>поражения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оказывать первую помощь пострадавшим. - ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии; - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; - проводить искусственное дыхания. <p>проводить непрямой (наружный) массаж сердца и искусственное дыхание.</p> <p>оказывать первую помощь при ожогах, поражениях электрическим током, перегревании, переохлаждении организма, обморожении и общем замерзании, отравлении</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций. - Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. - - -- Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. - Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. - Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа». - Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности <ul style="list-style-type: none"> - Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности - Демонстрирующий навыки будущего, любознательность, критическое мышление, знание языков и лидерские качества - Принимающий участие в областных мероприятиях, 	<p>Личностные результаты обучающихся отражены в разделе «Достижения» в Школьном портале Московской области</p>

<p>молодежных социально значимых проектах</p> <ul style="list-style-type: none">- Связывающий свою жизненную перспективу с полученной профессией, обладающий общими и профессиональными компетенциями, которые позволят ему совершенствовать свое профессиональное мастерство в течение трудовой жизни	
--	--

Приложение 4 Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 4.9
к ООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.09 Физическая культура

Профиль: естественнонаучный

Квалификация: Повар

Кондитер

Форма обучения: очная

Срок обучения: 3 года 10 месяцев

2023

Программа учебной дисциплины ОП.09 Физическая культура разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Разработчики: В.А. Савинов – преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ МО «Колледж «Коломна»

Рассмотрена
на заседании Методического объединения
преподавателей и мастеров профессий
общественного питания и торговли

Протокол № 11
от « 14 » июня 2023 г.
Председатель предметной (цикловой)
комиссии

Мещеряков (Шестакова М.В)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Программа учебной дисциплины ОП.09 Физическая культура является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 01-06, 8,9,10	использовать физкультурно - оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	40
Самостоятельная работа	-
Объем образовательной программы	40
в том числе:	
теоретическое обучение	-
лабораторные работы	-
практические занятия	39
самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций, личностных результатов
1	2	3	4
Тема 1. Общекультурное и социальное значение Физической культуры. Здоровый образ жизни	Содержание учебного материала		
	Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры. Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Сущность и ценности физической культуры. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха	2	ОК01-06,8,9,10
	Здоровый образ жизни, здоровье человека как фактор достижения жизненного успеха. Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья. Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья. Нормы двигательной активности, гиподинамия и гипокinezия. Оценка двигательной активности, формы занятий физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье		

<p>Тема 2. Общая физическая подготовка</p>	<p>Содержание учебного материала</p>		
	<p>Физические качества и способности человека и основы методики их воспитания. Средства, методы, принципы воспитания быстроты, силы, выносливости, гибкости, координационных способностей. Возрастная динамика развития физических качеств и возможностей направленного воспитания отдельных качеств. Особенности физической и функциональной подготовленности</p>		<p>ОК01-06,8,9,10</p>
	<p>Тематика практических занятий</p>		
	<p>Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы, беговых и прыжковых упражнений, комплексов общеразвивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами</p>	<p>4</p>	
	<p>Подвижные игры различной интенсивности</p>		

Тема 3. Лёгкая атлетика	Содержание учебного материала		
	Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и в поворотах, на стадионе и пересечённой местности, эстафетный бег. Техника спортивной ходьбы. Прыжки в длину		ОК01-06,8,9,10
	Тематика практических занятий		
	Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, дыхательных качеств и способностей	4	
Тема 4. Спортивные игры	Содержание учебного материала		
	Баскетбол Перемещения по площадке. Ведение мяча. Передачи мяча: двумя руками от груди, отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола. Броски мяча: пальцами, в движении. Тактика игры в нападении. Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков. Тактика игры в защите в		ОК01-06,8,9,10

	<p>баскетболе. Групповые и командные действия игроков. Двусторонняя игра.</p> <p>Волейбол. Стойки в волейболе. Перемещение по площадке. Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Приём мяча. Передачи мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Расстановка игроков. Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков. Взаимодействие игроков. Учебная игра.</p> <p>Футбол. Перемещение по полю. Ведение мяча. Передачи мяча. Удары по мячу ногой, головой. Остановка мяча ногой. Приём мяча: ногой, головой. Удары по воротам. Обманные движения. Обводка соперника, отбор мяча. Тактика игры в защите, в нападении (индивидуальные, групповые, командные действия). Техника и тактика игры вратаря. Взаимодействие игроков. Учебная игра.</p> <p>Бадминтон. Способы хватки ракетки, игровые стойки, передвижения по площадке, жонглирование воланом. Удары: сверху правой и левой сторонами ракетки, удары снизу и сбоку слева и справа, подрезкой справа и слева. Подачи в бадминтоне: снизу и сбоку. Приём волана. Тактика игры в бадминтон. Особенности тактических действий спортсменов, выступающих в одиночном и парном разряде. Защитные, контратакующие и нападающие тактические действия. Тактика парных встреч: подачи, передвижения, взаимодействие игроков. Двусторонняя игра.</p> <p>Настольный теннис. Стойки игрока. Способы держания ракетки: горизонтальная хватка, вертикальная хватка. Передвижения: бесшажные, шаги, прыжки, рывки. Технические приёмы: подача, подрезка, срезка, накат, поставка, топ-спин, топс-удар, сеча. Тактика игры, стили игры. Тактические комбинации. Тактика одиночной и парной игры. Двусторонняя игра.</p>		
	<p>Тематика практических занятий</p>		

	<p>Подвижные игры различной интенсивности.</p> <ul style="list-style-type: none"> -воспитание быстроты в процессе занятий с спортивными играми. -воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий с спортивными играми. -воспитание выносливости в процессе занятий с спортивными играми. -воспитание координации движений в процессе занятий с спортивными играми. 	10	
<p>Тема 5. Атлетическая гимнастика (юноши), Аэробика (девушки)</p>	<p>Содержание учебного материала</p>		
	<p>Краткие сведения о развитии гимнастики.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Строевые упражнения повороты в шеренгу, выход из строя 2 Перестроение и повороты в движении 3 Выполнение упражнений на гимнастической скамейке 4 Упражнения на гибкость. Подтягивание, отжимание 5 Общеразвивающие упражнения с палками, обручами, обручи, тест на гибкость, мостик 6 Специальные упражнения на укрепление брюшного пресса 7 Акробатика 8 Кувырок вперед и назад, мостик, на лопатках, полушпагат 9 Опорный прыжок 		ОК01-06,8,9,10
	<p>Тематика практических занятий</p>		
	<p style="text-align: center;">Аэробика (девушки):</p> <p>Разучивание, закрепление и совершенствование техники выполнения отдельных элементов и их комбинаций.</p> <p>Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей:</p> <ul style="list-style-type: none"> -воспитание выносливости в процессе занятий избранными видами аэробики. -воспитание координации движений в процессе занятий. 	7	

	<p>Выполнение разученной комбинации упражнений осваиваемого вида аэробики различной интенсивности, продолжительности, преимущественной направленности. Самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду (видам) аэробики.</p> <p>Атлетическая гимнастика (юноши):</p> <p>Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники выполнения упражнений на тренажёрах, сотягощениями.</p> <p>Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей через выполнение комплексов атлетической гимнастики с направленным влиянием на развитие определённых мышечных групп:</p> <ul style="list-style-type: none"> - воспитание силовых способностей в ходе занятий атлетической гимнастикой; - воспитание силовой выносливости в процессе занятий атлетической гимнастикой; - воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий атлетической гимнастикой; - воспитание гибкости через включение специальных комплексов упражнений. <p>Самостоятельная разработка содержания и выполнение комплекса практических упражнений, закрепление и совершенствование основных элементов атлетической гимнастики</p>		
<p>Тема 6. Лыжная подготовка</p>	<p>Содержание учебного материала</p>		
	<p>Лыжная подготовка (в случае отсутствия снега может быть заменена кроссовой подготовкой. В случае отсутствия условий может быть заменена коньковой подготовкой (обучением катанию на коньках)).</p> <p>Одновременные бесшажный, одношажный, двухшажный классический ход и попеременные лыжные ходы. Полуконьковый и коньковый ход. Передвижение по пересечённой местности. Повороты, торможения, прохождение спусков, подъемов и неровностей в лыжном спорте. Прыжки на лыжах с малого трамплина. Прохождение дистанций до 5 км (девушки), до 10 км (юноши).</p> <p>Катание на коньках.</p> <p>Посадка. Техника падений. Техника передвижения по прямой, техника передвижения по повороту. Разгон, торможение. Техника и тактика бега по дистанции. Пробегание</p>		<p>ОК01-06,8,9,10</p>

	<p>дистанции до 500 метров. Подвижные игры на коньках. Кроссовая подготовка. Бег по стадиону. Бег по пересечённой местности до 5 км.</p>		
	Тематика практических занятий		
	<p>1. Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники и изучаемого вида спорта. 2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей на основе использования средств изучаемого вида спорта: - воспитание выносливости в процессе занятий изучаемым видом спорта; - воспитание координации движений в процессе занятий изучаемым видом спорта; - воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий изучаемым видом спорта; - воспитание гибкости в процессе занятий изучаемым видом спорта. 3. Каждым студентом обязательно проводится самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду спорта</p>	6	
<p>Тема 7. Сущность содержания ППФП в достижении и высоких профессиональных результатов</p>	Содержание учебного материала		
	<p>Значение психофизической подготовки человека как профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП студентов с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной</p>		ОК01-06,8,9,10

	<p>деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств. Средства, методы и методики формирования устойчивости к профессиональным заболеваниям. Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП.</p>		
	<p>Тематика практических занятий</p>		
	<p>1. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий. 2. Формирование профессионально значимых физических качеств. 3. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня квалифицированного рабочего. 4. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов. Специальные упражнения для развития основных мышечных групп.</p>	<p>6</p>	
	<p>Дифференцированный зачет</p>	<p>1</p>	
	<p>Всего:</p>	<p>40</p>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1.

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены спортивный комплекс.

Средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением; многофункциональный принтер; музыкальный центр.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Информационное обеспечение обучения содержит перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

3.2.1 Печатные издания

1. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». — 6-е изд., стер., - М., ОИЦ «Академия», 2020.

2. Барчуков И. С. Теория и методика физического воспитания и спорта: учебник / под общ. ред. Г.В. Барчуковой. — М., Кнорус, 2020.

3.2.2 Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Учебное пособие «Физическая культура студентов специального учебного отделения», (Гелецкая Л. Н., Бирдигулова И. Ю., Шубин Дмитрий Александрович, Коновалова Р. И.), Сибирский федеральный университет. — читать онлайн за 1500 руб. | Электронно-библиотечная система Znanium

2. BOOK.RU - современная электронная библиотека для вузов и ссузов от правообладателя

3. Сайт Министерства спорта, туризма и молодежной политики <http://sport.minstm.gov.ru>

4. Департамент спорта города Москвы / Электронная приемная / Москомспорт (mos.ru)

5. Олимпийский комитет России | Официальный сайт ОКР (olympic.ru)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>Основы здорового образа жизни;</p> <p>Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) Средства профилактики перенапряжения</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p>	<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p> <p>Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе:</p> <ul style="list-style-type: none">- письменных/устных ответов,- тестирования

<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <p>Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</p> <p>Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)</p>	<p>Оценка уровня развития физических качеств, занимающихся наиболее целесообразно проводить по мере приближения к исходным показателям.</p> <p>Для этого организуется тестирование в контрольных точках: на входе – начало учебного года, семестра; на выходе – в конце учебного года, семестра, освоения темы программы. Тесты по ППФП разрабатываются применительно к укрупнённым группам специальностей/профессий</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - на практических занятиях; - при ведении календаря самонаблюдения; - при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха; - при тестировании в контрольных точках. <p>Лёгкая атлетика.</p> <p>Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину); - самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средства легкой атлетики. <p>Спортивные игры.</p> <p>Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - техники базовых элементов, - техники спортивных игр (броски кольца, удары по воротам, подачи, передачи, жонглирование), - технико-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм, - выполнения студентом функций судьи, - самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средства спортивных игр. <p>Общая физическая подготовка</p> <p>Экспертная оценка:</p>
---	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> - техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и развития физических качеств; - самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия ППФП элементами гимнастики; - техники выполнения упражнений на тренажерах, комплексов соотяжениями, с самоотяжениями; - самостоятельного проведения фрагмента занятия и занятия
<ul style="list-style-type: none"> - Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. - Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций. - Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. - Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. - Демонстрирующий неприятие и предупреждающий 		<p>Личностные результаты обучающихся отражены в разделе «Достижения» в Школьном портале Московской области</p>

<p>социально опасное поведение окружающих.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. - Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа». - Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. - Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях. - Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. - Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. - Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. - Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий 		
---	--	--

<p>либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.</p> <ul style="list-style-type: none">- Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.- Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.- Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.- Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.- Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности - Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности- Демонстрирующий навыки будущего, любознательность, критическое мышление, знание языков и лидерские качества		
---	--	--

<p>- Принимающий участие в областных мероприятиях, молодежных социально значимых проектах</p> <p>- Связывающий свою жизненную перспективу с полученной профессией, обладающий общими и профессиональными компетенциями, которые позволят ему совершенствовать свое профессиональное мастерство в течение трудовой жизни</p>		
---	--	--

Приложение 4 Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 4.10
к ООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности

Профиль: естественнонаучный
Квалификация: Повар
Кондитер

Форма обучения: очная
Срок обучения: 3 года 10 месяцев

Программа учебной дисциплины ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Разработчики:

М.Ю. Кузнецова – преподаватель ГБПОУ МО «Колледж «Коломна»

Рассмотрена
на заседании Методического объединения
преподавателей и мастеров профессий
общественного питания и торговли

Протокол № 11
от « 14 » июня 2023 г.
Председатель предметной (цикловой)
комиссии

Шестакова (Шестакова М.В)

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Программа учебной дисциплины ОПД.10 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» является частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее –ППКРС) по профессии среднего профессионального образования:

43.01.09. Повар, кондитер естественнонаучного профиля профессионального образования.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППКРС

Учебная дисциплина является дисциплиной общеобразовательного учебного цикла в соответствии с естественнонаучным профилем профессионального образования.

Учебная дисциплина относится к предметной области ФГОС среднего общего образования «естественные науки» общей из обязательных предметных областей.

Уровень освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС среднего общего образования базовый.

Реализация содержания учебной дисциплины предполагает соблюдение принципа строгой преемственности по отношению к содержанию курса информатики на ступени основного общего образования.

В то же время учебная дисциплина ОПД.10 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» для профессиональных образовательных организаций обладает самостоятельностью и цельностью.

Рабочая программа учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» имеет межпредметную связь с общеобразовательными учебными дисциплинами: математика, физика, техническое черчение и профессиональными дисциплинами: материаловедение и электротехника.

Изучение учебной дисциплины ОПД.10 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» завершается промежуточной аттестацией в форме *дифференциального зачета* в рамках освоения ППКРС на базе основного общего образования.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
---------------	--------	--------

<p>ПК 1.2-1.4, 2.2-2.8, 3.2-3.5, 4.2-4.5, 5.2-5.5</p>	<p>пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации</p>	<p>основные понятия автоматизированной обработки информации; общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; – основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности</p>
<p>ОК 01</p>	<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, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий</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; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>

	(самостоятельно или с помощью наставника).	
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 (специальности)</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</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 участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ОК 11	<p>Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</p>	<p>Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Кредитные банковские продукты</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	40
Самостоятельная работа	0
Объем образовательной программы	40
в том числе:	
практические занятия	0
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций, личностных результатов
1	2	3	4
Раздел 1. Техническое, программное обеспечение информационно-коммуникационных технологий			
Тема 1.1 Информационные и коммуникационные технологии	Самостоятельная работа обучающихся:		ПК 1.2-1.4 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10
	1	Понятие информационных и коммуникационных технологий, их классификация и роль в обработке информации	
Тема 1.2 Технические средства автоматизированного рабочего места	Практическая работа: Введение Техника безопасности при работе в компьютерном классе. Подготовка сообщения «Принципы и параметры выбора персонального компьютера для профессиональной деятельности»		1 ПК 1.2-1.4 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5,

			<i>OK9, OK10</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся:			
	1	Технические средства: классификация компьютеров, периферийных устройств компьютера	1	
Тема 1.3 Программное обеспечение вычислительной техники			<i>ПК 1.2-1.4 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 OK1-OK5, OK9, OK10</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся:			
	1	Операционная система: функции, состав, основные виды. Файловая структура организации данных. Подготовка сообщения «Программы – утилиты»	1	
	Практическая работа:		2	
	1	Программное обеспечение: классификация, назначение.		<i>ПК 1.2-1.4 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 OK1-OK5, OK9, OK10</i>
Тема 1.4 Обработка информации. Методы и средства защиты информации	2	<i>Изучение в сети интернет «Классификация персональных компьютеров»</i>		
	Практическая работа:		1	
	1	Размещение, обработка, поиск, хранение и передача информации. Антивирусные средства защиты информации Защита информации от несанкционированного доступа Защита информации		<i>ПК 1.2-1.4 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5</i>

				5.2-5.5 OK1-OK5, OK9, OK10
	Самостоятельная работа обучающихся:		1	
	1	Составление конспекта: Достоинства и недостатки различных антивирусных систем		
	2	Составление доклада на тему: Способы защиты информации, применяемые на домашних компьютерах		
Раздел 2. Коммуникационные технологии обработки информации				
Тема 2.1. Коммуникационные технологии в обработке информации	Самостоятельная работа обучающихся:		1	
	1	Основные компоненты компьютерных сетей. Компьютерные сети. Сетевые технологии обработки информации Применение электронных коммуникаций в профессиональной деятельности		
Раздел 3. Технологии обработки и преобразования информации				
Тема 3.1. Обработка текстовой информацией	Практические работы:		4	ПК 1.2-1.4 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 OK1-OK5, OK9, OK10
	1	Создание и форматирование текстового документа		
	2	Создание и форматирование таблиц		
	3	Рисование в документе. Вставка объектов		
	4	Работа с документом сложной структуры		
	Самостоятельная работа обучающихся:		1	
	1	Работа с литературой и составление конспекта на темы: «Текстовый редактор Блокнот. Его		

		возможности», «Создание документа с помощью приложения Блокнот»		
	2	Совместная работа текстового процессора с другими офисными программами		
Тема 3.2. Обработка числовой информации	Практические работы: Организация, структура электронных таблиц. Ввод данных. Оформление таблицы. Выполнение расчетов с использованием формул и функций. Построение графиков и диаграмм		4	<i>ПК</i> 1.2-1.4 2.2-2.5 3.2-3.5
	1	Создание, оформление электронной таблицы		4.2-4.5
	2	Проведение расчетов		5.2-5.5
	3	Обработка данных таблицы		<i>OK1-OK5,</i> <i>OK9,</i> <i>OK10</i>
	4	Построение графиков и диаграмм		
	Самостоятельная работа обучающихся:		1	
1	Выявление дополнительных возможностей электронных таблиц			
Тема 3.3. Работа в системах управления базами данных (СУБД)	Практические работы: Основные элементы баз данных, режимы работы. Создание форм, заполнение. Организация запросов		4	<i>ПК</i> 1.2-1.4 2.2-2.5 3.2-3.5
	1	Создание и заполнение таблиц БД		4.2-4.5
	2	Работа с данными при помощи запросов		5.2-5.5
	3	Создание отчетов по информации БД		<i>OK1-OK5,</i> <i>OK9,</i> <i>OK10</i>
	4	Графические редакторы: назначение, основные функции создания и редактирования графического изображения		
	Практические работы:		2	<i>ПК</i> 1.2-1.4 2.2-2.5 3.2-3.5
	1	Создание графического изображения		4.2-4.5 5.2-5.5 <i>OK1-OK5,</i> <i>OK9,</i> <i>OK10</i>
2	Форматирование и редактирование графического изображения			

	Практическая работа:		4	<i>ПК</i>
	1	Создание компьютерной мультимедийной презентации		<i>1.2-1.4</i>
	2	Создание видеоролика		<i>2.2-2.5</i>
	3	Озвучивание видеоролика		<i>3.2-3.5</i>
	4	Создание рекламного логотипа в графическом редакторе		<i>4.2-4.5</i> <i>5.2-5.5</i> <i>OK1-OK5,</i> <i>OK9,</i> <i>OK10</i>
Раздел 4. Коммуникационные технологии в автоматизированной обработке информации				
Тема 4.1. Коммуникационные технологии в автоматизированной обработке информации	Практическая работа:		10	<i>ПК</i>
	1	Использование информационно-поисковых систем		<i>1.2-1.4</i>
	2	Работа с электронной почтой		<i>2.2-2.5</i>
	3	Разработка и создание сайта		<i>3.2-3.5</i>
	4	Редактирование и сопровождение сайта		<i>4.2-4.5</i> <i>5.2-5.5</i> <i>OK1-OK5,</i> <i>OK9,</i> <i>OK10</i>
	5	Описание особенностей сервиса WWW		
	Дифференцированный зачет		1	
			Всего	40

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета информационно-технологии в профессиональной деятельности.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебная доска;
- комплекс учебно - наглядных пособий;
- дидактический материал по всем разделам информационной технологии в профессиональной деятельности;
- методический материал по всем разделам информационной технологии в профессиональной деятельности.

Технические средства обучения:

- персональные компьютеры с лицензионным программным обеспечением и интернет - ресурсами;
- ноутбук;
- мультимедиапроектор;
- экран для демонстрации;
- интерактивная доска;
- принтер;
- сканер.

3.2. Информационное обеспечение

Информационное обеспечение обучения содержит перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники

1. Михеева Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования. — М.: Издательский центр «Академия», 2019г., 287 с.
2. Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В.Михеева. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020г.
3. Филимонова Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности. – Ростов на Дону: 2019г., 315 с.

Дополнительные источники

1. Партыка Т.Л., Попов И.И. Информационная безопасность. Учебное пособие – Гриф МО, 2021г.

Перечень Интернет-ресурсов

1. MSOffice 2010 Электронный видео учебник. Форма доступа: <http://gigasize.ru>.
2. Российское образование. Федеральный портал. Форма доступа: [http:// www.edu.ru/fasi](http://www.edu.ru/fasi).
3. Лаборатория виртуальной учебной литературы. Форма доступа: [http:// www.gaudeamus.omskcity.com](http://www.gaudeamus.omskcity.com).
4. Справочная информационно-правовые система «Консультант Плюс».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения раскрываются через усвоенные знания и приобретенные умения, направленные на приобретение общих компетенций.

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>Знания:</p> <p>основных понятий автоматизированной обработки информации; общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем; базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности; состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></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/ экзамена по МДК в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p>
<p>Умения:</p> <p>пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p>

<p>компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации</p>	<p>-Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>
<p>- Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.</p> <p>- Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. - - -- Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.</p> <p>- Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. - Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p> <p>- Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности</p>	<p>Личностные результаты обучающихся отражены в разделе «Достижения» в Школьном портале Московской области</p>	

<ul style="list-style-type: none"> - Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности - Демонстрирующий навыки будущего, любознательность, критическое мышление, знание языков и лидерские качества - Принимающий участие в областных мероприятиях, молодежных социально значимых проектах - Связывающий свою жизненную перспективу с полученной профессией, обладающий общими и профессиональными компетенциями, которые позволят ему совершенствовать свое профессиональное мастерство в течение трудовой жизни 		
--	--	--

Приложение 4 Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 4.11
к ООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 Организация обслуживания в ресторане

Профиль: естественнонаучный
Квалификация: Повар
Кондитер

Форма обучения: очная
Срок обучения: 3 года 10 месяцев

Программа учебной дисциплины ОП.11 Организация обслуживания в ресторанеразработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Разработчики:

М.В. Шестакова – преподаватель специальных дисциплин общепрофессионального цикла ГБПОУ МО «Колледж «Коломна»

Рассмотрена

на заседании Методического объединения преподавателей и мастеров профессий общественного питания и торговли

Протокол № 11

от « 14 » июня 2023 г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии

Шестакова (Шестакова М.В)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В РЕСТОРАНЕ

1.1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен *уметь*:

- идентифицировать (распознавать) ассортимент столовой посуды, приборов, белья;
- составлять и оформлять различные виды меню;
- осуществлять подготовку столовой посуды, приборов, белья, специй к обслуживанию;
- выполнять несложные виды сервировки и оформление столов с учетом особенностей интерьера и требований дизайнера;
- организовывать процесс обслуживания посетителей с соблюдением последовательности всех элементов обслуживания и правил подачи блюд и напитков;
- принимать заказ и составлять меню на обслуживание банкетов;
- рассчитывать количество столов, посуды, приборов, обслуживающего персонала;
- сервировать столы для различных видов банкетов.
- составлять меню для оказания различных видов услуг и осуществлять сервировку и накрытие столов для обслуживания тематических мероприятий.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен *знать*:

- основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;
- классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним;
- методы, формы и средства обслуживания;
- виды и характеристику помещений для потребителей, мебели, посуды, приборов, столового белья;
- средства информации для потребителей, правила составления и оформления меню;
- элементы, организацию обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;
- характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания;
- основные методы подачи блюд;
- последовательность, правила подачи блюд и напитков, формы расчета с посетителями;
- виды приемов и банкетов;
- правила приема заказов, порядок подготовки и обслуживания банкетов;
- порядок предоставления специальных видов услуг;
- особенности организации питания и обслуживания в социально-ориентированных предприятиях.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций и личностных результатов:

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
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.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
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, птицы, дичи
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
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 регла
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
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

ПК 3.4	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
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
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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	86
Самостоятельная работа	13
Объем образовательной программы	73
в том числе:	
теоретическое обучение	37
лабораторные занятия	-
практические занятия	36
Промежуточная аттестация проводится в форме – <i>дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа студентов	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1. Введение. Методы и формы обслуживания	Содержание учебного материала Предмет, цели и задачи дисциплины. Междисциплинарные связи. Организационные формы проведения занятий. Цели и задачи обслуживания. Методы и формы обслуживания, их классификация. Особенности организации обслуживания и предоставления услуг в предприятиях общественного питания различных типов и классов. Обслуживающий персонал: категории, функции, общие требования к нему. Новые профессии обслуживающего персонала. Требования к конкретным должностям и профессиям обслуживающего персонала в соответствии с ГОСТом 30524-2013.	2	ОК 1-7, 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
Тема 2. Характеристика помещений для обслуживания посетителей	Содержание учебного материала Помещения для обслуживания потребителей: виды, назначение, характеристика. Вспомогательные помещения: сервизная, моечная столовой посуды. Назначение, характеристика, организация работы. Сервис-бар: понятие, назначение, характеристика. Требования к освещению и вентиляции, цветовому оформлению залов. Разработка концепции оформления предприятия. Современные направления создания интерьера. Оборудование залов. Современные требования к мебели. Характеристика, виды, назначение. Нормы оснащения залов мебелью.	4	ОК 1-7, 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
	Самостоятельная работа студентов Составление презентации по теме: «Современный интерьер предприятий общественного питания».	1	ОК 1-7, 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

Тема 3. Столовая посуда, приборы, белье	Содержание учебного материала	6	
	<p>Столовые посуда и приборы: виды, краткая характеристика. Современные требования, предъявляемые к посуде и приборам. Нормы оснащения предприятий питания столовой посудой, приборами, столовым бельем.</p> <p>Фарфоровая, фаянсовая и керамическая посуда: ассортимент, назначение, характеристика.</p> <p>Стеклоянная (хрустальная) посуда: ассортимент, назначение, характеристика.</p> <p>Металлическая посуда: ассортимент, назначение, характеристика. Уход за металлической посудой.</p> <p>Посуда и приборы одноразового использования: ассортимент, назначение, утилизация.</p> <p>Столовые приборы: ассортимент, назначение, характеристика.</p> <p>Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, назначение, характеристика.</p>		ОК 1-7, 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
	Практическое занятие 1 Составление таблиц столовой посуды по назначению	5	ОК 1-7, 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
	Самостоятельная работа студентов Составление презентации по теме: «Современные требования, предъявляемые к посуде и приборам». Составление презентации «Барная посуда»	1 1	ОК 1-7, 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
Тема 4. Информационное обеспечение процесса	Содержание учебного материала	5	
	Средства информации: понятие, назначение, характеристика. Основные средства информации: вывеска, информационные стенды, реклама, меню, карта вин. Требования к информации.		ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8

обслуживания	<p>Меню: понятие, назначение, виды. Требования, предъявляемые к составлению меню. Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков. Правила составления и оформления различных видов меню. Специальные виды меню: меню-вкладыши - «блюда от шеф-повара», дегустационное меню, меню национальной кухни в дополнение к основному меню, постное меню и т.д.</p> <p>Карта вин: понятие, назначение, правила составления и оформления. Понятие о карте коктейлей ресторана.</p>		<p>ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>
	<p>Практическое занятие 2 Составление различных видов меню для предприятия общественного питания (по заданию преподавателя).</p>	6	<p>ОК 1-7, 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</p>
	<p>Самостоятельная работа студентов Анализ меню кафе и ресторанов по местам прохождения практик Подготовить презентацию Меню кофейни Подготовить презентацию Меню стейк-бара</p>	<p>1 1 1</p>	<p>ОК 1-7, 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</p>
Тема 5. Подготовительный этап организации обслуживания	<p>Содержание учебного материала</p>	4	
	<p>Подготовительный этап: основные операции. Уборка помещений и расстановка мебели в залах. Порядок получения, подготовки и доставки в зал столовой посуды, приборов, столового белья, приборов со специями и приправами. Сервировка столов: основные требования, виды, правила и последовательность. Формы складывания салфеток. Оформление стола аксессуарами. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола: для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда, обеда и ужина по меню заказных блюд. Подготовка персонала к обслуживанию. Требования к личной гигиене и внешнему виду обслуживающего персонала. Принадлежности официанта,</p>		<p>ОК 1-7, 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</p>

	требования к ним. Инструктаж.		
	Практическое занятие 3 Освоение приемов сервировки столов для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда, обеда и ужина по меню заказных блюд на 1 место.	6	ОК 1-7, 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
	Самостоятельная работа студентов Овладение приемами складывания салфеток: для обычного и банкетного обслуживания. Подготовить презентацию Сервировка столов для банкетов	1 1	ОК 1-7, 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
Тема 6. Обслуживание потребителей в ресторанах	Содержание учебного материала Организация процесса обслуживания в ресторанах различных типов и классов. Основные элементы обслуживания: встреча гостей, размещение их в зале, предложение меню и карты вин, аперитива; прием и оформление заказа, рекомендации в выборе блюд и напитков, уточнение заказа; досервировка стола в соответствии с заказом, передача заказа на производство; подача напитков, закусок и блюд; расчет с гостями. Последовательность подачи блюд и напитков. Подача продукции сервис-бара. Порядок отпуска продукции с производства, соблюдение требований к оформлению и температуре подачи блюд. Методы подачи блюд: французский (в «обнос»), английский (с применением приставного стола или тележки), русский (с расстановкой блюд на столе), европейский (с подачей блюд в индивидуальной тарелке), комбинированный. Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок. Правила подачи супов и горячих блюд. Подготовка стола для подачи десерта. Особенности подачи горячих и холодных сладких блюд, фруктов и ягод, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила обслуживания по системе VIP: транширование, фламбирование, фондю, сырная тарелка и тележка. Расчет с потребителями: виды, формы, правила. Последовательность	5	ОК 1-7, 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

	уборки стола после обслуживания.		
	Практические занятия 4 Подбор столовой посуды и приборов для отпуска с производства и подачи блюд в соответствии с заказом, рекомендации по подбору винно-водочных изделий	6	ОК 1-7, 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
	Самостоятельная работа студентов Подготовить доклад Правила этикета и нормы поведения за столом. Подготовить презентацию Столовый этикет	1 1	ОК 1-7, 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
Тема 7. Обслуживание приемов и банкетов	Содержание учебного материала	4	
	Приемы и банкеты. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Характеристика официальных приемов. Неофициальные банкеты: понятия, виды. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами: назначение, характеристика, подготовка к банкету. Организация обслуживания. Особенности организации проведения банкетов «Свадьба», «День рождения», «Юбилей», «Встреча друзей» и т.д. Прием фуршет: назначение, характеристика, особенности меню и сервировки. Порядок обслуживания. Банкет коктейль: назначение, характеристика, меню, правила обслуживания посетителей. Банкет чай: назначение, характеристика, составления меню. Варианты сервировки стола и правила обслуживания.		ОК 1-7, 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
	Практическое занятие 5 Составление меню для различных видов приемов и банкетов (по заданию преподавателя)	6	ОК 1-7, 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
	Самостоятельная работа студентов		
	Особенности организации проведения банкетов «Свадьба», «День рождения», «Юбилей», «Встреча друзей» и т.д. Оформление медиа презентации	1	ОК 1-7, 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
Тема 8. Специальные виды услуг и формы обслуживания	Содержание учебного материала	5	
	Специальные виды услуг: определение, классификация. Услуги по организации питания и обслуживанию участников конференций, совещаний. Обслуживание проживающих в гостиницах. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, семейных обедов, ритуальных мероприятий: характеристика, особенности меню, подготовки и обслуживания. Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий. Услуги по доставке кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам и обслуживанию в офисах и на дому (кейтеринг). Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания: шведский стол, стол-экспресс, зал-экспресс, бизнес-ланч, воскресный бранч, кофе-брейк и др.		ОК 1-7, 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
	Практическое занятие 6 1. Составление таблицы Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания 2. Отработка навыков обслуживания на практике	6	ОК 1-7, 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
	Самостоятельная работа студентов Презентация специальных форм обслуживания: тема, программа; составление меню и схем сервировки столов. Подбор иллюстративного материала.	1	ОК 1-7, 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
Тема 9. Организация обслуживания в социально- ориентированных предприятиях питания	Содержание учебного материала	2	
	Социально-ориентированные предприятия питания: определение, виды, назначение. Организация питания и обслуживания на производственных предприятиях, в учреждениях, учебных заведениях: обслуживаемый контингент, режим питания; особенности меню для различных контингентов потребителей; формы обслуживания и расчета. Обслуживание социально-незащищенных групп населения.		ОК 1-7, 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
	Самостоятельная работа студентов Составление меню для различных социально-ориентированных предприятий	1	ОК 1-7, 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
	Дифференцированный зачет	1	
	Всего	86	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета организации производства и обслуживания.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета дисциплины:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- комплект нормативно – правовых документов, регламентирующих деятельность в сфере образования, программное и учебно – методическое обеспечение;
- натуральные образцы столовой посуды, приборов, столового белья;
- мебель: барная стойка с пристенными демонстрационными модулями; ресторанные, банкетные и фуршетные столы; серванты; ресторанные стулья;
- наглядные пособия (плакаты, схемы, таблицы).

Технические средства обучения:

- технические устройства для аудиовизуального отображения информации: проектор, экран для проектора, ноутбук, телевизор, видеоплеер.

3.2. Информационное обеспечение обучения:

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники

1. ФЗ «О защите прав потребителей» / от 07.02.92г. № 2300-1 (ред. от 23.11.2009г.), с изм. и доп. вступающими в силу с 01.01.10г.
2. Правила оказания услуг общественного питания. Постановление Правительства РФ от 21.05.2001г. № 389, от 10.05.2007г. № 276.
3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
4. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
5. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
6. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
7. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
8. ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу.
9. Профессиональный стандарт. Официант\ бармен. 2015.
10. Профессиональный стандарт. Повар. 2015.
11. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.М. Ларионова. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 208 с.
12. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Д. Габа, Т.В. Жаркова – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 256 с.
13. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.З.Шильман – 6-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с.

3.2.2. Дополнительные источники

14. Журналы: «Питание и общество», «Ресторан», «Ресторанный бизнес», «Ресторанные ведомости», «Вы и ваш ресторан», «Гастрономь».

Интернет – ресурсы

15. URL: <http://www.atlanta-service.ru>
16. URL: <http://www.dom-restoratora.ru>
17. URL: <http://www.openbusiness.ru>
18. URL: <http://www.myrestoraunt.ru>
19. URL: <http://www.restorante.com>
20. URL: <http://www.restoran.ru>
21. URL: <http://www.restorus.com>
22. URL: <http://www.sdvijenie.t>

3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач).

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные,

письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований. Формы и методы текущего и итогового контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее двух месяцев от начала обучения. Для текущего и итогового контроля образовательным учреждением создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включает в себя педагогические контрольно – измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
Составлять и оформлять различные виды меню	Экспертная оценка деятельности на практических занятиях Дифференцированный зачет.
Выполнять несложные виды сервировки и оформление столов с учетом особенностей интерьера и требований дизайна	Экспертная оценка деятельности на практических занятиях Дифференцированный зачет.
Организовывать процесс обслуживания посетителей с соблюдением элементов обслуживания и правил подачи блюд и напитков	Экспертная оценка деятельности на практических занятиях Дифференцированный зачет.
Составлять меню на обслуживание банкетов	Экспертная оценка самостоятельной работы студентов на уроках Дифференцированный зачет.
Знать:	
Основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания	Текущий контроль конспектов уроков Дифференцированный зачет.
Классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним	Текущий контроль конспектов уроков Дифференцированный зачет.
Основные должности и профессии, организацию труда обслуживающего персонала	Текущий контроль конспектов уроков Дифференцированный зачет.
Методы, формы и средства обслуживания	Текущий контроль конспектов уроков Дифференцированный зачет.
Виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья	Текущий контроль конспектов уроков Дифференцированный зачет.
Средства информации для потребителей, правила составления и оформления меню	Текущий контроль конспектов уроков Дифференцированный зачет.
Элементы, организацию и технологию обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов	Текущий контроль конспектов уроков Дифференцированный зачет.
Характеристику подготовительного,	Текущий контроль конспектов уроков

основного и завершающего этапов обслуживания	Дифференцированный зачет.
Основные методы подачи блюд	Текущий контроль конспектов уроков Дифференцированный зачет.
Последовательность, правила подачи блюд и напитков, формы расчета с посетителями	Текущий контроль конспектов уроков Дифференцированный зачет.
Виды приемов и банкетов	Текущий контроль конспектов уроков Дифференцированный зачет.
Правила приема заказов, порядок подготовки и обслуживания банкетов	Текущий контроль конспектов уроков Дифференцированный зачет.
Порядок предоставления специальных видов услуг	Текущий контроль конспектов уроков Дифференцированный зачет.
Особенности организации питания и обслуживания в социально-ориентированных предприятиях	Текущий контроль конспектов уроков Дифференцированный зачет.
<ul style="list-style-type: none"> - Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций. - Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. - Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. - Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. - Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа». - Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности - Проявляющий сознательное отношение 	Личностные результаты обучающихся отражены в разделе «Достижения» в Школьном портале Московской области

<p>к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности</p> <ul style="list-style-type: none">- Демонстрирующий навыки будущего, любознательность, критическое мышление, знание языков и лидерские качества- Принимающий участие в областных мероприятиях, молодежных социально значимых проектах- Связывающий свою жизненную перспективу с полученной профессией, обладающий общими и профессиональными компетенциями, которые позволят ему совершенствовать свое профессиональное мастерство в течение трудовой жизни	
---	--

Приложение 4 Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 4.12
к ООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12 Этика и психология профессиональной деятельности

Профиль: естественнонаучный

Квалификация: Повар

Кондитер

Форма обучения: очная

Срок обучения: 3 года 10 месяцев

Программа учебной дисциплины ОП.12 Этика и психология профессиональной деятельности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Разработчики:

Г.В. Долматова – социальный педагог ГБПОУ МО «Колледж «Коломна»

Рассмотрена
на заседании Методического объединения
преподавателей и мастеров профессий
общественного питания и торговли

Протокол № 11
от « 14 » июня 2023 г.
Председатель предметной (цикловой)
комиссии

Мещеряков (Шестакова М.В)

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12. Этика и психология профессиональной деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины «Этика и психология профессиональной деятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. №1569, примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (рег. № 170331 от 31.03.2017 г. в государственном реестре ПООП).

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

- осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета;
- пользоваться простыми приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;
- передавать информацию устно и письменно с соблюдением требований культуры речи;
- принимать решения и аргументированно отстаивать свою точку зрения в корректной форме;
- поддерживать деловую репутацию;
- создавать и соблюдать имидж делового человека;
- организовывать рабочее место.

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

- правила делового общения;
- этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнерами, клиентами;
- основные техники и приемы общения: правила слушания, ведения беседы, убеждения, консультирования;
- формы обращения, изложения просьб, выражения признательности, способы аргументации в производственных ситуациях;
- составляющие внешнего облика делового человека: костюм, прическа, макияж, аксессуары;
- правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и профессионального общения.

В результате освоения рабочей программы учебной дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие общие компетенции и личностные результаты:

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.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	36
Самостоятельная работа	2
Объем образовательной программы	34
в том числе:	
теоретическое обучение	14
лабораторные занятия	-
практические занятия	20
Итоговая аттестация предусмотрена в виде дифференцированного зачета.	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенции и личностных результатов
1	2	3	4
Раздел 1. Психология в профессиональной деятельности		19	
<i>Тема 1.1. Введение в психологию профессиональной деятельности</i>	Содержание учебного материала	1	<i>ОК 01-07, 09, 10</i>
	Предмет. Цели. Задачи. Особенности психологии как науки. Структура современной психологии.		
<i>Тема 1.2. Методы исследования в психологии</i>	Содержание учебного материала	1	<i>ОК 01-07, 09, 10</i>
	Профессиографические методы. Личностные методы. Структурный метод. Системный анализ.		
<i>Тема 1.3. Общие представления о психике</i>	Содержание учебного материала	1	<i>ОК 01-07, 09, 10</i>
	Психическое отражение мира. Психические явления. Функции психики		
<i>Тема 1.4. Психические познавательные процессы и состояния.</i>	Содержание учебного материала	1	<i>ОК 01-07, 09, 10</i>
	Познавательные процессы. Эмоционально-волевая регуляция в профессиональной деятельности. Эмоции и чувства. Психологические состояния. Эмоциональный климат процессов производства и обслуживания в общественном питании.		
<i>Тема 1.5. Психические свойства личности</i>	Содержание учебного материала	1	<i>ОК 01-07, 09, 10</i>
	Формирование личности. Темперамент. Деятельность как основание личности.		
	Практическое занятие №1. Определение темперамента и его свойств.	2	
	<i>Самостоятельная работа:</i> подготовить сообщение на тему: «Индивидуально психологические особенности личности как основание для выбора профессии»	1	
<i>Тема 1. 6. Трудовая мотивация</i>	Содержание учебного материала	1	

вация и удовлетворенность трудом	Определение трудовой мотивации и ее функций. Характеристика содержательных и процессуальных мотивационных теорий.	2	OK 01-07, 09, 10
	Практическое занятие №2. Определение направленности личности и мотивационной сферы		
	Самостоятельная работа: подготовить реферат на тему: «Мотивационные теории»	1	
Тема 1.7. Барьеры общения	Содержание учебного материала	1	OK 01-07, 09, 10
	Барьеры понимания. Барьеры социально-культурного различия. Барьеры отношения. Внутренние факторы преодоления барьеров.		
	Практическое занятие №3. Преодоление барьеров общения	2	
Тема 1.8. Профессиональный стресс. Психологический анализ профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	1	OK 01-07, 09, 10
	Эмоциональный и коммуникативный стресс. Правила саморегуляции.		
	Практическая занятие № 4. Самооценка стрессогенности жизненных событий	2	
	Практическое занятие №5. Составление профессиограммы	1	
Раздел 2. Этика в профессиональной деятельности		16	OK 01-07, 09, 10
Тема 2.1. Профессиональная этика. Деловой этикет	Содержание учебного материала	2	
	Профессиональные моральные нормы. Функции профессиональной этики. Роль профессиональной этики в жизни человека и общества. Деловой этикет: сущность, требования, принципы. Манеры. Поза. Мимика, жесты. Деловые переговоры. Общение по телефону. Решение конфликтных ситуаций		
	Практическое занятие № 6. Определение позиции собеседника в процессе общения	2	
	Практическое занятие № 7. Анализ конфликтной ситуации. Последовательность и способы разрешения проблем.	2	
Тема 2.2. Этика взаимоотношения с клиентом, коллегами и начальством в профессиональной дея-	Содержание учебного материала	1	OK 01-07, 09, 10
	Мораль. Категории этики. Гуманизм		
	Практическое занятие № 8. Определение психологической совместимости и сработанности.	2	

<i>тельности</i>			
Тема 2.3. Культура речи и речевой этикет в профессиональной деятельности. Эстетические требования к внешнему облику человека	Содержание	1	<i>OK 01-07, 09, 10</i>
	Речь, виды речи. Особенности речевого поведения. Важность первого впечатления. Правила подбора одежды.		
	Практическое занятие №9. Речевой этикет представлений в деловом мире	2	
	Практическое занятие №10. Имидж делового человека	2	
Тема 2.4. Технология успеха в профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	2	<i>OK 01-07, 09, 10</i>
	Факторы профессионального успеха. Стратегии построения профессиональной карьеры.		
	Дифференцированный зачет	1	<i>OK 01-07, 09, 10</i>
	ВСЕГО	36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

- телевизор
- компьютер
- проектор

Основные источники:

1. Румынина В.В. правовое обеспечение профессиональной деятельности. Учебник. 1-е изд. – М.: Академия, 2019.

2. Шеламова Г.М. Психология общения. Учебное пособие. 1-е изд. – М.: Академия, 2019.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды формируемых общих компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:		
– осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета;	ОК 01, 04,05,	выполнение заданий на практических занятиях устный опрос
– пользоваться простыми приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;	ОК 01, 03,04	выполнение заданий на практических занятиях
– передавать информацию устно и письменно с соблюдением требований культуры речи;	ОК 02, 05, 09, 10	выполнение заданий на практических занятиях устный опрос
– принимать решения и аргументированно отстаивать свою точку зрения в корректной форме;	ОК 01, 03, 06	выполнение заданий на практических занятиях устный опрос
– поддерживать деловую репутацию;	ОК01,03, 06	выполнение заданий на практических занятиях выполнение задания для самостоятельной работы
– создавать и соблюдать имидж делового человека;	ОК 01, 04, 05, 10	выполнение заданий для самостоятельной работы
– организовывать рабочее место.	ОК 02, 09	итоговое тестирование
Знания:		
– правила делового общения;	ОК 01-05	устный опрос выполнение заданий на практических занятиях
– этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнерами, клиентами;	ОК 04, 05	выполнение заданий на практических занятиях
– основные техники и приемы общения: правила слушания, ведения беседы, убеждения, консультирования;	ОК 03, 04, 06	выполнение заданий на практических занятиях
– формы обращения, изложения просьб, выражения признательности, способы аргументации в производственных ситуациях;	ОК 04, 05, 06	выполнение заданий на практических занятиях итоговое тестирование
– составляющие внешнего облика делового человека: костюм, прическа, макияж, аксессуары;	ОК 02, 04	выполнение заданий на практических занятиях устный опрос
– правила организации рабочего пространства для индивидуаль-	ОК 01, 03, 09	выполнение заданий на практических занятиях

<p>ной работы и профессионального общения.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций. - Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. - Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. - Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. - Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа». - Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности - Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности - Демонстрирующий навыки будущего, любознательность, критическое мышление, знание языков и лидерские качества 		<p>выполнение задания для самостоятельной работы</p> <p>Личностные результаты обучающихся отражены в разделе «Достижения» в Школьном портале Московской области</p>
--	--	---

<ul style="list-style-type: none">- Принимающий участие в областных мероприятиях, молодежных социально значимых проектах- Связывающий свою жизненную перспективу с полученной профессией, обладающий общими и профессиональными компетенциями, которые позволят ему совершенствовать свое профессиональное мастерство в течение трудовой жизни		
---	--	--

Приложение 4 Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 4.13
к ООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.13 Основы предпринимательства и финансовой грамотности

Профиль: естественнонаучный

Квалификация: Повар

Кондитер

Форма обучения: очная

Срок обучения: 3 года 10 месяцев

Программа учебной дисциплины ОП. 13 Основы предпринимательства и финансовой грамотности разработана на основе Письма Министерства образования Московской области.

Разработчики:

Н.В. Фаюстова – преподаватель специальных дисциплин общепрофессионального цикла
ГБПОУ МО «Колледж «Коломна» Структурное подразделение № 1

Рассмотрена

на заседании Методического объединения
преподавателей и мастеров профессий
общественного питания и торговли

Протокол №11

от «14»июня 2023 г.

Председатель предметной (цикловой)
комиссии

Шестакова М.В. (Шестакова М.В)

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 13 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА И ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы предпринимательства и финансовой грамотности» является частью основной образовательной программы при подготовке по профессии СПО43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплиной *Экономические и правовые основы профессиональной деятельности*

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель: приобретение учащимися теоретических знаний и практических умений в области основ бизнеса и предпринимательской деятельности.

Задачи:

- продолжить формирование профессиональных компетенций будущих специалистов;
- развивать навыки по планированию и реализации предпринимательских процессов в практической деятельности;
- научить использовать знания в области ведения бизнеса в практической деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять экономические знания в конкретных производственных ситуациях;
- определять объекты и субъекты предпринимательской деятельности;
- оформлять основные формы документов по регистрации предпринимательской деятельности и в процессе её осуществления;
- различать виды предпринимательства и организационно правовые формы, сопоставлять их деятельность в условиях рыночной экономики;
- определять внешнюю и внутреннюю среду бизнеса, факторы её формирующие;
- разрабатывать структуру этапов предпринимательской деятельности;
- применять этические нормы предпринимательства;
- выбирать экономически эффективные способы ведения бизнеса;
- производить оценку предпринимательской деятельности;
- использовать полученную информацию в процессе принятия решений о сохранении и накоплении денежных средств, при оценке финансовых рисков, при сравнении преимуществ и недостатков различных финансовых услуг в процессе выбора.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- историю развития предпринимательства в России;
- понятие, содержание, сущность предпринимательской деятельности;
- объекты, субъекты и цели предпринимательства;
- нормативно-правовую базу, регламентирующую предпринимательскую деятельность;
- виды предпринимательства, организационно-правовые формы организаций;
- внутреннюю и внешнюю среду предпринимательской деятельности;
- характеристику и значение этапов предпринимательской деятельности;
- типы предпринимательских решений и экономические методы принятия их;

- предпринимательские риски и способы их снижения;
 - понятие культуры предпринимательства;
 - о существующих в России финансовых институтах и финансовых продуктах, а также о способах получения информации об этих продуктах и институтах из различных источников;
 - о таких способах повышения благосостояния, как инвестирование денежных средств, использование пенсионных фондов, создание собственного бизнеса.
- Использовать приобретенные знания в практической деятельности и повседневной жизни для организации и ведения собственного бизнеса.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Шифр комп.	Наименование компетенций	Дискрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выявление всех возможных источников	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; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	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

		<p>необходимых ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий</p> <p>Оценка рисков на</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата выполнения плана и способов его реализации,</p> <p>Определение критериев оценки плана и рекомендаций по его совершенствованию.</p>	<p>Составить план действия,</p> <p>Определить необходимые ресурсы для выполнения плана;</p> <p>Реализовать составленный план;</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структуру плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач</p> <p>Проведение анализа полученной</p>	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат</p>

	деятельности.	информации, выделяет в ней главные аспекты. Классификация и структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Структурировать информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития Применять правила самоменеджмента	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования Правила самоменеджмента
ОК 04	Работать в	Участие в деловом	Организовывать	Психология

	<p>коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>общении для эффективного решения деловых задач</p> <p>Управление конфликтами и стрессами</p>	<p>работу коллектива и команды</p> <p>Мотивировать подчиненных</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>Управлять конфликтами и стрессами в коллективе</p>	<p>коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p> <p>Методы управления конфликтными ситуациями и способы борьбы со стрессами</p>
ОК 05	<p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Владение грамотным устным и письменным изложением своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>Проявление толерантности в рабочем коллективе</p>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Эффективно использовать правила делового общения</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p> <p>Этику и правила делового общения</p>
ОК 06	<p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрирова</p>	<p>Понимание значимости своей профессии (специальности)</p>	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p>

	ть осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) Эффективно применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения. Знать правила поведения в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать	Современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное

			современное программное обеспечение	обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности нормативных и учетно-отчетных документов на государственном и иностранном языке.	Грамотно использовать нормативную и оформлять учетно-отчетную документацию для решения профессиональных задач	Виды учетно-отчетной документации, используемой профессиональной деятельности
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составление Бизнес-плана Умение презентовать бизнес-идею Определение источников финансирования	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по кредитам	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Виды кредитных банковских продуктов

		Грамотный выбор кредитных продуктов для открытия дела		
--	--	--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	36
Самостоятельная работа	2
Объем образовательной программы	34
в том числе:	
теоретическое обучение	18
лабораторные занятия	-
практические занятия	13
Контрольная работа	2
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	1

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций, личностных результатов
1	2	3	4
Раздел 1 Основы финансовой грамотности – 12 часов			
Тема 1.1 Банки	<i>Содержание учебного материала</i>	1	<i>ОК 01-ОК05, ОК07, ОК09, ОК10, ОК11</i>
	1 . Банковская система. 2. Как сберечь деньги с помощью депозитов. 3. Банки и золото: как сохранить сбережения в драгоценных металлах. 4. Кредит: зачем он нужен и где его получить. 5. Какой кредит выбрать и какие условия предпочесть.		
Тема 1.2 Фондовый рынок	<i>Содержание учебного материала</i>	1	<i>ОК 01-ОК05, ОК07, ОК09, ОК10, ОК11</i>
	1 Что такое ценные бумаги и какие они бывают. 2 Профессиональные участники рынка ценных бумаг. 3 Граждане на рынке ценных бумаг. 4 Зачем нужны паевые инвестиционные фонды и общие фонды банковского управления. 5 Операции на валютном рынке: риски и возможности.		
Тема 1.3 Налоги	<i>Содержание учебного материала</i>	1	<i>ОК 01-ОК05, ОК07, ОК09, ОК10, ОК11</i>
	1 Что такое налоги и почему их надо платить. 2 Основы налогообложения граждан. 3 Налоговые вычеты, или Как вернуть налоги в семейный бюджет.		
	<i>Практическое занятие 1.1</i> (из Темы 4 стр. 17-18 КИМ А.Ждановой Финансовая грамотность)	2	
Тема 1.4 Страхование	<i>Содержание учебного материала</i>	1	<i>ОК 01-ОК05,</i>

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Страховой рынок России: кратко о главном 2. Имущественное страхование как: защитить нажитое состояние. 3. Здоровье и жизнь - высшие блага: поговорим о личном страховании. 4. Если нанесен ущерб третьим лицам. 5. Доверяй, но проверяй, или несколько советов по выбору страховщика. 		OK07, OK09, OK10, OK11
	Практические занятия 5 (из Темы 3 стр. 15-17 КИМ А.Ждановой Финансовая грамотность)	2	
Тема 1.5 Риски в мире денег	Содержание учебного материала	1	OK 01-OK05, OK07, OK09, OK10, OK11
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Финансовые риски и стратегии инвестирования. 2. Финансовая пирамида, или как не попасть в сети мошенников. 3. Виды финансовых пирамид. 4. Виртуальные ловушки, или как не потерять деньги при работе в сети Интернет. 		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить презентацию Финансовые пирамиды и виртуальные ловушки	1	
Тема 1.6 Возможности пенсионного накопления	Содержание учебного материала	1	OK 01-OK05, OK07, OK09, OK10, OK11
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Как формируется пенсия. 2. Как распорядиться своими пенсионными накоплениями. 3. Как выбрать негосударственный пенсионный фонд. 		
	Контрольная работа	1	
Раздел 2 Основы предпринимательства – 23 часа			
Тема 2.1 Понятие и содержание предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала	1	OK 01-OK05, OK07, OK09, OK10, OK11
	Понятие предпринимательства, виды и формы предпринимательской деятельности. Экономические, социальные и правовые условия, необходимые для формирования предпринимательства. Обеспечение		

	экономической свободы предпринимателя. Гарантии к предпринимательству со стороны государства. Классификация и типология предпринимательства по различным основаниям.		
Тема 2.2 Нормативно-правовое обеспечение предпринимательской деятельности	<i>Содержание учебного материала</i>	1	<i>OK 01-OK05, OK07, OK09, OK10,OK11</i>
	Государственное регулирование предпринимательской деятельности. Малый бизнес, льготы и государственная поддержка для предприятий малого бизнеса. Организация проверки субъектов малого предпринимательства. Защита интересов предпринимателей от действия проверяющих органов. Административное и уголовное законодательство, регулирующее предпринимательскую деятельность. Трудовое законодательство: заключение трудового договора, документация по учету кадров, материальная ответственность работника, расторжение трудового договора. Социальная защита и пенсионное обеспечение работников и предпринимателя.		
	<i>Самостоятельная работа</i> Подготовить памятку для начинающего предпринимателя по нормативно-правовой базе регламентирующей предпринимательскую деятельность.	<i>1</i>	
Тема 2.3 Налоговое регулирование предпринимательской деятельности	<i>Содержание учебного материала</i>	1	<i>OK 01-OK05, OK07, OK09, OK10,OK11</i>
	Налогообложение в предпринимательской деятельности, Налоговый Кодекс РФ. Налоговые режимы для малого бизнеса (ЕНВД, УСН, патентная система). Налоговая отчетность малого бизнеса, виды, сроки, порядок сдачи. Книга учета доходов и расходов при УСН, ЕНВД. Выбор способа и базы налогообложения для предприятия. Порядок сдачи и заполнения налоговой отчетности при УСН. Порядок сдачи и заполнения налоговой отчетности при ЕНВД и патентной системе налогообложения.		

	Практическая работа 2 Заполнение налоговой декларации о доходах при различной системе налогообложения. Составление декларации по ЕНВД по услугам. Составление декларации по УСН по услугам.	2	OK 01-OK05, OK07, OK09, OK10,OK11
Тема 2.4 Бухгалтерский учёт и отчётность предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала Краткие сведения о бухгалтерском учете. Бухгалтерская отчетность. Система нормативного регулирования бухгалтерского учета на предприятиях малого и среднего бизнеса. Особенности ведения бухгалтерского финансового и налогового учета. Перечень, содержание и порядок формирования бухгалтерской финансовой отчетности. Отчетность во внебюджетные фонды: формы, порядок сдачи. Отчетность в Федеральную службу государственной статистики	1	OK 01-OK05, OK07, OK09, OK10,OK11
	Контрольная работа	1	
Тема 2.5 Лидерство как предпосылка к успешному бизнесу. Генерирование бизнес идей	Содержание учебного материала Лидерские качества личности, необходимые для успешной предпринимательской деятельности. Самоанализ и самооценка профессиональных и личных качеств. Составление резюме. Понятие бизнес идеи и приёмы её формирования. Работа по продвижению и генерированию бизнес идеи. Способы обеспечения её реализации. Оценка бизнес идеи.	1	OK 01-OK05, OK07, OK09, OK10,OK11
Тема 2.6 Предпринимательское проектирование и планирование	Содержание учебного материала Разработка миссии бизнеса. Процесс генерирования предпринимательских идей и их превращение в бизнес-идеи. Приоритеты развития Алтайского края, как источник формирования инновационных бизнес-идей. Целеполагание в процессе создания собственного дела. Постановка целей и формулирование бизнес-идей. Организационные вопросы создания бизнеса (финансово-экономическое обоснование бизнес-проекта, возможные варианты финансирования бизнес-идей, включая государственную поддержку	2	OK 01-OK05, OK07, OK09, OK10,OK11

	<p>предпринимательской деятельности). Сущность и назначение бизнес-плана. Требования, предъявляемые к структуре и содержанию бизнес-плана. Методика составления бизнес-плана. Особенности составления отдельных частей бизнес-плана: анализ рынка, финансово-экономический раздел, анализ рисков. Оценка эффективности бизнес-плана.</p>		
	<p>Практическая работа 3 Разработка элементов бизнес-плана по организации предприятия общественного питания.</p>	7	<i>OK 01-OK05, OK07, OK09, OK10,OK11</i>
<p>Тема 2.7 Понятие и виды предпринимательской среды. Предпринимательские риски, способы их снижения</p>	<p><i>Содержание учебного материала</i> Определение внутренней и внешней предпринимательской среды. Элементы внутренней среды предпринимательства, её факторы. Исследование и анализ внешней среды Понятие предпринимательского риска и его характеристики. Источники возникновения риска, виды рисков. Способы снижения и устранения предпринимательских рисков.</p>	1	<i>OK 01-OK05, OK07, OK09, OK10,OK11</i>
<p>Тема 2.8</p>	<p><i>Содержание учебного материала</i></p>	1	<i>OK 01-OK05,</i>

<p>Ресурсное обеспечение бизнеса. Финансово-экономические показатели предпринимательской деятельности</p>	<p>Виды обеспечения предпринимательской деятельности и способы их формирования. Анализ имущественного, финансово-кредитного, кадрового обеспечения малого и среднего предпринимательства.</p> <p>Расходы, способы их классификации и группировки. Расчёт себестоимости продукции. Применяемые методы и их назначение.</p> <p>Факторы снижения затрат. Основные показатели себестоимости продукции. Оценка и способы переоценки основных средств.</p> <p>Амортизация и износ основных средств. Методы начисления амортизации основных средств Система показателей использования основных средств. Нематериальные активы.</p> <p>Понятие, состав, особенности оценки и начисления амортизации.</p>		<p><i>OK07, OK09, OK10, OK11</i></p>
<p>Тема 2.9 Основы маркетинга</p>	<p><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>Формирование маркетинговой стратегии предприятия. Формирование плана рекламной компании предприятия. Ресурсное обеспечение маркетинговой политики предприятия. Оценка эффективности маркетинговой политики.</p>	<p>1</p>	<p><i>OK 01-OK05, OK07, OK09, OK10, OK11</i></p>
<p>Тема 2.10 Оценка эффективности предпринимательской деятельности.</p>	<p><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>Экономические методы оценки эффективности: сравнительный анализ показателей деятельности, подсчет убытков и анализ их возникновения. Аналитический подход к оценке предпринимательской деятельности. Методы контроля применяемые при предпринимательской деятельности (финансовый, управленческий). Экономические расчёты точки безубыточности и рентабельности производства.</p> <p>Направления инноваций и оценка инновационного предпринимательства. Системный анализ инновационного предпринимательства по критериям, оценка его значения в современной экономике.</p> <p>Банкротство и ликвидация предприятий. Вероятность</p>	<p>1</p>	<p><i>OK 01-OK05, OK07, OK09, OK10, OK11</i></p>

	<p>банкротства предпринимателя и оценка ликвидности его предприятия. Банкротство как высшая мера ответственности предпринимателя за результаты хозяйственной деятельности. Разработка программы вывода предприятия из банкротства. Использование дополнительных внутренних ресурсов. Привлечение альтернативных источников дополнительных средств, для предупреждения банкротства. Стадии оздоровления предпринимательской фирмы. Санация. Присоединение, разделение и преобразование организации. Анализ состояния развития малого и среднего бизнеса в Московской области. Программа развития малого и среднего бизнеса в Московской области на период до 2020 года.</p>		
Тема 2.11 Прекращение предпринимательской деятельности	<i>Содержание учебного материала</i>	1	<i>OK 01-OK05,</i> <i>OK07, OK09,</i> <i>OK10,OK11</i>
	<p>Банкротство и ликвидация предприятий. Вероятность банкротства предпринимателя и оценка ликвидности его предприятия. Банкротство как высшая мера ответственности предпринимателя за результаты хозяйственной деятельности. Разработка программы вывода предприятия из банкротства. Использование дополнительных внутренних ресурсов. Привлечение альтернативных источников дополнительных средств, для предупреждения банкротства. Стадии оздоровления предпринимательской фирмы. Санация. Присоединение, разделение и преобразование организации. Анализ состояния развития малого и среднего бизнеса в Московской области. Программа развития малого и среднего бизнеса в Московской области на период до 2020 года.</p>		
Дифференцированный зачет		1	
ВСЕГО		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Оборудование учебного кабинета:

- УМК учебной дисциплины (учебники, учебно-методические рекомендации, видеофильмы, и т.п.).

Технические средства обучения:

- телевизор;
- DVD;
- видеокамера;
- компьютер;
- проектор;
- магнитофон.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2018. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
2. 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, 2018- 880с. (кодексы Российской Федерации).
3. Трудовой кодекс Российской Федерации.
4. Федеральный закон от 8 мая 1996 г. N 41-ФЗ «О производственных кооперативах» (с изменениями от 14 мая 2001 г., 21 марта 2002 г., 18 декабря 2006 г.).
5. Федеральный закон от 6 июля 2007 года «О развитии малого и среднегопредпринимательства в Российской Федерации» (в ред. Федеральных законов от 18.10.2007 № 230-ФЗ, от 22.07.2008 № 159-ФЗ, от 23.07.2008 № 160-ФЗ, от 02.08.2009 № 217-ФЗ, от 27.12.2009 № 365-ФЗ).
6. Федеральный закон от 8 августа 2001 г. N 129-ФЗ «О государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей» (в редакции Федеральных законов РФ от 23 июня 2003 г. N 76-ФЗ, от 8 декабря 2003 г. N 169-ФЗ от 02.11.2004 N 127-ФЗ, от 02.07.2005 N 83-ФЗ, от 05.02.2007 N 13-ФЗ, от 19.07.2007 N 140-ФЗ, от 01.12.2007 N 318-ФЗ; с изм., внесенными Федеральным законом от 27.10.2008 N 175-ФЗ).
7. Кодекс РФ об административных правонарушениях – М.: Проспект, КноРус, 2014г.
8. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ № «О защите прав потребителей» (НОРМА ИНФРА-М Москва, 2019 г.)
9. Гончарук, В.А. Развитие предприятия: учеб. пособие / В.А. Гончарук.- М.: Дело, 2018. - 208 с.
10. Горфинкель, В.Я. Предпринимательство: учебник / В.Я. Горфинкель, Г.Б. Поляк. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2018. - 581 с.
11. Лапуста, М.Г. Предпринимательство: учебник / М.Г. Лапуста. - М.:ИНФРА-М, 2018. - 520 с.
12. Череданова Л. Н. Основы экономики и предпринимательства. Учебник. -М.: АКАДЕМИЯ, 2019.
13. Ю.Брехова,А.Алмосов,Д.Завьялов. Материалы для учащихся. «Финансовая грамотность», 10 класс. – М.: «ВИТА Пресс», 2019
14. Яковлев А.И.Основы правоведения: учебник для учащихся нач. проф. учеб. Заведений/ А.И.Яковлев- М: «АКАДЕМИЯ», 2019 г.

Дополнительные источники (печатные издания):

1. Жданова А. О. Финансовая грамотность методические рекомендации для преподавателя. СПО / А. О. Жданова. — М.: ВИТА-ПРЕСС, 2019. — 192 с., ил. (Дополнительное образование: Серия «Учимся разумному финансовому поведению»).
2. Жданова, А. О. Финансовая грамотность: контрольные измерительные материалы. СПО /А. О. Жданова. — М.: ВИТА-ПРЕСС, 2019. — 32 с. (Дополнительное образование: Серия «Учимся разумному финансовому поведению»).
3. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/ С.А. Быстров. – М.: Форум, 2020. - 464с.
4. 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, 2018. - 348с.
5. Казанцева С.Я. Основы права: учебник для студ. Сред. Проф. заведений/ С.Я. Казанцева. – М.: Издательский центр «Академия», 2018г.
6. Капустина А.Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учеб.пособие/ под общ. Ред. Проф. А.Я. Капустина. – М.:Гардарики, 2020г.
7. Солдатенков Д.В. Ресторанный персонал: как избежать проблем. / Д.В. Солдатенков.: М.ЗАО. Издательский дом Ресторанные ведомости,2018.-192с.
8. Румынина В.В. Основы права: учебник для студ. сред. проф. образования./ В.В. Румынина – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019г.
9. Каджаева М.Р. Финансовая грамотность. Практикум. 2023 г.
10. Каджаева М.Р. Финансовая грамотность. Методические рекомендации. 2023 г.
11. Каджаева М.Р. Финансовая грамотность: учеб. Пособие для студ. Учреждений сред. проф. Образования / М.Р. Каджаева, С.В. Дубровская, А.Р. Елисеева. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 288 с.

Интернет-ресурсы:

- 1.<http://do.rksi.ru/library/courses/osnpred/book.dbk> Машерук Е. М. Основы предпринимательства. Дистанционный курс.
- 2.http://www.petrograd.biz/business_manual/business_13.php Мельников М. М. Основы бизнеса - как начать своё дело. Пособие для начинающих предпринимателей.
3. <http://www.mybiz.ru/> Свой бизнес/электронный журнал.
4. <http://www.registriruisam.ru/index.html> Документы для регистрации и перерегистрации ООО (в соответствии с ФЗ-312) и ИП. Рекомендации по выбору банка и открытию расчетного счета.
5. Консультант-плюс: <http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=home>.
6. Гарант: <http://www.garant.ru>.
7. www.ereport.ru - обзорная информация по мировой экономике.
8. www.cmmarket.ru - обзоры мировых товарных рынков.
9. www.gbc.ru РосБизнесКонсалтинг - информационное аналитическое агентство.
10. www.stat.hse.ru - статистический портал Высшей школы экономики.
11. www.cefir.ru - ЦЭФИР - Центр экономических и финансовых исследований.
12. www.beafnd.org - Фонд Бюро экономического анализа.
13. www.vopreco.ru - журнал «Вопросы экономики».
14. www.tpprf.ru - Торгово-промышленная палата РФ.
15. www.rts.micex.ru - рте и ММВБ - Объединённая биржа.
16. www.ecopomy.gov.ru Министерство экономического развития РФ.
17. www.minpromtorg.gov.ru - Министерство торговли и промышленности РФ.
18. www.fas.gov.ru - Федеральная антимонопольная служба РФ.
19. <http://www.minfin.ru> - Министерство финансов РФ.

20. www.cbr.ru - Центральный банк РФ.
21. www.gks.ru - Федеральная служба государственной статистики.
22. www.nalog.ru - Федеральная налоговая служба РФ.
23. www.wto.org - Всемирная торговая организация.
24. www.worldbank.org/ru/russian - Всемирный банк.
25. www.imf.org - Международный валютный фонд

3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

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

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Итоговым контролем освоения обучающимися дисциплины «Основы предпринимательства» является дифференцированный зачет.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:	Формы контроля обучения:
<ul style="list-style-type: none"> • применять экономические знания в конкретных производственных ситуациях; • определять объекты и субъекты предпринимательской деятельности; • оформлять основные формы документов по регистрации предпринимательской деятельности и в процессе её осуществления; • различать виды предпринимательства и организационно правовые формы, сопоставлять их деятельность в условиях рыночной экономики; • определять внешнюю и внутреннюю среду бизнеса, факторы её формирующие; • разрабатывать структуру этапов предпринимательской деятельности; • применять этические нормы предпринимательства; • выбирать экономически эффективные способы ведения бизнеса; • производить оценку предпринимательской деятельности. • использовать полученную информацию в процессе принятия решений о сохранении и накоплении денежных средств, при оценке финансовых рисков, при сравнении преимуществ и недостатков различных финансовых услуг в процессе выбора. 	<ul style="list-style-type: none"> • устный опрос; • письменное тестирование; • контрольные работы; • домашнее задание творческого характера; • практические задания.
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:	Методы оценки результатов обучения:

<ul style="list-style-type: none"> • историю развития предпринимательства в России и Московской области; • понятие, содержание, сущность предпринимательской деятельности; • объекты, субъекты и цели предпринимательства; • нормативно-правовую базу регламентирующую предпринимательскую деятельность; • виды предпринимательства, организационно-правовые формы организаций; • внутреннюю и внешнюю среду предпринимательской деятельности; • характеристику и значение этапов предпринимательской деятельности; • типы предпринимательских решений и экономические методы принятия их; • предпринимательские риски и способы их снижения; • понятие культуры предпринимательства. • о существующих в России финансовых институтах и финансовых продуктах, а также о способах получения информации об этих продуктах и институтах из различных источников; • о таких способах повышения благосостояния, как инвестирование денежных средств, использование пенсионных фондов, создание собственного бизнеса. 	<ul style="list-style-type: none"> • мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся; • накопительная система баллов, на основе которой выставляется итоговая отметка; • традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка.
<p>- Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.</p> <p>- Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.</p> <p>- Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России.</p> <p>- Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.</p> <p>- Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное</p>	<p>Личностные результаты обучающихся отражены в разделе «Достижения» в Школьном портале Московской области</p>

поведение окружающих.

- Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда.

- Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

- Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

- Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

- Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

- Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп.

- Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

- Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.

- Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

- Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

- Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

- Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

- Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в

профессиональной деятельности

- Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
- Демонстрирующий навыки будущего, любознательность, критическое мышление, знание языков и лидерские качества
- Принимающий участие в областных мероприятиях, молодежных социально значимых проектах
- Связывающий свою жизненную перспективу с полученной профессией, обладающий общими и профессиональными компетенциями, которые позволят ему совершенствовать свое профессиональное мастерство в течение трудовой жизни

Приложение 4 Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 4.14
к ООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.14 Основы поиска работы

Профиль: естественнонаучный

Квалификация: Повар
Кондитер

Форма обучения: очная

Срок обучения: 3 года 10 месяцев

Программа учебной дисциплины ОП.14 Основы поиска работы разработана на основе Письма Министерства образования Московской области.

Разработчики:

Фаястова Н.В. – преподаватель специальных дисциплин общепрофессионального цикла
ГБПОУ МО «Колледж «Коломна» Структурное подразделение № 1

Рассмотрена
на заседании Методического объединения
преподавателей и мастеров профессий
общественного питания и торговли

Протокол № 11
от « 14 » июня 2023 г.
Председатель предметной (цикловой)
комиссии
Мещеряков (Шестакова М.В)

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.14 ОСНОВЫ ПОИСКА РАБОТЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм со сроком обучения 3 года 10 месяцев на базе общего образования с получением профессионального образования.

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

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

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

- составлять алгоритм поиска работы;
- уметь создавать самопрезентацию;
- профессионально самоопределяться на рынке труда

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

- знать ситуацию на рынке труда России;
 - законы и правила конкурентной борьбы на рынке труда;
 - проблемы трудоустройства;
 - формы и системы оплаты;
 - психологические особенности построения диалога с работодателем;
 - документы, необходимые в ситуации трудоустройства;
 - конфликтные ситуации при трудоустройстве, пути их предотвращения и разрешения;
 - профессиональный этикет;
- трудовое законодательство РФ.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Шифр комп.	Наименование компетенций	Дискрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложные проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в	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

		<p>информации</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выявление всех возможных источников необходимых ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий оценка рисков, оценка плюсов и минусов полученного результата выполнения плана и способов его реализации, определение критериев оценки плана и рекомендаций по его совершенствованию.</p>	<p>необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>составить план действия, определить необходимые ресурсы для выполнения плана;</p> <p>реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структуру плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 2	<p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделять в ней главные аспекты. Классификация и структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<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 3	<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой</p>

	и личностное развитие.	документации по профессии (специальности), применение современной научной профессиональной терминологии, определение траектории профессионального развития и самообразования	документации в профессиональной деятельности, выстраивать траектории профессионального и личностного развития, применять правила самоменеджмента	документации, современная научная и профессиональная терминология, возможные траектории профессионального развития и самообразования, правила самоменеджмента
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач, управление конфликтами и стрессами	Организовывать работу коллектива и команды, мотивировать подчиненных, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Управлять конфликтами и стрессами в коллективе	Психология коллектива, психология личности, основы проектной деятельности, методы управления конфликтными ситуациями и способы борьбы со стрессами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Владение грамотным устным и письменным изложением своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке, проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке, эффективно использовать правила делового общения	Особенности социального и культурного контекста, правила оформления документов. Этику и правила делового общения
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимание значимости своей профессии (специальности), демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии, презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческие ценности, правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	Соблюдать нормы экологической безопасности, определять направления ресурсосбережения	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности,

	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности), эффективно применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях	основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережении Знать правила поведения в чрезвычайных ситуациях
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	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	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности нормативных и учетно-отчетных документов на государственном и иностранном языке.	Грамотно использовать нормативную и оформлять учетно-отчетную документацию для решения профессиональных задач	Виды учетно-отчетной документации, используемой в профессиональной деятельности
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, составление бизнес-плана, умение презентовать бизнес-идею, определение источников финансирования, грамотный выбор кредитных продуктов для открытия дела	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, оформлять бизнес-план, рассчитывать размеры выплат по кредитам	Основы предпринимательской деятельности, основы финансовой грамотности, правила разработки бизнес-планов, порядок выстраивания презентации, виды кредитных банковских продуктов

2. 2. СТРУКТУРА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	36
Самостоятельная работа	2
Объем образовательной программы	34
в том числе:	
теоретическое обучение	18
лабораторные занятия	-
практические занятия	16
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций, личностных результатов
1	2	3	4
Тема 1.1 Введение	<i>Содержание учебного материала</i> Цели и задачи, актуальность дисциплины.	1	<i>ОК 01-ОК05, ОК07, ОК09, ОК10, ОК11</i>
Тема 1.2 Современный рынок труда	<i>Содержание учебного материала</i> Рынок труда и его категории, возможности и ограничения. Препятствия между работодателем и кандидатом. Рынок труда для студентов и выпускников. Состояние занятости населения на рынке труда Республики Калмыкия.	2	<i>ОК 01-ОК05, ОК07, ОК09, ОК10, ОК11</i>
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить доклад на тему Проблемы в трудоустройстве молодежи.	1	
Тема 1.3 Профессиональная деятельность	<i>Содержание учебного материала</i> Профессиональная деятельность: ее типы, виды, режимы (работа по найму, самозанятость и др.). Профессия и специальность, их определение. Должность и карьера. Планирование карьеры. Расширение профессионального опыта.	2	<i>ОК 01-ОК05, ОК07, ОК09, ОК10, ОК11</i>
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка рефератов, сообщений, эссе. <i>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</i> 1. Конкурентоспособные профессии. 2. Модели конкурентоспособности: «профессионал», «универсал», «мобильный работник», «коммуникатор» и др. 3. Вознаграждение за труд. 4. Мотивация и стимулирование труда. 4. Тарифная система оплаты труда.	1	

Тема 1.4 Технологии трудоустройства	Содержание учебного материала Этапы трудоустройства (поиска работы). Определение круга вакансий. Маркетинговые этапы поиска работы. Источники информации о рабочих местах (вакансиях).	3	OK 01-OK05, OK07, OK09, OK10,OK11
	Практическое занятие 1 1. Составление автобиографии. 2. Разработка алгоритма трудоустройства. 3. Сравнительная характеристика различных методов поиска работы. 4. Составление письма с предложением услуг на замещение вакансий. 5. Составление резюме. 6.Самопрезентация 7.Посещение организации с целью трудоустройства. Собеседование.	7	OK 01-OK05, OK07, OK09, OK10,OK11
Тема 1.5 Профессиональная адаптация	Содержание учебного материала Понятие «адаптация». Социальная, профессиональная, психологическая адаптация на рабочем месте. Планирование и реализация профессиональной карьеры. Анализ собственных резервов и ограничений по результатам первых месяцев работы. Корректировка профессионального поведения и деятельности. Формы и методы профессиональной переподготовки, депрофессионализации и модернизации профессиональных знаний.	3	OK 01-OK05, OK07, OK09, OK10,OK11
	Практическое занятие 2 1. Алгоритм поведения в новом коллективе	3	OK 01-OK05, OK07, OK09, OK10,OK11
Тема 1.6 Основы профессиональной этики	Содержание учебного материала Требования различных профессий к человеку. Психологические вопросы взаимоотношений наемного работника и работодателя. Психологический климат в трудовом коллективе. Профессиональный этикет. Правила приличия на рабочем месте.	4	OK 01-OK05, OK07, OK09, OK10,OK11
	Практическое занятие 3 1.Психологическая характеристика профессии в зависимости от структуры деятельности. 2.Диагностика собственного типа личности и общения.	4	OK 01-OK05, OK07, OK09, OK10,OK11
Тема 1.7	Содержание учебного материала	2	OK 01-OK05,

Основы законодательства РФ	Трудовое законодательство и нормативные правовые акты		<i>OK07, OK09, OK10,OK11</i>
	Практическое занятие 4 1.Составление трудового контракта.	2	<i>OK 01-OK05, OK07, OK09, OK10,OK11</i>
	Дифференцированный зачет	1	
	Всего	36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Социально-экономических дисциплин»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект мультимедийных презентаций к урокам

Технические средства обучения:

- интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Закон РФ "О внесении дополнений и изменений в Закон РФ "О занятости населения в РФ" от 20.04.1996 N 36-ФЗ.
2. Абросимов В.А. Как найти работу. - М.: "Ось-89", 2020.
3. Бороздина Г.В. Психология делового общения. - М., 2019.
4. Грамотное поведение на рынке труда или как искать и найти работу. - СПб.: "Веда", 2019.
5. Как найти себя на рынке труда. - М., 2019.
6. Лобанов О. Как получить работу. - М.: Элиот, 2021.
7. Методические рекомендации для педагогов по курсу "Эффективное поведение на рынке труда". - Самара: "Профи", 2019.
8. Марков И., Маркова Е. Как продавать себя. - М.: Файр-пресс, 2020.
9. Основы рыночной экономики. Программа для учреждений начального профессионального образования. Составитель Заиченко Н.А. - СПб.: УМЦ, 2020.
10. Профессиональная этика и психология. Программа для учреждений начального профессионального образования. Составители: Гейжан Н.Ф., Зимбули А.Е. - СПб.: УМЦ, 2019.
11. Разработка и апробация новой образовательной программы начального профессионального образования. - М.: ИРПО, 2020.
12. Рощин С.Ю., Разумова Т.О. Теория рынка труда. Учебно-методическое пособие. - М.: Теис, 2019.
13. Рыкова Е.А., Волшина И.А., Прожерина Л.Н. Технология поиска работы. - М.: ПрофОбрИздат, 2019.
14. Савина М.С. Технология поиска работы. - М., 2019.
15. Социальная компетентность: Учебное пособие для 10-11 классов. - СПб., 2021.
16. Эффективное поведение на рынке труда: Учебное пособие. - Самара; ЦПО, "Профи", 2019.

Интернет- ресурсы:

- www.personal-mix.ru
- www.careerforum.ru
- www.job-today.ru
- www.zarplata.ru
- www.umnee.ru/?c=23

3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

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

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
- составлять алгоритм поведения в новом коллективе	Защита практических работ
-составлять автобиографию.	Защита практических работ
-составлять письма с предложением услуг на замещение вакансий.	Защита практических работ
- составлять резюме.	Защита практических работ
- создавать самопрезентацию	Защита практических работ
- владеть навыками собеседования	Защита практических работ
-делать психологическую характеристику профессии в зависимости от структуры деятельности.	Защита практических работ
-диагностировать собственный тип личности и общения.	Защита практических работ
- составлять трудовой контракт	Защита практических работ
Знания:	
-знать ситуацию на рынке труда России	тестирование
-законы и правила конкурентной борьбы на рынке труда	тестирование
-проблемы трудоустройства	Тестирование,защита практических работ
-формы и системы оплаты	Тестирование
-психологические особенности построения диалога с работодателем	Тестирование,защита практических работ
-документы, необходимые в ситуации трудоустройства	Тестирование,защита практических работ
-конфликтные ситуации при трудоустройстве, пути их предотвращения и разрешения	Тестирование,защита практических работ
-профессиональный этикет	Тестирование,защита практических работ
-трудовое законодательство РФ	Тестирование
- Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	Личностные результаты обучающихся отражены в разделе «Достижения» в

<ul style="list-style-type: none"> - Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций. - Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. - Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. - Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. - Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. - Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа». - Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. - Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях. - Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. - Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, профессиональных и иных групп. - Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. - Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо 	<p>Школьном портале Московской области</p>
--	--

преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.

- Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
- Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
- Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
- Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
- Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности

- Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
- Демонстрирующий навыки будущего, любознательность, критическое мышление, знание языков и лидерские качества
- Принимающий участие в областных мероприятиях, молодежных социально значимых проектах
- Связывающий свою жизненную перспективу с полученной профессией, обладающий общими и профессиональными компетенциями, которые позволят ему совершенствовать свое профессиональное мастерство в течение трудовой жизни

Приложение 4 Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 4.15
к ООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.15 Кухня от шефа

Профиль: естественнонаучный
Квалификация: Повар
Кондитер

Форма обучения: очная
Срок обучения: 3 года 10 месяцев

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.15 Кухня от Шефа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 43.01.09 Повар, кондитер.

Разработчики:

Л.А. Иргалиева – преподаватель специальных дисциплин общепрофессионального цикла ГБПОУ МО «Колледж «Коломна»

Рассмотрена

на заседании Методического объединения преподавателей и мастеров профессий общественного питания и торговли

Протокол № 11

от « 14 » июня 2023г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии

Мещеряков (Шестакова М.В)

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.15 КУХНЯ ОТ ШЕФА

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Кухня от Шефа» является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар. кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК1-7,9,10,11.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Задачи дисциплины: концентрированная отработка действий по приготовлению блюд быстрой, школьной и ресторанной кухни.

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"> - самостоятельно готовить блюда и кулинарные изделия быстрой, школьной и ресторанной кухни; - соблюдать санитарно-гигиенические нормы и правила кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов быстрой, школьной и ресторанной кухни; - давать полную органолептическую оценку приготовленных блюд и кулинарных изделий быстрой, школьной и ресторанной кухни; - подбирать сырье и полуфабрикаты дляготавливаемых блюд и кулинарных изделий быстрой, школьной и ресторанной кухни; - осуществлять расчет массы сырья для приготовления блюд быстрой, школьной и ресторанной кухни; - организации технологического процесса приготовления блюд быстрой, школьной и ресторанной кухни; - приготовления блюд быстрой, школьной и ресторанной кухни использование различных технологий, оборудования и инвентаря; - оформление и подача блюд быстрой, школьной и ресторанной кухни; - контроль качества и безопасности готовой 	<ul style="list-style-type: none"> - основные правила приготовления блюд и кулинарных изделий быстрой, школьной и ресторанной кухни; - технику безопасности при кулинарной обработке пищевых продуктов для приготовления блюд быстрой, школьной и ресторанной кухни; - ассортимент разрешенных и запрещенных блюд и изделий детского и школьного питания: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - основные критерии оценки качества готовых блюд быстрой, школьной и ресторанной кухни; - температурный, санитарный режим и правила приготовления для различных видов блюд быстрой, школьной и ресторанной кухни; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд быстрой, школьной и ресторанной кухни; - варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд быстрой, школьной и ресторанной кухни; - органолептические способы определения степени готовности и качества блюд быстрой, школьной и

	<p>продукции; - выбирать оборудование, инструменты и приспособления для кулинарной обработки пищевых продуктов.</p>	<p>ресторанной кухни; - правила подбора соусов к различным группам блюд быстрой, школьной и ресторанной кухни; - приемы выполняемых работ при наиболее распространенных видах ручной, механической и тепловой обработки пищевых продуктов в учебных мастерских.</p>
--	---	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка в взаимодействии преподавателем	114
Самостоятельная работа	6
Объем образовательной программы	108
в том числе:	
теоретическое обучение	6
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	102
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	№ урока	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Раздел 1. Топ- 5 блюд быстрой кухни	Содержание учебного материала			
	1	Особенности и технологии приготовления блюд быстрой кухни.	2	<i>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</i>
	Практические занятия			
	2	Приготовление блюд: 1. Винегрет овощной; 2. Борщ 3. Гуляш из говядины с гарниром из макаронных изделий; 4. Пирожки печеные из дрожжевого теста с повидлом; 5. Компот из сушеных плодов.	28	
	Самостоятельная работа			
3	1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 2. Подготовить конспект по теме «Топ- 5 блюд быстрой кухни»	2		
Раздел 2. Топ- 5 блюд школьной кухни	Содержание учебного материала			
	1	Блюда школьного питания. Особенности, технология, правила и требования приготовления блюд школьного питания.	2	<i>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</i>
	Практические занятия			
2	Приготовление блюд: 1. Каша гречневая вязкая; 2. Суп картофельный с крупой; 3. Рыба припущенная с картофельным пюре;	28		

	4. Запеканка из творога; 5. Какао с молоком.			
Самостоятельная работа				
3	1.Подготовить конспект по теме «Топ- 5 блюд школьной кухни» 2.Подготовить презентацию « Приготовление запеканки из творога»	2		
Раздел 3. Блюда ресторанной кухни	Содержание учебного материала			
	1	Ассортимент блюд ресторанной кухни. Требования к технологии и качеству блюд ресторанной кухни.	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			
	2	Приготовление салатов: 1. Салат Греческий; 2. Салат Цезарь с курицей; 3. Салат Оливье.	46	
	3	Приготовление первых блюд: 1. Солянка сборная; 2. Суп-пюре из тыквы (вегетарианский); 3. Суп куриный с лапшой.		
	4	Приготовление горячих блюд: 1. «Котлета по-Киевски» с картофелем фри; 2. Стейк из сёмги, гарнир – рис с овощами; 3. Медальоны из говядины с карамелизированной морковью.		
	5	Приготовление сладких блюд: 1. Панна-кота с малиновым желе и соусом из малины; 2. Торт «Наполеон»; 3. Чизкейк классический.		
Самостоятельная работа				
6	1.Составить ТТК на Суп-пюре из тыквы (вегетарианский) 2.Составить ТТК на «Котлета по-Киевски»	2		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета				

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализации программы осуществляется в учебном кулинарном цеху (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), учебном кондитерском цеху, учебномпекарском цеху по приготовлению хлебобулочных и мучных изделий.

1.Учебный кулинарный цех (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающиематериалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- Весы настольныеэлектронные;
- Пароконвектомат;
- Универсальныйпривод;
- Микроволноваяпечь;
- Плитаэлектрическая;
- Фритюрница;
- Шкафморозильный;
- Шкафхолодильный;
- Планетарныймиксер;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой длявзбивания);
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессоркухонный;
- Слайсер;
- Миксер длякоктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых,универсальная);
- Кофемолка;
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Машинапосудомоечная;
- Стеллаж передвижной;
- Моечная ванна двухсекционная.

2.Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее местопреподавателя.

Место для презентации готовых мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающиематериалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- Весы настольныеэлектронные
- Конвекционнаяпечь
- Микроволноваяпечь
- Подовая печь (дляпиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плитаэлектрическая
- Шкафхолодильный
- Шкафморозильный

- Тестораскаточная машина
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Мясорубка
- Фритюрница
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфракрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
- Моечная ванна (двухсекционная)
- Стеллаж передвижной

3. Учебный пекарный цех по приготовлению хлебобулочных и мучных изделий
Рабочее место мастера производственного обучения/ преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- Весы настольные электронные
- Конвекционная печь
- Ротационная печь
- Микроволновая печь
- Фритюрница
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Тестораскаточная машина (настольная)
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Мясорубка
- Пресс для пиццы
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфракрасный
- Овоскоп
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Моечная ванна (двухсекционная)
- Стеллаж передвижной

Технические средства обучения:

персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

Нормативные источники:

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. 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.
10. 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.
11. 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
12. 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»].
13. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. МР 2.4. 0179 -20

Основные источники:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учеб. пособие.-2-е изд., испр. и доп.-М. : Юрайт, 2020.- 248с.
2. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум.- М. : Юрайт, 2020.-с.
Электронные учебники
3. э/у Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2020. – 374 с. – (Среднее профессиональное образование)
4. э/у Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2020. – 374 с. – (Среднее профессиональное образование)
5. э/у Приготовление блюд из рыбы: учеб. пособие / авт.-сост. А.А. Богачева и др. – Ростов н/Д: Феникс, 2019. – 173 с. - (Среднее профессиональное образование)
6. э/у Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. пособие /авт.-сост. О.В. Пичугина. – Ростов н/Д: Феникс, 2019. – 221 с. - (Среднее профессиональное образование)
7. э/у Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. пособие / авт.-сост. А.А. Богачева. – Ростов н/Д: Феникс, 2019. – 237 с. - (Среднее профессиональное образование)
8. э/у Приготовление блюд из рыбы: учеб. пособие / авт.-сост. А.А. Богачева и др. – Ростов н/Д: Феникс, 2019. – 173 с. - (Среднее профессиональное образование)
9. э/у Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. пособие /авт.-сост. О.В. Пичугина. – Ростов н/Д: Феникс, 2019. – 221 с. - (Среднее профессиональное образование)
10. э/у Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. пособие /авт.-сост. А.А. Богачева. – Ростов н/Д: Феникс, 2020. – 237 с. - (Среднее профессиональное образование)
11. э/у Приготовление блюд из рыбы: учеб. пособие / авт.-сост. А.А. Богачева и др. – Ростов н/Д: Феникс, 2020. – 173 с. - (Среднее профессиональное образование)
12. э/у Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. пособие /авт.-сост. О.В. Пичугина. – Ростов н/Д: Феникс, 2020. – 221 с. - (Среднее профессиональное образование)
13. э/у Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. пособие / авт.-сост. А.А. Богачева. – Ростов н/Д: Феникс, 2019. – 237 с. - (Среднее профессиональное образование)
14. э/у Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 374 с. – (Среднее профессиональное образование)
14. э/у Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб. пособие / авт.-сост. А.А. Богачева и др. – Ростов н/Д: Феникс, 2019. – 141 с. – (Среднее профессиональное образование)
16. э/у Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2019. – 374 с. – (Среднее профессиональное образование)
17. э/у Приготовление сладких блюд и напитков: учеб. пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина и др. – Ростов н/Д: Феникс, 2019. – 157 с. – (Среднее профессиональное образование).
18. э/у Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 20120. – 374 с. – (Среднее профессиональное образование)
19. э/у Приготовление сладких блюд и напитков: учеб. пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина и др. – Ростов н/Д: Феникс, 2020. – 157 с. – (Среднее профессиональное образование).
20. э/у Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба: Учебное пособие (ФГОС) / Якутина Т.А. - Рн/Д: Феникс, 2020. - 268 с. - (Среднее профессиональное образование).
21. э/у Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба: Учебное пособие (ФГОС) / Якутина Т.А. - Рн/Д: Феникс, 2020. - 268 с. - (Среднее профессиональное образование).
22. э/у Зайцева Т.В. Управление персоналом: Учебник / Т.В. Зайцева, А.Т. Зуб. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 336 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование).

Дополнительные источники:

1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: Ч. 4: учебное пособие.- 6-е изд., испр.- М.: Академия, 2021.- 128с.
2. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник.- 5-е изд., испр. и доп. - М.: Академия, 2021 .- 400с.
3. Шестакова Т.И. Кондитер-профессионал: учебное пособие.- 4-е изд.- М.: ДашковиК, 2020.- 400 с.
4. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник.- 7-е изд., перер. и доп. - М.: Академия, 2019.- 304с.
5. Усов, В. В. Русская кухня: Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка: учеб. пособие В. В. Усов. - М.: Академия, 2019. - 416с.
6. Дубцов, Г. Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие для сред, проф. образования : учеб. пособие. - 5-е изд., стер. - М.: Академия, 2019. - 272с.
7. Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник.- 6-е изд., стер.- М.: Академия, 2019.- 304с.
8. Дубцов, Г. Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учеб. пособие. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2020. - 240с.
9. Мазепа, Е. В. Практикум для кондитера: учебное пособие - Ростов н/Д : Феникс, 2018.- 384 с.
10. Кузнецова Л. С., Сиданова М. Ю. Технология приготовления кондитерских изделий: учебник.- М. : Академия, 2019.- 320с.
11. Могильный, М. П. Технология продукции в общественном питании: справочное пособие. - М.: ДеЛиПринт, 2019. - 320с.
12. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие.- 4-е изд., стер.- М.: Академия, 2019.- 321с.
13. Мальчикова И.Г. Кулинария: учебное пособие.- М.: Альфа- М; ИНФРА - М, 2019.- 368с.
14. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь.- 3-е изд., стер.- М.: Академия, 2019.- 160с.

Информационные источники:

1. Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://windo.edu.ru> - свободный доступ к каталогу образовательных интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно- методической библиотеке для общего и профессионального образования.
2. Единая коллекция Цифровых Образовательных Ресурсов <http://school-collection.edu.ru>
3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов (ФЦИОР) <http://fcior.edu.ru>
4. ЭБС "Юрайт" <https://biblio-online.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Оценка сформированности личностных результатов производится по результатам просмотра портфолио обучающихся

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно готовить блюда и кулинарные изделия быстрой, школьной и ресторанной кухни; - соблюдать санитарно-гигиенические нормы и правила кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов быстрой, школьной и ресторанной кухни; - давать полную органолептическую оценку приготовленных блюд и кулинарных изделий быстрой, школьной и ресторанной кухни; - подбирать сырье и полуфабрикаты дляготавливаемых блюд и кулинарных изделий быстрой, школьной и ресторанной кухни; - осуществлять расчет массы сырья для приготовления блюд быстрой, школьной и ресторанной кухни; - организации технологического процесса приготовления блюд быстрой, школьной и ресторанной кухни; - приготовления блюд быстрой, школьной и ресторанной кухни и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; - оформление и подача блюд быстрой, школьной и ресторанной кухни; - контроль качества и безопасности готовой продукции; - выбирать оборудование, инструменты и приспособления для кулинарной обработки пищевых продуктов. 	<p>Соблюдение норм при составление рецептов блюд быстрой, школьной и ресторанной кухни.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. в процессе приготовления блюд быстрой, школьной и ресторанной кухни.</p> <p>-Точность расчетов</p> <p>-Соответствие требованиям НД и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка качества приготовления блюд предусмотренных рабочей программой: Раздел 1 Раздел 2 Раздел 3 - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме экзамена</p> <p>в форме экспертной оценки выполнения практического задания</p> <p>экзамена</p>
<ul style="list-style-type: none"> - основные правила приготовления блюд и кулинарных изделий быстрой, школьной и ресторанной кухни; - технику безопасности при кулинарной обработке пищевых продуктов для приготовления блюд быстрой, школьной и ресторанной 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p>	

<p>кухни;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент разрешенных и запрещенных блюд и изделий детского и школьного питания: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - основные критерии оценки качества готовых блюд быстрой, школьной и ресторанной кухни; - температурный, санитарный режим и правила приготовления для различных видов блюд быстрой, школьной и ресторанной кухни; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд быстрой, школьной и ресторанной кухни; - варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд быстрой, школьной и ресторанной кухни; - органолептические способы определения степени готовности и качества блюд быстрой, школьной и ресторанной кухни; - правила подбора соусов к различным группам блюд быстрой, школьной и ресторанной кухни; - приемы выполняемых работ при наиболее распространенных видах ручной, механической и тепловой обработки пищевых продуктов в учебных мастерских. 	<p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	
---	--	--

Приложение 3 Программы профессиональных модулей

Приложение 3.1

к ООП по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Профиль: естественнонаучный

Квалификация: Повар

Кондитер

Форма обучения: очная

Срок обучения: 3 года 10 месяцев

Программа профессионального модуля 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Разработчики:

Л.А. Иргалиева – преподаватель специальных дисциплин общепрофессионального цикла ГБПОУ МО «Колледж «Коломна»

Рассмотрена

на заседании Методического объединения преподавателей и мастеров профессий общественного питания и торговли

Протокол № 11

от « 14 » июня 2023 г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии

Мещеряков (Шестакова М.В)

СОДЕРЖАНИЕ

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

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Место дисциплины в структуре основной образовательной программы: дисциплина относится к профессиональному циклу, связана освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.2.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов

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
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. 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, 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, птицы, дичи.

1.2.3.В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Практический опыт	<p>подготовки, уборки рабочего места;</p> <p>подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;</p> <p>приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p>
Умения	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов</p>
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</p>

	<p>технологического оборудования и правил ухода за ним; 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>
--	---

Дескрипторы сформированности компетенций по разделам профессионального модуля.
 Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			
Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке 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.	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мясных продуктов, домашней птицы, дичи	Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды, инструментов перед использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Владеть техникой ухода за весоизмерительным	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Способы правки кухонных ножей Последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов. Регламенты, стандарты, в том

	<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>оборудованием. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты. Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании</p> <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности,</p>	<p>числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов. Виды, назначение столовой посуды, столовых приборов.</p>
--	---	---	---

	<p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов</p>	<p>пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты</p>	<p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.</p>
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том</p>	<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. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и</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. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения</p>

	<p>числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>
<p>ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
<p>МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</p>			
<p>Раздел модуля 2. Обработка овощей и грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика</p>			
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Подготовка к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи),</p>	<p>Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения. Своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов в</p>	<p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи. Правила</p>

	<p>продуктов и других расходных материалов</p>	<p>письменном виде или с использованием электронного документооборота. Сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным. Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов. Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. Подготавливать в соответствии с инструкциями, пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов. Осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями. Обеспечивать расход пищевого сырья, продуктов, расходных материалов в соответствии с нормативами. Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья</p>	<p>оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Правила обращения с тарой поставщика. Ответственность за сохранность материальных ценностей. Правила поверки весоизмерительного оборудования. Правила приема продуктов по количеству и качеству. Правила снятия остатков на рабочем месте. Правила проведения контрольного взвешивания продуктов</p>
--	--	---	--

	<p>Обработка различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p>	<p>Распознавать недоброкачественные продукты. Владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья. Рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке. Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке. Выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов. Обрабатывать овощи вручную и с использованием технологического оборудования. Удалять излюшнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте. Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать</p>	<p>Методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи. Способы сокращения потерь при обработке, хранении пищевого сырья, продуктов. Способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей. Способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов в процессе обработки и хранения. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов. Формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов.</p>
--	---	--	--

		технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья	
	Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов	Различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности. Соблюдать правила утилизации непищевых отходов. Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья. Осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов. Выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи.	Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Способы упаковки, складирования пищевых продуктов. Виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов. Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке,
	Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи	Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании. Безопасно использовать оборудование для упаковки	

			подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<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, Определить 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>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</p>

<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>
<p>ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
<p>МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p>			
<p><i>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</i></p>			
<p>ПК 1.3.</p>	<p>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>	<p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов. Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции. Владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты. Править кухонные ножи. Нарезать, измельчать</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для</p>

		<p>рыбу вручную или механическим способом. Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья. Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде. Соблюдать санитарно- гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p>	<p>блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы</p>
--	--	--	---

	<p>Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов</p>	<p>Проверить качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием. Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки. Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации. Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов. Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании). Применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения</p>	<p>Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов. Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов. Правила заполнения этикеток. Правила складирования упакованных полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции. Требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>
	<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>Рассчитывать стоимость полуфабрикатов. Вести учет реализованных полуфабрикатов. Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей. Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные</p>	<p>Ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей. Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Виды и характеристика контрольно-кассовых машин, правила осуществления кассовых операций. Правила и порядок расчета</p>

		<p>платежи. Составлять отчет по платежам. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Правила, техника общения, ориентированная на потребителя</p>
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу</p>	<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, определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или</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; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>

	Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	с помощью наставника).	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			
Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи			
ПК 1.4.	Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов. Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов,	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

		<p>обеспечения безопасности готовой продукции. Владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты. Править кухонные ножи. Нарезать, измельчать мясо, птицу вручную или механическим способом. Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи. Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Выбирать в</p>	<p>весомизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы приготовления полуфабрикатов Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p>
--	--	---	---

		соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду	
	Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов	<p>Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием. Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки. Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации. Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов. Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании). Применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения</p>	<p>Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов. Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов. Правила заполнения этикеток. Правила складирования упакованных полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции. Требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>
	Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос. Взаимодействие с потребителями при отпуске	<p>Рассчитывать стоимость полуфабрикатов. Вести учет реализованных полуфабрикатов. Пользоваться контрольно-</p>	<p>Ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей. Правила торговли. Виды оплаты по</p>

	<p>продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>кассовыми машинами при оформлении платежей. Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи. Составлять отчет по платежам. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>платежам. Виды и характеристика контрольно-кассовых машин, правила осуществления кассовых операций. Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Правила, техника общения, ориентированная на потребителя</p>
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации, осуществление эффективного поиска. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценивает плюсы и минусы</p>	<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, определить необходимые ресурсы. Владеть актуальными</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; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач</p>

	полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 252:

- из них на освоение МДК 84 часа

- на практики, в том числе:

учебную 72 часа

производственную 72 часа

- самостоятельная работа 24 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, час.					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК			Практики		
			Всего	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)*	Учебная	Производственная (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
МДК. 01.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	36	34	18	х			2
ПК 1.1. ОК 01 ОК 04 ОК 07	Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	9	7	3	Х			2
ПК 1.2. ОК 01 ОК 04 ОК 07	Раздел модуля 2. Обработка овощей и грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней	27	27	15				-

	птицы, дичи, кролика						
МДК 01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72	50	30			22
ПК 1.3. ОК 01 ОК 04 ОК 07	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	31	20	15			11
ПК 1.4. ОК 01 ОК 04 ОК 07	Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи	41	30	15			11
ПК 1.1 – 1.4	Учебная практика	72				72	

<i>ОК 01., ОК 04., ОК 07</i>								
<i>ПК 1.1 – 1.4 ОК 01., ОК 04., ОК 07</i>	Производственная практика	72					72	
<i>ПК 1.1 – 1.4 ОК 01., ОК 04., ОК 07</i>	Демонстрационный экзамен							
	<i>Всего:</i>	252	84	48		72	72	24

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	
Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		9	ПК 1.1. ОК 01 ОК 04 ОК 07
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			
Тема 1.1. Техника безопасности на рабочем месте. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Содержание 1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Характеристика, последовательность этапов. 2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него. 3. Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов	1	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Содержание 1. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. 3. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. 4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1	
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по обработке,	1	

	нарезке овощей и грибов		
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	Содержание	1	
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них. 3. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. 4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними		
	Практическое занятие 2. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, мясорубки	1	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	Содержание	1	
	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. 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них. 3. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. 4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними		

	<p>Практическое занятие 3. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из мяса и птицы.</p> <p>Освоение правил безопасной эксплуатации мясорубки</p>	1	
<p>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1:</p> <p>1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>2. Подготовка компьютерных презентаций по теме Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов.</p>		2	
<p>Раздел модуля 2. Обработка овощей и грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика</p>		27	<p>ПК 1.2. ОК 01 ОК 04 ОК 07</p>
<p>МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</p>			
<p>Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов</p> <p>2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. 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, условия, сроки хранения и реализации обработанных овощей, плодов и грибов.</p> <p>3. Хранение, подготовка к реализации обработанных овощей, грибов. Правила охлаждения, замораживания, вакуумирования обработанных и нарезанных</p>	3	

	овощей, плодов, грибов. Требования к качеству, безопасности обработанных овощей и грибов. Условия и сроки хранения обработанных охлажденных, замороженных, вакуумированных овощей, плодов, грибов		
	Лабораторная работа 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Защита от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	1	
	Лабораторная работа 2. Обработка капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков.	3	
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	3	
	<p>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.</p> <p>2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы.</p> <p>3. Способы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности обработанной рыбы, условия и сроки хранения обработанной рыбы</p> <p>4. Способы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, условия и сроки хранения нерыбного водного сырья.</p>		
	Лабораторная работа 3. Обработка рыбы с костным скелетом.	2	
	Лабораторная работа 4. Обработка нерыбного водного сырья	2	

<p>Тема 2.3 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения <i>мяса и мясного сырья</i>.</p> <p>2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.</p> <p>3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого рогатого скота, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.</p> <p>4. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение</p>	3	
	<p>Лабораторная работа 5. Обработка мяса говядины, свинины, баранины</p>	4	
<p>Тема 2.4 Обработка домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.</p> <p>2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.</p>	3	
	<p>Лабораторная работа 6. Обработка птицы и кролика</p>	3	
<p>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	31	<p>ПК 1.3. ОК 01 ОК 04 ОК 07</p>	
<p>МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p>			
<p>Тема 3.1</p>	<p>Содержание</p>	3	

Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	<p>1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты панированные в различных панировках.</p> <p>Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.</p>		
Тема 3.2 Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	Содержание	2	
	1. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.		
	Лабораторная работа 1. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	7	
	Лабораторная работа 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	8	
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 3		11	
1. Подготовить презентацию Обработка осетровых.			
2. Подготовить презентацию Обработка крабов и раков			
3. Составить таблицу Рыбные полуфабрикаты			
4. Подготовить конспект по теме Обработка морепродуктов			
5. Составить ТТК на полуфабрикаты из рыбной котлетной массы			
Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатовразнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи		41	ПК 1.4. ОК 01 ОК 04 ОК 07
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			
Тема 4.1	Содержание	8	

<p>Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов</p>	<p>1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.</p> <p>2. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>3. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>		
	<p>Лабораторная работа 1. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.</p>	3	
	<p>Лабораторная работа 2. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без</p>	4	
<p>Тема 4.2 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>2. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	7	
	<p>Лабораторная работа 3. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы</p>	4	
	<p>Лабораторная работа 4. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.</p>	4	
<p>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2</p> <p>1. Составить таблицу Полуфабрикаты из говядины</p> <p>2. Составить таблицу Полуфабрикаты из свинины и баранины</p> <p>3. Подготовить конспект по теме Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов</p>		11	

4. Подготовить конспект Способы заправки домашней птицы		
5. Подготовить презентацию Способы заправки домашней птицы		
Учебная практика	72	ПК 1.1 – 1.4 ОК 01., ОК 04., ОК 07
<i>Производственная практика ПМ 01</i>	72	ПК 1.1 – 1.4 ОК 01., ОК 04., ОК 07
Всего	252	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов Технического оснащения организации рабочего места; Учебного кухни ресторана

- доска учебная;
 - рабочее место преподавателя;
 - столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
 - шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др
- Технические средства обучения:** компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- мясорубка;
- слайсер;
- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- планетарный миксер;
- рыбочистка;
- шкаф интенсивной заморозки;
- шкаф морозильный;
- шкаф холодильный;
- аппарат для вакуумной упаковки;
- ледогенератор;
- микроволновая печь;
- горелка газовая ручная;
- овоскоп;
- нитрат-тестр;
- посудомоечная машина;
- стелаж;
- мусат для заточки ножей.

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- венчик;
- ложки;
- мерный стакан;
- сито;
- шенуа;
- половник;
- таяпка;
- тендрайзер ручной;
- пинцет;

- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейники;
- набор сковород;
- гриль сковорода;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- корзины для отходов;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное

оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, противочная

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.).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2019.- 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, 2018.- 808с.
11. Качурина Т.А. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 240 с
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 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. Кирпични-ков. – 1-е изд. - М.: Академия, 2018. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2019.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 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», 2019. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2019. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2020. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2018 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2019. – 512 с.
22. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 128 с.
23. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 282 с.
24. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 432 с.

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. 1324-03Гигиенические 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 (профилактиче-

ских) 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 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

3.2.3. Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2019 - 320 с.: ил.

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и сподключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик:

учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки

обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
ПК 1.1.-1.4	<p>Знания: Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Последовательность выполнения технологических операций. Современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов. Возможные последствия нарушения санитарии</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/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p> <p>Итоговый контроль: Тестирование на демонстрационном экзамене</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов</p>

	<p>и гигиены. Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов. Виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов. Виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов. Способы правки кухонных ножей</p>		
--	--	--	--

	<p>Умения: Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты. Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании; Выбирать оборудование, производственный инвентарь,</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике Итоговый контроль: - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</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. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
--	--	---	--

	<p>инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты</p>		
	<p>Действия: Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, приготовлении полуфабрикатов из них; Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного</p>		

	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов		
Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него			
ПК 1.1-1.4	<p>Знания: Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи. Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Правила обращения с тарой поставщика. Ответственность за сохранность материальных ценностей. Правила поверки весоизмерительного оборудования. Правила приема прдуктов по количеству и качеству. Правила снятия остатков на рабочем месте. Правила проведения контрольного взвешивания продуктов Требования охраны труда, пожарной</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.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов</p>

	<p>безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов.</p> <p>Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <p>Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов.</p>	<p>Итоговый контроль</p>	
--	---	---------------------------------	--

	<p>Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов. Правила заполнения этикеток. Правила складирования упакованных полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции. Требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>		
	<p>Умения: Распознавать недоброкачественные продукты. Владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья. Рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке. Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке. Выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов. Обрабатывать овощи вручную и с использованием технологического оборудования.</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</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. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий,</p>

	<p>Удалять излишнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов.</p> <p>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.</p> <p>Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья</p> <p>Различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности. Соблюдать правила утилизации непищевых отходов.</p> <p>Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья.</p> <p>Осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов.</p> <p>Выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи.</p> <p>Соблюдать условия и сроки хранения обработанного</p>	<p>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p> <p>Итоговый контроль:</p> <p>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</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>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
--	--	---	--

	<p>сырья, неиспользованного сырья и продуктов.</p> <p>Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании.</p> <p>Безопасно использовать оборудование для упаковки</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты.</p> <p>Править кухонные ножи.</p> <p>Нарезать, измельчать рыбу, мясо, птицу вручную или механическим способом.</p> <p>Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде.</p>		
--	--	--	--

	<p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p> <p>Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием.</p> <p>Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки.</p> <p>Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации.</p> <p>Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов.</p> <p>Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании).</p> <p>Применять различные техники</p>		
--	---	--	--

	<p>порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения</p>		
	<p>Действия: Подготовка к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных материалов Обработка различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов</p>		

<p>ЛР 1-17</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. - Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций. - Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. - Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. - Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. - Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. - Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа». - Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. 		<p>Личностные результаты обучающихся отражены в разделе «Достижения» в Школьном портале Московской области</p>
----------------	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none">- Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.- Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.- Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп.- Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.- Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.- Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.- Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.- Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.- Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа		
--	--	--	--

	<p>от отношений со своими детьми и их финансового содержания.</p> <ul style="list-style-type: none">- Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности - Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности- Демонстрирующий навыки будущего, любознательность, критическое мышление, знание языков и лидерские качества- Принимающий участие в областных мероприятиях, молодежных социально значимых проектах- Связывающий свою жизненную перспективу с полученной профессией, обладающий общими и профессиональными компетенциями, которые позволят ему совершенствовать свое профессиональное мастерство в течение трудовой жизни		
--	--	--	--

Приложение 3 Программы профессиональных модулей

Приложение 3.1.1
к ООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Профиль: естественнонаучный
Квалификация: Повар
Кондитер

Форма обучения: очная
Срок обучения: 3 года 10 месяцев

Программа учебной практики ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Разработчики:

М.В. Шестакова – мастер производственного обучения высшей квалификационной категории
ГБПОУ МО «Колледж «Коломна»

Рассмотрена
на заседании Методического объединения
преподавателей и мастеров профессий
общественного питания и торговли

Протокол № 11
от « 14 » июня 2023 г.
Председатель предметной (цикловой)
комиссии

Мешкова (Шестакова М.В)

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции, личностные результаты и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК02.	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
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2.2. 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
ПК1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов различного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

ПК1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов различного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
-------	--

В результате освоения учебной практики студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - 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 в вынос, - хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов различного ассортимента; - ведения расчетов потребителями
уметь	<ul style="list-style-type: none"> - 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 различного 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 сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов

<p>знать</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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); - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; - требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов в них; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; - способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
--------------	---

1.3. Количество часов, отводимое на освоение учебной практики — 72 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем УП	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
Профессиональный модуль ПМ. 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.		72
Раздел ПП 1.Выполнение работ по подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.		6
Тема 1.1. Организация рабочего места.	Содержание	
	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. Организация рабочего места	6
Раздел ПП 2. Выполнение работ по обработки и подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.		24
Тема 2.1. Закрепить механическую кулинарную обработку сырья	Содержание	
	Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов: подготовка к очистке, очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение. Первичная обработка капустных, луковых: очистка, тыквенных и томатных овощей, свежих и соленых огурцов. салатных, десертных овощей. нарезка, определение процента отходов, хранение. Обработка плодовых овощей, грибов: нарезка, охлаждение и замораживание. Подготовка пряностей и приправ, определение процента отходов, хранение.	6
	Первичная кулинарная обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой, осетровой рыбы. Подготовка рыбы к использованию, организация рабочего места, оттаивание рыбы, очистка от чешуи, нарезка, определение процента отходов, хранение. Обработка морепродуктов: крабов, креветок, омаров, лангустов, речных раков, кальмаров. Определение	6

	процента отходов, хранение, требование к качеству.	
	Первичная кулинарная разделка и обвалка говяжьей, бараньей и свиной туш, деление туш на части, обвалка, зачистка, кулинарное использование.	6
	Первичная кулинарная обработка домашней птицы, дичи, кролика.	6
Раздел III 3. Выполнение работ по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.		12
Тема 3.1 Закрепить приготовление полуфабрикатов из рыбы.	Содержание Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление полуфабрикатов из рыбы «кругляш», рыба отварная, рыба припущенная. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: рыба, жаренная основным способом, рыба жаренная во фритюре, рыба фри, рыба жаренная с зеленым маслом, рыба в тесте, зразы донские, рыба жаренная на решетке. Требование к качеству. Сроки хранения. Температура подачи.	6
Тема 3.2 Закрепить приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	Содержание Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: приготовление котлет, биточков, тефтелей, рулета. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы: приготовление тельного, зраз, фрикаделек. Приготовление кнельной массы. Требование к качеству. Сроки хранения. Температура подачи.	6
Раздел III 4. Выполнение работ по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.		30
Тема 4.1 Закрепить приготовление полуфабрикатов из говядины	Содержание Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для жаренья, для варки, для тушения. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины для жарки: приготовление лангета, антрекота, ромштекса, бифштекса, бефстроганов, поджарка. Приготовление полуфабрикатов в виде порционных кусков и мелкокусковых полуфабрикатов для тушения: азу, гуляш. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
Тема 4.2 Закрепить приготовление полуфабрикатов из баранины, свинины	Содержание Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из баранины и свинины: баранья грудинка фаршированная, баранина жареная, бараний бок, лопатка рулетом, карбонад, буженина,	6

и телятины	свинина жареная крупным куском, свинина отварная. Требование к качеству. Сроки хранения.	
	Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса баранины, свинины: котлеты натуральные из баранины и свинины, котлеты отбивные из баранины и свинины, эскалоп, шницель отбивной. Шашлык по-карски, рагу. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса баранины, свинины, телятины: шашлык, поджарка, гуляш, плов. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой массы мяса: бифштекс рубленый, котлеты натуральные рубленые, шницель натуральный рубленый, фрикадельки, люля-кебаб. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы: котлеты, биточки, шницель, тефтели, рулет, зразы рубленые. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
Тема 4.3 Закрепить приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	Содержание	
	Приготовление полуфабрикатов из птицы: котлета натуральная из филе птицы, котлета панированная, шницель столичный, котлета по-киевски. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы, из птицы: биточки, котлеты, котлеты пожарские. Приготовление полуфабрикатов из дичи и кролика: дичь, кролик по столичному, котлеты фаршированные грибами. Требование к качеству. Сроки хранения.	6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1.

Рабочей программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3

Рабочей программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3. 2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

1. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская – «Кулинария. Повар, кондитер» - Москва. «Академия» 2018г.
2. Н.Г. Бутейский, А.А. Жукова – «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» - Москва. «Академия» 2020 г.
3. Т.И. Перетятко – «Мучные кондитерские изделия» - Ростов-на-Дону, «Феликс» 2019 год.
4. З.П. Матюхина, Э.П. Королькова – «Товароведение пищевых продуктов» - Москва. «Академия» 2020 г.
5. В.П. Золин – «Технологическое оборудование предприятий» - Москва. «Академия» 2019г.
6. З.П. Матюхина – «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» - Москва. «Академия» 2019г.
7. В.А. Усов – «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» - Москва. «Академия» 2019г.
8. Т.И. Перетятко – «Калькуляция и учет в общественном питании» - Москва «Дашков и К^о», 2019г.

3.2.2. Электронные издания:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
5. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
6. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
7. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
8. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
9. <http://www.pitportal.ru/>

Дополнительные источники:

1. Инструкции по эксплуатации оборудования;
2. Сертификаты на продовольственные товары;
3. Справочники товара – I и II том;
4. Сборники рецептур блюд и кулинарных продуктов;
5. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий;
6. Справочник на инвентарь;
7. Каталоги оборудования;
8. Каталоги посуды;
9. Интернет-ресурсы.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</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 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических 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 зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов и инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 и 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 и расчет потребности в сырье и продуктах; - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	
<p>ПК1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК1.3. Проводить приготовление и подготовку</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 	

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.

недоброкачественных продуктов;

- соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;

- оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат, 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;

- корректное использование цветных разделочных досок;

- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;

- соблюдение требований персональной

	<p>гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конк-ретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегаустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, соответствие 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 отпуски на вынос 	
<p>OK01 Выбирать способы решения задач</p>	<p>- точность распознавания сложных проблемны</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе</p>

<p>профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>х ситуаций в различных контекстах;</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребностей в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников в нужных ресурсах; - разработка детального плана действий - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложении критериев оценки - и рекомендаций по улучшению плана 	<p>выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практике
<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; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте 	

	профессиональной деятельности;
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе
ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	- понимание значимости своей профессии
ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК.10.	-

<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>адекватность понимания общего смысла чужих произнесенных высказываний на известных профессиональные темы);</p> <p>-</p> <p>адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</p> <p>-</p> <p>точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>- правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	
<p>ЛР 1- 17</p> <ul style="list-style-type: none"> - Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. - Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций. - Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. - Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. - Демонстрирующий неприятие и 	<p>Личностные результаты обучающихся отражены в разделе «Достижения» в Школьном портале Московской области</p>	

предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

- Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда.

- Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

- Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

- Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

- Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

- Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп.

- Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

- Соблюдающий и пропагандирующий

правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.

- Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

- Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

- Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

- Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

- Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности

- Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

- Демонстрирующий навыки будущего, любознательность, критическое

<p>мышление, знание языков и лидерские качества</p> <ul style="list-style-type: none">- Принимающий участие в областных мероприятиях, молодежных социально значимых проектах- Связывающий свою жизненную перспективу с полученной профессией, обладающий общими и профессиональными компетенциями, которые позволят ему совершенствовать свое профессиональное мастерство в течение трудовой жизни		
---	--	--

Приложение 3 Программы профессиональных модулей

Приложение 3.1.2
к ООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Профиль: естественнонаучный

Квалификация: Повар

Кондитер

Форма обучения: очная

Срок обучения: 3 года 10 месяцев

Программа производственной практики ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Разработчики:

М.В. Шестакова – мастер производственного обучения высшей квалификационной категории
ГБПОУ МО «Колледж «Коломна»

Рассмотрена
на заседании Методического объединения
преподавателей и мастеров профессий
общественного питания и торговли

Протокол № 11
от « 14 » июня 2023 г.
Председатель предметной (цикловой)
комиссии

Шестакова (Шестакова М.В)

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ
ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. 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, личностные результаты и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК02.	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
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2.2. 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
ПК1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов различного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов различного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

В результате освоения производственной практики студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - 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 в вынос, - хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов различного ассортимента; - ведения расчетов с потребителями
уметь	<ul style="list-style-type: none"> - 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 различного 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 сроков хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов

<p>знать</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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); - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; - требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов и их ассортимента, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; - способы сокращения потерь при обработке сырья и при приготовлении полуфабрикатов
--------------	---

1.3. Количество часов, отводимое на освоение производственной практики — 72 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов производственной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем УП	Содержание учебного материала	Объём часов
1	2	3
Профессиональный модуль ПМ. 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.		72
Раздел ПП 1.Выполнение работ по подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.		6
Тема 1.1. Организация рабочего места.	Содержание	
	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. Организация рабочего места	6
Раздел ПП 2. Выполнение работ по обработки и подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.		24
Тема 2.1. Закрепить механическую кулинарную обработку сырья	Содержание	
	Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов: подготовка к очистке, очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение. Первичная обработка капустных, луковых: очистка, тыквенных и томатных овощей, свежих и соленых огурцов. салатных, десертных овощей. нарезка, определение процента отходов, хранение.Обработка плодовых овощей, грибов: нарезка, охлаждение и замораживание. Подготовка пряностей и приправ, определение процента отходов, хранение.	6
	Первичная кулинарная обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой, осетровой рыбы.	6

	Подготовка рыбы к использованию, организация рабочего места, оттаивание рыбы, очистка от чешуи, нарезка, определение процента отходов, хранение. Обработка морепродуктов: крабов, креветок, омаров, лангустов, речных раков, кальмаров. Определение процента отходов, хранение, требование к качеству.	
	Первичная кулинарная разделка и обвалка говяжьей, бараньей и свиной туш, деление туш на части, обвалка, зачистка, кулинарное использование.	6
	Первичная кулинарная обработка домашней птицы, дичи, кролика.	6
Раздел III 3. Выполнение работ по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.		12
Тема 3.1 Закрепить приготовление полуфабрикатов из рыбы.	Содержание Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление полуфабрикатов из рыбы «кругляш», рыба отварная, рыба припущенная. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: рыба, жаренная основным способом, рыба, жаренная во фритюре, рыба фри, рыба, жаренная с зеленым маслом, рыба в тесте, зразы донские, рыба, жаренная на решетке. Требование к качеству. Сроки хранения. Температура подачи.	6
Тема 3.2 Закрепить приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	Содержание Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: приготовление котлет, биточков, тефтелей, рулета. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы: приготовление тельного, зраз, фрикаделек. Приготовление кнельной массы. Требование к качеству. Сроки хранения. Температура подачи.	6
Раздел III 4. Выполнение работ по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.		30
Тема 4.1 Закрепить приготовление полуфабрикатов из говядины	Содержание Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для жаренья, для варки, для тушения. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины для жарки: приготовление лангета, антрекота, ромштекса, бифштекса, бефстроганов,	6

	поджарка. Приготовление полуфабрикатов в виде порционных кусков и мелкокусковых полуфабрикатов для тушения: азу, гуляш. Требование к качеству. Сроки хранения.	
<p>Тема 4.2</p> <p>Закрепить приготовление полуфабрикатов из баранины, свинины и телятины</p>	Содержание	
	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из баранины и свинины: баранья грудинка фаршированная, баранина жареная, бараний бок, лопатка рулетом, карбонад, буженина, свинина жареная крупным куском, свинина отварная. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса баранины, свинины: котлеты натуральные из баранины и свинины, котлеты отбивные из баранины и свинины, эскалоп, шницель отбивной. Шашлык по-карски, рагу. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса баранины, свинины, телятины: шашлык, поджарка, гуляш, плов. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой массы мяса: бифштекс рубленый, котлеты натуральные рубленые, шницель натуральный рубленый, фрикадельки, люля-кебаб. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы: котлеты, биточки, шницель, тефтели, рулет, зразы рубленые. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
<p>Тема 4.3</p> <p>Закрепить приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.</p>	Содержание	
	Приготовление полуфабрикатов из птицы: котлета натуральная из филе птицы, котлета панированная, шницель столичный, котлета по-киевски. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы, из птицы: биточки, котлеты, котлеты пожарские. Приготовление полуфабрикатов из дичи и кролика: дичь, кролик по столичному, котлеты фаршированные грибами. Требование к качеству. Сроки хранения.	6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Для реализации программы производственной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Рабочей программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 Рабочей программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

1. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская – «Кулинария. Повар, кондитер» - Москва. «Академия» 2020 г.
2. Н.Г. Бутейский, А.А. Жукова – «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» - Москва. «Академия» 2020 г.
3. Т.И. Перетятко – «Мучные кондитерские изделия» - Ростов-на-Дону, «Феликс» 2019 год.
4. З.П. Матюхина, Э.П. Королькова – «Товароведение пищевых продуктов» - Москва. «Академия» 2020 г.
5. В.П. Золин – «Технологическое оборудование предприятий» - Москва. «Академия» 2019 г.
6. З.П. Матюхина – «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» - Москва. «Академия» 2019 г.
7. В.А. Усов – «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» - Москва. «Академия» 2019 г.
8. Т.И. Перетятко – «Калькуляция и учет в общественном питании» - Москва «Дашков и К^о», 2019 г.

3.2.2. Электронные издания:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
5. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
6. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
7. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
8. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
9. <http://www.pitportal.ru/>

Дополнительные источники:

1. Инструкции по эксплуатации оборудования;
2. Сертификаты на продовольственные товары;
3. Справочники товара – I и II том;
4. Сборники рецептур блюд и кулинарных продуктов;
5. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий;
6. Справочник на инвентарь;
7. Каталоги оборудования;
8. Каталоги посуды;
9. Интернет-ресурсы.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</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 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических 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 зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов и инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 и 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 и расчет потребности в сырье и продуктах; - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	
<p>ПК1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК1.3. Проводить приготовление и подготовку</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 	

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.

недоброкачественных продуктов;

- соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;

- оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат, 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;

- корректное использование цветных разделочных досок;

- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;

- соблюдение требований персональной

	<p>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);</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, взаимозаменяемость сырья, продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствие 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 отпуски на вынос 	
<p>ОК01 Выбирать способы решения задач</p>	<p>- точность распознавания сложных проблемны</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе</p>

<p>профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>х ситуаций в различных контекстах;</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребностей информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников в нужных ресурсах; - 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>выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практике
<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; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте 	

	профессиональной деятельности;
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
ОК04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе
ОК06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать сознательно поведение на основе общечеловеческих ценностей	- понимание значимости своей профессии
ОК07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК10.	-

Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известных профессиональные темы);

-

адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;

-

точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);

- правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

Приложение 3 Программы профессиональных модулей

Приложение 3.2
к ООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Профиль: естественнонаучный
Квалификация: Повар
Кондитер

Форма обучения: очная
Срок обучения: 3 года 10 месяцев

Программа профессионального модуля 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Разработчики:

Л.А. Иргалиева – преподаватель специальных дисциплин общепрофессионального цикла ГБПОУ МО «Колледж «Коломна»

Рассмотрена
на заседании Методического объединения
преподавателей и мастеров профессий
общественного питания и торговли

Протокол № 11
от « 14 » июня 2023 г.
Председатель предметной (цикловой)
комиссии
Мещеряков (Шестакова М.В)

СОДЕРЖАНИЕ

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

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Место дисциплины в структуре основной образовательной программы: дисциплина относится к профессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения 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, личностные результаты.

1.2.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов

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
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий 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.

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Практический опыт	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 супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.
Умения	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество,

	<p>безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
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, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; ассортимента, рецептов, 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>норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 599

Из них на освоение МДК 165 часов,

на практики, в том числе учебную 144 часа

и производственную 252 часа

самостоятельная работа 38 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, час.					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК			Практики		
			Всего	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)*	Учебная	Производственная (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>
МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		36	36	20	-		-	-
ПК 2.1.-2.8	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	36	36	20			-	-
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		167	129	62				38
ПК 2.1., 2.2, 2.3	Раздел модуля 2. Приготовление и	26	21	10				5

	подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента							
<i>ПК 2.1, 2.2, 2.4</i>	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	27	22	10				5
<i>ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5</i>	Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий	22	16	10				6
<i>ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6</i>	Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	23	16	10				7
<i>ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7</i>	Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных	30	22	10				8

	изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента							
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8	Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	39	32	12				7
ПК 2.1-2.8	Учебная практика	144				144		
ПК 2.1-2.8	Производственная практика	252					252	
ПК 2.1-2.8	Демонстрационный экзамен							
	Всего:	599	165	82		144	252	38

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

<i>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)</i>	<i>Объем часов</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
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 хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		
Тема 1.1. <i>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</i>	Содержание Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и 1. закусок. Характеристика, последовательность этапов. 2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4
Тема 1.2. <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов</i>	Содержание Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, 1. супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки 2. готовых	4

	бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос	
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическая работа 1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	2
	Практическая работа 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2
	Практическая работа 3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов	3
Тема 1.3. <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов</i>	Содержание	4
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 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 3. приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическая работа 4. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	2
	Практическая работа 5. .Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	3
Тема 1.4. <i>Организация и техническое</i>	Содержание	
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд,	

оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	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. Организация хранения, отпуска горячих изделий закусок	4
	2. блюд, кулинарных с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по 3. приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическая работа 6. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2
Практическая работа 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.	3	
Практическая работа 8. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей	3	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		26
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 2.1.	Содержание	
Приготовление, назначение, подготовка к	1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров	

<i>реализации бульонов, отваров</i>	2. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров	
	3. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом 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	1
Тема 2.2. <i>Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента</i>	Содержание	
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов	3
	2. 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	
	3. 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	
	4. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями 5. 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	

	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	3
Тема 2.3. <i>Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре разнообразного ассортимента</i>	Содержание	2
	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.	
	2. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи супов-пюре. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов-пюре для отпуска на вынос	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	2
Тема 2.4. <i>Приготовление, подготовка к реализации молочных, сладких супов разнообразного ассортимента</i>	Содержание	2
	1. Молочные и сладкие супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи молочных, сладких супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка молочных, сладких супов для отпуска на вынос	
Тема 2.5. <i>Приготовление, подготовка к реализации региональных, диетических, вегетарианских супов</i>	Содержание	2
	1. Региональные, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи региональных, диетических, вегетарианских супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов	

	для отпуска на вынос	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск региональных супов	3
Тема 2.6. <i>Приготовление,</i>	Содержание	
	1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
<i>подготовка к реализации холодных супов</i>	2. 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	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	2
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2.		
1. Составить таблицу Продолжительность варки продуктов 2. Составить ТТК на заправочные супы. 3. Составить ТТК на супы-пюре 4. Составить схему приготовления щей и борщей 5. Составить таблицу Последовательность закладки продуктов в рассольники		5
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		31
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 3.1. <i>Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов</i>	Содержание	
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих	
	1. соусов.	
	2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное	1

	назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	
Тема 3.2. <i>Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов</i>	Содержание	2
	1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам	
	2. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов	
Тема 3.3. <i>Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке</i>	Содержание	4
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки 1. хранения соуса красного основного и его производных.	
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки 2. хранения	
	соуса белого основного и его производных	
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки 3. хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных	
	4. 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 5. соусов. Приемы оформления тарелки соусами	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие № 9 Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	4
Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации яично- масляных соусов, соусов на сливках	Содержание	
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках	2
	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа 5. Приготовление и отпуск горячих соусов разнообразного ассортимента.	6
Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	Содержание	
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов	3
	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 3		
1. Составить таблицу соответствия горячих соусов основным горячим мясным и рыбным блюдам преподавателем).		
2. Подготовить презентацию История соуса майонез		
3. Составить ТТК на горячие соусы		5
4. Составить ТТК на масляные соусы		

<p>5. Составить ТТК на соусы, на основе майонеза</p> <p>6. Подготовить презентацию Соусы в кухнях стран мира</p>		
<p>Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>22</p>	
<p>МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>		
<p>Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Классификация,ассортимент,значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов</p>	<p>4</p>
<p>гарниров из овощей и грибов</p>	<p>2. 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.</p> <p>3. 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, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов</p> <p>4. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов:ассортимент,рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов</p> <p>5. 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</p>	

	от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования	
	Тематика лабораторных и практических занятий	
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	2
	Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	2
	Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	2
Тема 4.2. <i>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий</i>	Содержание	
	1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.	
	2. 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.	4
	3. Правила варки каш. Расчет количества круп 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	

	4.Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	5.Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюда гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов.	

<p>6. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, 2, 3 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>	
Тематика лабораторных занятий	
Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	4

Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 4

1. Заполнить таблицу Привар круп и макаронных изделий
2. Подготовить презентацию Ассортимент макаронных изделий.б
3. Подготовить презентацию Блюда из круп в кухнях стран мира
4. Составить ТТК на пасту Карбонара, на пасту Болоньезе, на Лазанью
5. Составить ТТК на Паэлью, Ризотто, Гречневую кашу с баклажанами

Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		23
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 5.1. <i>Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра</i>	Содержание	2
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра	
	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 расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.	
	3. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра	
	4. 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.	
	5. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	6. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	7. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: 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 яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	

	Практические занятия	
	Практическая работа 10. Пересчет количества продуктов и расчет выхода готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра с учетом взаимозаменяемости продуктов	4
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Содержание	4
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки 2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.	
	3. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста	
	4. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.	
	5. 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	
	Тематика практических и лабораторных занятий	
	Лабораторная работа 10. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки	6
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 5		
	1. Составить ТТК на ravioli 2. Составить ТТК на хинкали 3. Составить ТТК на манты	7

4. Составить таблицу Продукты, входящие в состав мучных изделий		
5. Составить схему приготовления лапши		
Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья		30
разнообразного ассортимента		
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	4
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	
	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.	
	3. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа	
	Тематика практических занятий	
	Практическая работа 11. Разработать ассортимент горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья в меню (индивидуальные задания с указанием типа организации питания, способа обслуживания, типа питания)	2
Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	8
	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)	

<p>2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.</p>	
<p>3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: 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.</p> <p>4. 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</p>	
<p><i>Тематика практических занятий и лабораторных работ</i></p>	
<p><i>Лабораторная работа 11</i> Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы</p>	<p>2</p>
<p><i>Лабораторная работа 12</i> Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы</p>	<p>4</p>
<p><i>Лабораторная работа 13</i> Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья</p>	<p>2</p>
<p><i>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 6</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составить ТТК на горячие рыбные блюда 2. Составить ТТК на блюда из рыбной котлетной массы 3. Составить ТТК на блюда из морепродуктов 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления горячих блюд из рыбы 5. Подготовить презентацию Ассортимент рыбных блюд 6. Подготовить доклад Рыбные блюда в кухнях стран мира 	<p>8</p>
<p>Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов,</p>	<p>39</p>

домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 7.1. <i>Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</i>	Содержание	6
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	
	2. 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	
	3. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа	
	Тематика практических занятий	
	Практическая работа. 12. Разработать ассортимент горячих блюд из мяса,мясных продуктов,домашней птицы, дичи, кролика в меню (индивидуальные задания с указанием типа организации питания, способа обслуживания, типа питания)	2
Тема 7.2. <i>Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов</i>	Содержание	8
	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, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовленияблюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	
	3. 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.	
	4. 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 и лабораторных занятий	
	Лабораторная работа 14 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	2
	Лабораторная работа 15 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	4
Тема 7.3. <i>Приготовление и подготовка к реализации блюд из птицы, дичи, кролика</i>	Содержание	6
	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. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	
	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: 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.	

	<p>Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>4. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p> <p>Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p>	
Тематика практических и лабораторных занятий		
	Лабораторная работа 16 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	4
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 7		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Составить ТТК на порционные мясные блюда 2. Составить ТТК на мелкокусковые мясные блюда 3. Составить ТТК на блюда из котлетной массы 4. Составить ТТК на блюда из птицы 5. Составить ТТК на блюда из кролика 6. Подготовить презентация Горячие блюда из птицы и дичи 7. Подготовить презентацию Горячие блюда из мяса 		7
Учебная практика		144
Производственная практика		252
Всего		599

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Техническое оснащение и организации рабочего места; лаборатории Учебная кухня ресторана

Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение и организация рабочего места:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, ЖК телевизор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

- моечная ванна ;
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф интенсивной заморозки;
- охлаждаемый прилавок-витрина;
- ледогенератор;
- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- слайсер;
- планетарный миксер;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- печь пароконвекционная;
- конвекционная печь;
- плита вок;
- гриль электрический;
- гриль – саломандра;
- фритюрница;
- микроволновая печь;
- горелка газовая ручная;
- нитраттестер;
- машина для вакуумной упаковки;
- машина посудомоечная;
- стеллаж;
- мусат для заточки ножей;

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол;
- весы настольные электрические;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
- термометр со щупом;
- мерный стакан;
- венчик;

- ложки;
- миски из нержавеющей стали;
- сито;
- шенуа;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- половник;
- пинцет;
- щипцы универсальные;
- ножи поварской тройки;
- корзины для отходов;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- набор сковород;
- гриль сковороды;
- сковорода для вок;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые;
- тарелки глубокие (различного объема);
- тарелки плоские (различного диаметра);
- блюдо прямоугольное;
- соусники.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций 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.).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2019.- 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, 2020.- 808с.
11. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с
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. 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, 2019. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2019.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2020. – 416 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», 2020. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2020. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2019. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2018 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2019. – 512 с.
22. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2019.- 128 с.
23. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2019.- 282 с.
24. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 432 с.

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 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

3.2.3. Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2019 - 320 с.: ил.

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места, профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана

ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.02. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

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

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа

руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

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 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, 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 выполнения 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, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, температурного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, ве- 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для 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 зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>соизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полу- фабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<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,</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • отдельное 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); 	

<p>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"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для 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 задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – 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>занятий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы 	
<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; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам 	
<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</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 при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией 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 интересные профессиональные темы

Приложение 3 Программы профессиональных модулей

Приложение 3.2.1

к ООП по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ02.Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

Профиль: естественнонаучный

Квалификация: Повар

Кондитер

Форма обучения: очная

Срок обучения: 3 года 10 месяцев

Программа учебной практики ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Разработчики:

М.В. Шестакова – мастер производственного обучения высшей квалификационной категории
ГБПОУ МО «Колледж «Коломна»

Рассмотрена

на заседании Методического объединения
преподавателей и мастеров профессий
общественного питания и торговли

Протокол № 11

от « 14 » июня 2023 г.

Председатель предметной (цикловой)
комиссии

М.В. Шестакова (Шестакова М.В.)

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики студент должен освоить вид профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции, личностные результаты и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК02.	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
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2.2. 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
ПК2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих супов разнообразного ассортимента
ПК2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного животного сырья разнообразного ассортимента
ПК2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

В результате освоения учебной практики студент должен:

Иметь практический опыт	<p>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 супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.</p>
Уметь	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; 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; своевременно оформлять заявку на склад; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>

Знать	<p>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); 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, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих 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 супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
-------	--

1.3. Количество часов, отводимое на освоение учебной практики — 144 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем УП	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
Профессиональный модуль ПМ. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		144
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		18
Тема 1.1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	Содержание Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	6
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	6
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	6
Раздел 2. Приготовление горячих супов разнообразного ассортимента		24

Тема 2.1. Приготовление простых супов: заправочные (борщи, щи, рассольники, солянки, картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями);	Содержание Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	6
Тема 2.2. Приготовление простых супов: молочные (с крупой, макаронными изделиями, овощами);	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	6
Тема 2.3. Приготовление простых супов: суп-пюре (из разных овощей, рыбы, птицы, печени)	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	6
Тема 2.4. Приготовление простых супов: национальных супов (казахский-кеспе, украинский-борщ с пампушами)	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	6
Раздел 3. Приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента		24
Тема 3.1. Приготовление соусов мясных красных.	Содержание Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	6
Тема 3.2. Приготовление соусов белых на мясном бульоне.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	6
Тема 3.3. Приготовление соусов на рыбном бульоне	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	6

Тема 3.4. Приготовление соусов сметанных	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	6
Раздел 4. Приготовление блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		24
Тема 4.1. Блюда, гарниры из вареных, припущенных овощей	Содержание Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	6
Тема 4.2. Блюда, гарниры из жареных и тушеных овощей	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	6
Тема 4.3. Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, творога, молока, макаронных изделий для приготовления блюд и гарниров	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	6
Тема 4.4. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	6
Раздел 5. Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		12
Тема 5.1 Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога.	Содержание Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	6
Тема 5.2. Приготовление и оформление простых и национальных мучных блюд из	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного	6

теста с фаршем	ассортимента	
Раздел 6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		12
Тема 6.1. Приготовления рыбных полуфабрикатов	Содержание Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	
Тема 6.2. Приготовления простых блюд рыбы с костным скелетом и нерыбных морепродуктов	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	6
Раздел 7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		30
Тема 7.1. Приготовление мясных полуфабрикатов, блюд из отварного и тушеного мяса	Содержание Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	
Тема 7.2. Приготовление блюд из запечённого и жареного мяса.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	
Тема 7.3. Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	
Тема 7.4. Приготовление блюд из домашней птицы разнообразного ассортимента	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	6

Тема 7.5.

Приготовление блюд из дичи разнообразного ассортимента и блюд из кролика

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Рабочей программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 Рабочей программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

1. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская – «Кулинария. Повар, кондитер» - Москва. «Академия» 2020 г.
2. Н.Г. Бутейскис, А.А. Жукова – «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» - Москва. «Академия» 2020 г.
3. Т.И. Перетятко – «Мучные кондитерские изделия» - Ростов-на-Дону, «Феликс» 2019 год.
4. З.П. Матюхина, Э.П. Королькова – «Товароведение пищевых продуктов» - Москва. «Академия» 2020 г.
5. В.П. Золин – «Технологическое оборудование предприятий» - Москва. «Академия» 2019 г.
6. З.П. Матюхина – «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» - Москва. «Академия» 2019 г.
7. В.А. Усов – «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» - Москва. «Академия» 2019 г.
8. Т.И. Перетятко – «Калькуляция и учет в общественном питании» - Москва «Дашков и К^о», 2019 г.

3.2.2. Электронные издания:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
5. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
6. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
7. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
8. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
9. <http://www.pitportal.ru/>

Дополнительные источники:

1. Инструкции по эксплуатации оборудования;
2. Сертификаты на продовольственные товары;
3. Справочники товара – I и II том;
4. Сборники рецептур блюд и кулинарных продуктов;
5. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий;
6. Справочник на инвентарь;
7. Каталоги оборудования;
8. Каталоги посуды;
9. Интернет-ресурсы.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</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 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических 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 зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов и инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 и 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 и расчет потребности в сырье и продуктах; - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	
<p>ПК1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК1.3. Проводить приготовление и подготовку</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 	

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.

недоброкачественных продуктов;

- соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;

- оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат, 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;

- корректное использование цветных разделочных досок;

- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;

- соблюдение требований персональной

	<p>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);</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, взаимозаменяемость сырья, продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствие 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 отпуски на вынос 	
<p>ОК01 Выбирать способы решения задач</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность распознавания сложных проблемны 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе</p>

<p>профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>х ситуаций в различных контекстах;</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребностей информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников в нужных ресурсах; - 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>выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практике
<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; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте 	

	профессиональной деятельности;
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
ОК04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе
ОК06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать сознательно поведение на основе общечеловеческих ценностей	- понимание значимости своей профессии
ОК07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК10.	-

Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известных профессиональные темы);

-

адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;

-

точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);

- правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

Приложение 3 Программы профессиональных модулей

Приложение 3.2.2
к ООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

Профиль: естественнонаучный

Квалификация: Повар
Кондитер

Форма обучения: очная

Срок обучения: 3 года 10 месяцев

Программа производственной практики ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Разработчики:

М.В. Шестакова – мастер производственного обучения высшей квалификационной категории
ГБПОУ МО «Колледж «Коломна»

Рассмотрена
на заседании Методического объединения
преподавателей и мастеров профессий
общественного питания и торговли

Протокол № 11
от « 14 » июня 2023 г.
Председатель предметной (цикловой)
комиссии

М.В. Шестакова (Шестакова М.В.)

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ
ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ

ПРАКТИКИ ПМ02. Приготовление, оформление и подготовка как реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. 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 компетенции, личностные результаты и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК02.	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
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2.2. 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 как реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров различного ассортимента
ПК2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов различного ассортимента
ПК2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов различного ассортимента
ПК2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий различного ассортимента
ПК2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки различного ассортимента
ПК2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья различного ассортимента
ПК2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика различного ассортимента

В результате освоения производственной практики студент должен:

Иметь практический опыт	<p>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 супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов потребителями.</p>
Уметь	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; 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; своевременно оформлять заявку на склад; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента, в том числе региональных; оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>

Знать	<p>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); 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, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих 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 супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
-------	--

1.3. Количество часов, отводимое на освоение производственной практики — 252 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов производственной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем УП	Содержание учебного материала	Объе м часо в
1	2	3
Профессиональный модуль ПМ. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		252
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		24
Тема 1.1. Организация рабочего места.	Содержание	
	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	6
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	6
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	6
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	6
Раздел 2. Приготовление горячих супов разнообразного ассортимента		30

Тема 2.1. Приготовление простых супов: заправочные (борщи, щи, рассольники, солянки, картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями)	Содержание Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	6
Тема 2.1. Приготовление простых супов: заправочные (борщи, щи, рассольники, солянки, картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями);	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	6
Тема 2.2. Приготовление простых супов: молочные (с крупой, макаронными изделиями, овощами)	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	6
Тема 2.3. Приготовление простых супов: суп-пюре (из разных овощей, рыбы, птицы, печени)	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	6
Тема 2.4. Приготовление простых супов: национальных супов (казахский-кеспе, украинский-борщ с пампушами)	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	6
Раздел 3. Приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента		24
Тема 3.1. Приготовление соусов мясных красных.	Содержание Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	6
Тема 3.2. Приготовление соусов белых на мясном бульоне.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	6

Тема 3.3. Приготовление соусов на рыбном бульоне	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	6
Тема 3.4. Приготовление соусов сметанных	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	6
Раздел 4. Приготовление блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		30
Тема 4.1. Блюда и гарниры из овощей и грибов	Содержание	
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	6
Тема 4.2. Блюда, гарниры из вареных, припущенных овощей	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	6
Тема 4.3. Блюда, гарниры из жареных и тушеных овощей	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	6
Тема 4.4. Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, творога, молока, макаронных изделий для приготовления блюд и гарниров	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	6
Тема 4.5. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	6
Раздел 5. Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		24
Тема 5.1 Приготовление и оформление	Содержание	
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих	6

простых блюд из яиц и творога.	блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	
Тема 5.2. Приготовление и оформление простых и национальных мучных блюд из теста с фаршем	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	6
Тема 5.2. Приготовление и оформление простых и национальных мучных блюд из теста с фаршем	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	6
Тема 5.2. Приготовление и оформление простых и национальных мучных блюд из теста с фаршем	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	6
Раздел 6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		30
Тема 6.1. Приготовления рыбных полуфабрикатов	Содержание	
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	6
Тема 6.1. Приготовления рыбных полуфабрикатов	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	6
Тема 6.2. Приготовления простых блюд рыбы с костным скелетом и нерыбных морепродуктов	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	6
Тема 6.2. Приготовления простых блюд рыбы с костным скелетом и нерыбных	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	6

морепродуктов		
Тема 6.2. Приготовления простых блюд рыбы с костным скелетом и нерыбных морепродуктов	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	6
Раздел 7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		90
Тема 7.1. Приготовления мясных полуфабрикатов.	Содержание Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	6
Тема 7.2. Приготовления блюд из отварного мяса.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	6
Тема 7.3. Приготовления блюд из тушеного мяса.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	6
Тема 7.3. Приготовления блюд из тушеного мяса.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	6
Тема 7.4. Приготовления блюд из запечённого мяса.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	6
Тема 7.4. Приготовления блюд из запечённого мяса.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	6
Тема 7.5. Приготовления блюд из жареного мяса	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	6
Тема 7.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих	6

Приготовления блюд из рубленой и котлетной массы	блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	
Тема 7.6. Приготовления блюд из рубленой и котлетной массы	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	6
Тема 7.7. Приготовление полуфабрикатов из птицы. Приготовления блюд из домашней птицы разнообразного ассортимента.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	6
Тема 7.7. Приготовление полуфабрикатов из птицы. Приготовления блюд из домашней птицы разнообразного ассортимента.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	6
Тема 7.7. Приготовление полуфабрикатов из птицы. Приготовления блюд из домашней птицы разнообразного ассортимента.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	6
Тема 7.7. Приготовление полуфабрикатов из птицы. Приготовления блюд из домашней птицы разнообразного ассортимента.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	6
Тема 7.8. Приготовления блюд из дичи разнообразного ассортимента	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	6
Тема 7.9. Приготовление блюд из кролика	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Для реализации программы производственной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1.

Рабочей программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3

Рабочей программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

1. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская – «Кулинария. Повар, кондитер» - Москва. «Академия» 2020 г.
2. Н.Г. Бутейскис, А.А. Жукова – «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» - Москва. «Академия» 2020 г.
3. Т.И. Перетятко – «Мучные кондитерские изделия» - Ростов-на-Дону, «Феликс» 2019 год.
4. З.П. Матюхина, Э.П. Королькова – «Товароведение пищевых продуктов» - Москва. «Академия» 2019 г.
5. В.П. Золин – «Технологическое оборудование предприятий» - Москва. «Академия» 2019 г.
6. З.П. Матюхина – «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» - Москва. «Академия» 2019 г.
7. В.А. Усов – «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» - Москва. «Академия» 2019 г.
8. Т.И. Перетятко – «Калькуляция и учет в общественном питании» - Москва «Дашков и К^о», 2019 г.

3.2.2. Электронные издания:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
5. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
6. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
7. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
8. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
9. <http://www.pitportal.ru/>

Дополнительные источники:

1. Инструкции по эксплуатации оборудования;
2. Сертификаты на продовольственные товары;
3. Справочники товара – I и II том;
4. Сборники рецептур блюд и кулинарных продуктов;
5. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий;
6. Справочник на инвентарь;
7. Каталоги оборудования;
8. Каталоги посуды;
9. Интернет-ресурсы.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</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 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических 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 зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов и инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 и 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 и расчет потребности в сырье и продуктах; - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	
<p>ПК1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК1.3. Проводить приготовление и подготовку</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 	

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.

недоброкачественных продуктов;

- соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;

- оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат, 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;

- корректное использование цветных разделочных досок;

- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;

- соблюдение требований персональной

	<p>гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегазация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, соответствие 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 отпуски на вынос 	
<p>OK01 Выбирать способы решения задач</p>	<p>- точность распознавания сложных проблемны</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе</p>

<p>профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>х ситуаций в различных контекстах;</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребностей в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников в нужных ресурсах; - разработка детального плана действий - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложении критериев оценки - и рекомендаций по улучшению плана 	<p>выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практике
<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; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте 	

	профессиональной деятельности;
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе
ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	- понимание значимости своей профессии
ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК.10.	-

<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>адекватность понимания общего смысла чужих произнесенных высказываний на известных профессиональные темы);</p> <p>-</p> <p>адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</p> <p>-</p> <p>точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>- правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	
<p>ЛР 1- 17</p> <ul style="list-style-type: none"> - Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. - Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций. - Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. - Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. - Демонстрирующий неприятие и 	<p>Личностные результаты обучающихся отражены в разделе «Достижения» в Школьном портале Московской области</p>	

предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

- Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда.

- Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

- Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

- Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

- Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

- Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп.

- Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

- Соблюдающий и пропагандирующий

правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.

- Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

- Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

- Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

- Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

- Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности

- Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

- Демонстрирующий навыки будущего, любознательность, критическое

<p>мышление, знание языков и лидерские качества</p> <ul style="list-style-type: none">- Принимающий участие в областных мероприятиях, молодежных социально значимых проектах- Связывающий свою жизненную перспективу с полученной профессией, обладающий общими и профессиональными компетенциями, которые позволят ему совершенствовать свое профессиональное мастерство в течение трудовой жизни		
---	--	--

Приложение 3 Программы профессиональных модулей

Приложение 3.3
к ООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Профиль: естественнонаучный
Квалификация: Повар
Кондитер

Форма обучения: очная
Срок обучения: 3 года 10 месяцев

Рабочая программа ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Разработчики:

М. В. Шестакова – преподаватель специальных дисциплин общепрофессионального цикла ГБПОУ МО «Колледж «Коломна»

Рассмотрена
на заседании Методического объединения
преподавателей и мастеров профессий
общественного питания и торговли

Протокол № 11
от « 14 » июня 2023 г.
Председатель предметной (цикловой)
комиссии

Мещеряков (Шестакова М.В)

СОДЕРЖАНИЕ

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

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Место дисциплины в структуре основной образовательной программы: дисциплина относится к профессиональному циклу, связана освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию.

1.2. 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, личностные результаты.

1.2.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов

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
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

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

1.2.3.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,</p>

	хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
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>

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 324

Из них на освоение МДК 130 часов

на практики, в том числе учебную 72 часа

и производственную 108 часов

самостоятельная работа 14 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, час.					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК			Практики		
			Всего	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)*	Учебная	Производственная (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>
	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	37	34	14	х			3
ПК 3.1.-3.6 ОК 01,04,07	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	37	34	14				3
	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	107	96	44				11
ПК 3.1., 3.2 ПК 3.1- 3.6 ОК 01,04,07	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов,	107	96	44				11

	холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента							
ПК 3.1., 3.2 ПК 3.1- 3.6 ОК 01,04,07	Учебная практика	72				72		
ПК 3.1., 3.2 ПК 3.1- 3.6 ОК 01,04,07	Производственная практика	108					108	
ПК 3.1., 3.2 ПК 3.1- 3.6 ОК 01,04,07	Демонстрационный экзамен							
	Всего:	324	130	58		72	108	14

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд,кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		37
МДК. 03.01. Организация приготовления,подготовки к реализации и хранения холодных блюд,кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		
Тема 1.1. <i>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</i>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. 2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов. 3. Иновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях. 	6
Тема 1.2. <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</i>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. 2. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд. 3. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), 	14

	<p>упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, осуда, инвентарь для реализации</p>	
--	--	--

	готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола»	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	<i>Лабораторная работа 1.1.</i> Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции	3
	<i>Лабораторная работа 1.2.</i> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	5
	<i>Лабораторная работа 1.3.</i> Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	3
	<i>Лабораторная работа 1.4.</i> 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	3
	Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1 <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовить доклад Иновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции 2. Составить схему Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. 3. Подготовить презентацию Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления закусок разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов. 	3
	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	107
	МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
Тема 2.1. <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов,</i>	Содержание	
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения,	5

<i>салатных заправок</i>	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.)	
	3. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.	
	4. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	
	Содержание	
Тема 2.2. <i>Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента</i>	1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	15
	2. 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 свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	
	3. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	
	4. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
Лабораторная работа. 2.1. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	8	
Лабораторная работа. 2.2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом).	4	

	Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	
Тема 2.3. <i>Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок</i>	Содержание	15
	1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. 2. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.	
	3. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	
	4. 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 .	
	5. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	6. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	
	7. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	
	8. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	
	9. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа.2.3. 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
	Практическое занятие 2.1. Расчет количества сырья, выхода бутербродов	2
Тема 2.4. <i>Приготовление, подготовка к реализации</i>	Содержание	10
	1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок. 2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие	

холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	
	3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	
	4. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)	
	5. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	
	6. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
Лабораторная работа. 2.4. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		4
Лабораторная работа. 2.5. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса, Оценка качества (бракераж) готовой продукции		4
Лабораторная работа. 2.6. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		4
Практическое занятие. 2.2. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.		5
Практическое занятие. 2.3. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания		3
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации фингерфуд	Содержание	
	1. Ассортимент закусок, которые едят руками 2. Овощные чипсы 3. Флетбред с грушей и сыром 4. Крабкейки с йогуртовым соусом	7
	Лабораторная работа. 2.6. Приготовление, оформление и отпуск фингерфуд. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6

<p><i>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовить доклад Винегрет 2. Подготовить доклад История салата «Цезарь» 3. Подготовить презентацию Ассортимент банкетных салатов 4. Подготовить презентацию ассортимент банкетных закусок 5. Подготовить презентацию Фингерфуд 6. Подготовить презентацию Фастфуд. 7. Подготовить доклад Традиционные закуски в кухнях стран мира 8. Составить ТТК на салаты 9. Составить ТТК на закуски 10. Составить ТТК на канапе и бутерброды 11. Подготовить доклад Японские закуски – суши и роллы 12. Подготовить презентацию Японские закуски – суши и роллы 13. Подготовить презентацию сервировка фуршетного стола с закусками 	11
Учебная практика	72
Производственная практика	108
Всего	324

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Техническое оснащение и организации рабочего места; лаборатории Учебная кухня ресторана

Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение и организация рабочего места:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудио визуализации,

мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

Зона для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок:

весоизмерительное оборудование:

весы настольные;

электронные;

холодильное оборудование:

шкаф холодильный;

шкаф морозильный;

шкаф интенсивной заморозки;

охлаждаемый прилавок-витрина;

льдогенератор;

механическое оборудование:

блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ;

слайсер;

куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

процессор кухонный;

овощерезка;

привод универсальный с взбивания;

тепловое оборудование:

плиты электрические или с индукционным нагревом;

печь пароконвекционная;

конвекционная печь;

вок сковорода;

гриль электрический;

гриль – саломандра;

фритюрница;

микроволновая печь;

оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

овоскоп;

нитраттестер;

машина для вакуумной упаковки;

термоупаковщик;

оборудование для мытья посуды:

машина посудомоечная;

вспомогательное оборудование:

стол производственный с моечной ванной;

стеллаж передвижной;
моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;
термобоксы;
набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
подставка для разделочных досок;
термометр со щупом;
мерный стакан;
венчик;
миски (нержавеющая сталь);
сито, шенуа;
лопатки (металлические, силиконовые), половник;
пинцет, щипцы кулинарные;
набор ножей «поварская тройка»,
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 пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов,
перчатки силиконовые

посуда для презентации:

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

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатка
- венчик;
- ложки;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроемкости.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций 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.).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

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 рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2019.- 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, 2020.- 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. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с., цв.ил.
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, 2020. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с.
15. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2021. – 416 с.
16. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.
17. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2019. – 336 с.
18. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2020. – 160 с.
19. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2021 – 373 с.

20. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. – М.: Ресторанные ведомости, 2021. – 512 с.
21. 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», 2019. – 208 с
22. 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», 2019. – 432 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 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
8. www.jv.ru Фингерфуды

3.2.3. Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2019 - 320 с.: ил.

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места, профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием,

производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная(самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.03. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, личностных результатов, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы 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 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 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, готовой холодной кулинарной продукции 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, 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять 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</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники 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 холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, 	

<p>реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; • аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
<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>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; 	<p>Промежуточная аттестация:</p>

необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – 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; 	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
ОК. 09 Использовать	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	

информационные технологии в профессиональной деятельности		
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<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 	

Приложение 3 Программы профессиональных модулей

Приложение 3.3.1
к ООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Профиль: естественнонаучный

Квалификация: Повар
Кондитер

Форма обучения: очная

Срок обучения: 3 года 10 месяцев

Программа учебной практики ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **43.01.09 Повар, кондитер**, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года № 1569

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Колледж «Коломна» СП №1

Разработчик:

Л.А. Иргалиева - мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГБПОУ МО «Колледж «Коломна» СП №1

Рассмотрена
на заседании Методического объединения
преподавателей и мастеров профессий
общественного питания и торговли

Протокол № 11

от « 14 » июня 2023 г.

Председатель предметной (цикловой)
комиссии

Мещеряков (Шестакова М.В)

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом 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 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.

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и программах по профессиональной подготовке рабочих по профессиям ОК 016-94 16675 "Повар". На базе среднего полного образования или на базе общего основного образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики должен:

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 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; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов,

холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

уметь:

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; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

иметь 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, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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.

1.3. Результаты освоения учебной практики

Результатами освоения программы **учебной практики** является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными компетенциями (ПК) и общими (ОК) компетенциями, личностными результатами:

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

	видов и форм обслуживания
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.4. Количество часов на освоение программы учебной

практики:

В рамках освоения учебной практики – 72 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования	Количество		Наименования тем	Количество часов
ПМ 03.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	72			
1	2	3	4	5	6
Раздел III 1. Выполнение работ по подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.					
				Тема 1.1. Организация рабочего места.	6
Раздел III 2. Выполнение работ по приготовлению, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.					
				Тема 2.1. Приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	6
Раздел III 3. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.					
				Тема 3.1 Приготовление салатов разнообразного ассортимента.	12
Раздел III 4. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.					
				Тема 4.1 Приготовление бутербродов,	12

				канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	
Раздел III 5. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.					
				Тема 5.1. Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	18
Раздел III 6. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.					
				Тема 6.1 Приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	18
	Всего часов	72			72

2.2 СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

<i>Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем УП</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>Объем часов</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Учебная практика		
Профессиональный модуль ПМ. 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		72
Тема 1.1. Организация рабочего места	Содержание	6
	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	
Раздел УП 2. Выполнение работ по приготовлению, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента		6
Тема 2.1. Приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	Содержание	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление холодных соусов: соус майонез, соус майонез со сметаной, соус майонез с корнишонами, соус хрен. Приготовление заправок: заправка для салатов, заправка горчиная, заправка горчиная с желтками, заправка, сметанная с зеленью, маринад овощной с томатом. Требование к качеству. Сроки хранения.	
Раздел УП 3. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента		12
Тема 3.1. Приготовление салатов разнообразного ассортимента.	Содержание	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление салатов из сырых овощей и фруктов: салат из моркови, салат из сырой	

	<p>свеклы, яблока и корня сельдерея, салат из шпината и редиски, салат из свежих помидоров, салат из белокочанной капусты, салат из редьки и моркови; салат из моркови с медом и орехами; салат из свеклы с ананасом; салат из свежей капусты «Витаминный»; салат из краснокочанной капусты</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения</p>	
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Приготовление салатов из вареных овощей: салат «Летний», салат картофельный, салат мясной, салат из молодого картофеля; свекла с орехами и чесноком; салат из сельди с овощами.</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения</p>	6
Раздел УП 4. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.		12
Тема 4.1. <i>Приготовление бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</i>	Содержание	
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Приготовление сложных бутербродов: бутерброд с ветчиной, яйцом и огурцами; бутерброд с мясным ассорти, бутерброд с сельдью или килькой.</p> <p>Приготовление закрытых бутербродов. Приготовление закусочных бутербродов (канапе).</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения.</p>	6
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Приготовление овощных и грибных закусок: фасолевого паштета, редька с маслом или сметаной, помидоры, фаршированные мясным салатом, икра баклажанная, грибы маринованные или соленые с луком, икра грибная.</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения.</p>	6
Раздел УП 5. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		18
Тема 5.1. <i>Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного</i>	Содержание	
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Приготовление блюд из рыбы: сельдь с гарниром, сельдь с картофелем и маслом, рыба</p>	6

<i>ассортимента</i>	соленая, шпроты, сардины с лимоном, килька с луком и маслом. Требование к качеству. Сроки хранения	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из рыбы: сельдь рубленая, рыба отварная с гарниром и хреном. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из рыбы: рыба заливная с гарниром, жареная рыба под маринадом, морской гребешок под майонезом. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
Раздел УП 6. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.		18
<i>Тема 6.1. Приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</i>	Содержание	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из мяса: мясо или мясопродукты отварные с гарниром; студень говяжий. паштет из печени. ветчина, корейка с гарниром; ростбиф с гарниром. Требование к качеству. Сроки хранения	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из домашней птицы: курица фаршированная, рулет из курицы с грибами, холодец из утки с яблоками. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из дичи: фаршированная грудка, рулет из дичи с картофелем. Требование к качеству. Сроки хранения.	6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Весоизмерительное оборудование:

Весы настольные электронные

Тепловое оборудование:

Конвекционная печь, Микроволновая печь, Плита электрическая, Фритюрница, Электрогриль,

Холодильное оборудование:

Шкаф холодильный, Шкаф морозильный, Шкаф шоковой заморозки,

Механическое оборудование:

Мясорубка, Процессор кухонный, Овощерезка, Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания,

Оборудование для мойки посуды:

Машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование:

Стеллаж передвижной, Моечная ванна двухсекционная,

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь.

Гастроемкости из нержавеющей стали. Набор

кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л, Набор сотейников

0.6л, 0.8л, Сковорода, Гриль сковорода,

Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая,

Подставка для разделочных досок, Мерный стакан, Венчик,

Миски нержавеющая сталь, Сито,

Шенуа,

Лопатки (металлические, силиконовые),

Половник, Шумовка,

Шипцы кулинарные универсальные,

Набор ножей

Насадки для кондитерских мешков,

Набор выемок (различной

формы), Корзина для мусора.

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская – «Кулинария. Повар, кондитер» - Москва. «Академия» 2019 г.

- Н.Г. Бутейскис, А.А. Жукова – «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» - Москва. «Академия» 2021 г.

- Т.И. Перетятко – «Мучные кондитерские изделия» - Ростов-на-Дону, «Феликс» 2018 год.

- З.П. Матюхина, Э.П. Королькова – «Товароведение пищевых продуктов» - Москва. «Академия» 2021 г.

- В.П. Золин – «Технологическое оборудование предприятий» - Москва. «Академия» 2019 г.

- З.П. Матюхина – «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» - Москва. «Академия» 2019 г.

- В.А.Усов – «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» - Москва. «Академия» 2020 г.
- Т.И.Перетятко – «Калькуляция и учет в общественном питании» - Москва «Дашков и К°», 2019 г.

Дополнительные источники:

1. Инструкции по эксплуатации оборудования;
2. Сертификаты на продовольственные товары;
3. Справочники товара – I и II том;
4. Сборники рецептов блюд и кулинарных продуктов;
5. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий;
6. Справочник на инвентарь;
7. Каталоги оборудования;
8. Каталоги посуды;
9. Интернет-ресурсы.

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Обязательным условием допуска к практике в рамках профессионального модуля **«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»** является освоение общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарного курса для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля.

При выполнении практических работ обучающимся оказываются консультации.

Обязательным условием допуска к производственной практике является предварительное освоение МДК и учебной практике модуля.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения: наличие 5-квалификационного

Разряда обязательной стажировкой в профильных

организациях не реже одного раза в три года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, личностных результатов, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы 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 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 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, готовой холодной кулинарной продукции 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 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять 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>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники 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; 	

	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; • аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для 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 задач профессиональной деятельности; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – 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>выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<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; – 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 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</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
<p>ОК 07.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической 	

<p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 документацией 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 	

Приложение 3 Программы профессиональных модулей

Приложение 3.3.2
к ООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Профиль: естественнонаучный

Квалификация: Повар
Кондитер

Форма обучения: очная

Срок обучения: 3 года 10 месяцев

Программа производственной практики ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **43.01.09 Повар, кондитер**, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года № 1569

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Колледж «Коломна» СП №1

Разработчик:

Л.А. Иргалиева - мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГБПОУ МО «Колледж «Коломна» СП №1

Рассмотрена
на заседании Методического объединения
преподавателей и мастеров профессий
общественного питания и торговли

Протокол № 11

от « 14 » июня 2023 г.

Председатель предметной (цикловой)
комиссии

Шестакова (Шестакова М.В)

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ

ПРАКТИКИ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики «**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом 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 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.

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и программах по профессиональной подготовке рабочих по профессиям ОК 016-94 16675 "Повар". На базе среднего полного образования или на базе общего основного образования.

Опыт работы не требуется.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики должен:

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 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; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

уметь:

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; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

иметь 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, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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.

1.3. Результаты освоения производственной практики

Результатами освоения программы **производственной практики** является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**, в том числе профессиональными компетенциями (ПК) и общими (ОК) компетенциями, личностными результатами:

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

	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

В рамках освоения производственной практики - 108 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план производственной практики

Код ПК 1	Код и наименования 2	Количество 3	4	Наименования тем 5	Количество часов 6
ПМ 03.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	108			
Раздел III 1. Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.					
				Тема 1.1. Организация рабочего места.	6
Раздел III 2. Выполнение работ по приготовлению, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.					
				Тема 2.1. Приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	12
Раздел III 3. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.					
				Тема 3.1 Приготовление салатов разнообразного ассортимента.	18
Раздел III 4. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.					
				Тема 4.1 Приготовление бутербродов, канапе, холодных закусок	24

				разнообразного ассортимента	
Раздел III 5. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.					
				Тема 5.1. Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	24
Раздел III 6. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.					
				Тема 6.1 Приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи Разнообразного ассортимента.	24
	Всего часов	108			108

2.2 СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

<i>Производственная практика</i>		
Профессиональный модуль ПМ. 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		108
<i>Тема 1.1. Организация рабочего места</i>	Содержание	
	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	6
Раздел III 2. Выполнение работ по приготовлению, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента		12
<i>Тема 2.1. Закрепить приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</i>	Содержание	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработать приготовление холодных соусов: соус майонеза с желе, соус «Саламат», соус со шпиком, ячно-масляный соус (голландский), польский соус, сухарный соус. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработать приготовление заправок: греческая заправка, медовая с бальзамическим уксусом, цитрусовая заправка, соус 1000 островов, медово-горчичная заправка, французская заправка. лимонная заправка, итальянская заправка, заправка из свежего базилика Требование к качеству. Сроки хранения.	6
Раздел III 3. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента		18
<i>Тема 3.1. Закрепить приготовление салатов</i>	Содержание	

<i>разнообразного ассортимента.</i>	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Отработать приготовление салатов из сырых овощей и фруктов: салат с огурцом, капустой и яблоками по-татарски; салат из свежей моркови с сыром и сметаной; салат с рукколой, кукурузой и помидорами; салат с рукколой, сыром и кедровыми орехами; салат «Буковинский» без майонеза; греческий салат с брынзой по-домашнему.</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения.</p>	6
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Отработать приготовление салатов из вареных овощей: теплый салат; салат Столичный, салат из баклажанов и перца ;салат мясной по-корейски ;салат из сельди с шампиньонами; винегрет по-русски; винегрет с фасолью и грибами.</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения.</p>	6
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Отработать приготовление салатов-коктейлей: салат-коктейль из креветок; салат-коктейль овощной; салат-коктейль рыбный, салат-коктейль из апельсина с капустой, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат-коктейль из куриного филе и фруктов, салат-коктейль с ветчиной и огурцами «Свежесть», салат-коктейль с ветчиной, яйцами и сладким перцем,</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения.</p>	6
Раздел III 4. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.		24
<i>Тема 4.1. Закрепить приготовление бутербродов, сэндвичей, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</i>	Содержание	
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Отработать приготовление открытых бутербродов: бутерброды со свежими овощами, бутерброды с ветчиной и яйцом, бутербродные мини-тортики с селедочным кремом, гренки со свекольным муссом и сельдью, бутерброды с яйцом, сыром и зеленью, брускетта со свекольным кремом и семгой, бутерброды со шпротами и соленым огурцом, бутерброды с консервированной рыбой.</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения.</p>	6

	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Отработать приготовление закрытых бутербродов (сэндвичей): сэндвич из баклажанов с мясным фаршем, сэндвичи с ветчиной, сэндвичи с сыром, сэндвич с семгой или лососиной, сэндвич французский по-деревенски, "Клаб сэндвич", Фишбургер, Требование к качеству. Сроки хранения.</p>	6
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Отработать приготовление сложных бутербродов: сложный бутерброд с куриной начинкой и салатами, сложный бутерброд с индейкой и угрем, бутерброд с печенью трески и овощами, бутерброд с цыпленком.</p> <p>Отработать приготовление закусочных бутербродов (канапе): канапе с сыром, канапе с помидорами и огурцами, канапе с рыбой горячего копчения, канапе с пастой. Требование к качеству. Сроки хранения.</p>	6
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Отработать приготовление овощных и грибных закусок: икра из кабачков или баклажанов; кабачки, баклажаны, перец, фаршированные овощами, тыква в маринаде, свекла маринованная, шампиньоны фаршированные, помидоры, фаршированные грибами. Требование к качеству. Сроки хранения.</p>	6
Раздел III 5. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		24
Тема 5.1. Закрепить приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Содержание	
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Отработать приготовление блюд из рыбы: сельдь с яблоками, сельдь с жареным луком, сельдь в сметане по-домашнему, скумбрия малосольная, горбуша малосольная. Требование к качеству. Сроки хранения.</p>	6

	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Отработать приготовление форшмака: селедочный форшмак, форшмак из сельди и фасоли, форшмак из сельди с творогом, форшмак с орехами, форшмак из картофеля, мяса и сельди, форшмак из сельди и яблок, сельдь молотая (форшмак).</p> <p>Отработать приготовление блюд из рыбы: селедочный паштет, паштет из маринованной рыбы, паштет из свежей рыбы, паштет из консервированной рыбы.</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения.</p>	6
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Отработать приготовление блюд из рыбы: рыба в томатном (красном) маринаде, рыба в белом маринаде, рыба фаршированная (судак, щука), судак заливной (целый), рыба под майонезом, закуска из судака.</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения.</p>	6
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Отработать приготовление блюд из нерыбного водного сырья: креветки заливные, кальмары, морская капуста, салат из морской капусты, раки по-русски.</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения.</p>	6
Раздел III 6. Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.		24
Тема 6.1. Закрепить приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Содержание	
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Отработать приготовление блюд из мяса: студень, заливной язык, закуска из мяса и тертого сыра, ветчинные рулетики с хреном, трубочки из ветчины.</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения.</p>	6
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Отработать приготовление блюд из мяса: мясной хлеб по-домашнему, бризоль, мясной рулет в фольге, приготовление мясного желе, ростбиф, рубцы в горчичном соусе, рулет из свиной рульки, мясной хлеб с пшеном и паприкой, мясо в соусе "Цахтон", закуска из мяса и тертого сыра.</p>	6

	Требование к качеству. Сроки хранения.	
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Отработать приготовление блюд из мяса: паштет из готовых продуктов, паштет из печени молодой баранины, паштет мясной, паштет из печени с вином, паштет из потрохов, паштет из кролика.</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения</p>	6
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Отработать приготовление блюд из домашней птицы: рулет куриный, паштет из куриных потрохов, паштет из гусиной печени.</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения.</p>	6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально техническому обеспечению

Весомизмерительное оборудование:

Весы настольные электронные

Тепловое оборудование:

Конвекционная печь, Микроволновая печь, Плита электрическая, Фритюрница, Электрогриль,

Холодильное оборудование:

Шкаф холодильный, Шкаф морозильный, Шкаф шоковой заморозки,

Механическое оборудование:

Мясорубка, Процессор кухонный, Овощерезка, Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания,

Оборудование для мойки посуды:

Машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование:

Стеллаж передвижной, Моечная ванна двухсекционная,

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь.

Гастроёмкости из нержавеющей стали.

Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л, Набор сотейников 0.6л, 0.8л, Сковорода, Гриль сковорода,

Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая, Подставка для разделочных досок, Мерный стакан, Венчик,

Миски нержавеющей сталь,

Сито, Шенуа,

Лопатки (металлические, силиконовые),

Половник, Шумовка,

Шипцы кулинарные универсальные,

Набор ножей Насадки для кондитерских мешков,

Набор выемок (различной формы),

Корзина для мусора.

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская – «Кулинария. Повар, кондитер» - Москва. «Академия» 2020 г.

- Н.Г. Бутейскис, А.А. Жукова – «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» - Москва. «Академия» 2020 г.

- Т.И. Перетятко – «Мучные кондитерские изделия» - Ростов-на-Дону, «Феликс» 2018 год.

- З.П. Матюхина, Э.П. Королькова – «Товароведение пищевых продуктов» - Москва. «Академия» 2019 г.

- В.П. Золин – «Технологическое оборудование предприятий» - Москва. «Академия» 2018 9г.

- З.П.Матюхина – «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» - Москва. «Академия» 2021 г.
- В.А.Усов – «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» - Москва. «Академия» 2021 г.
- Т.И.Перетятко – «Калькуляция и учет в общественном питании» - Москва «Дашков и К°», 2019 г.

Дополнительные источники:

1. Инструкции по эксплуатации оборудования;
2. Сертификаты на продовольственные товары;
3. Справочники товара – I и II том;
4. Сборники рецептур блюд и кулинарных продуктов;
5. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий;
6. Справочник на инвентарь;
7. Каталоги оборудования;
8. Каталоги посуды;
9. Интернет-ресурсы.

3.3. Общие требования к организации производственной практики

Обязательным условием допуска к практике в рамках профессионального модуля «**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**» является освоение общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарного курса для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля.

При выполнении практических работ обучающимся оказываются консультации. Обязательным условием допуска к производственной практике является предварительное освоение МДК и учебной практике модуля.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения: наличие 5-б квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в три года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, личностных результатов, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы 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 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 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, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>холодильном оборудовании, правильность охлаждения, 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 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</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; 	

<p>ассортимента ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники 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 холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; • аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске 	
--	--	--

	<p>(чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
<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 зачете/экзамене по МДК;</p>
<p>ОК. 02</p>	<p>– оптимальность планирования</p>	<p>- заданий экзамена по</p>

<p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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>модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</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</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 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</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных 	

<p>профессиональной 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 	
--	--	--

Приложение 3 Программы профессиональных модулей

Приложение 3.4
к ООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Профиль: естественнонаучный
Квалификация: Повар
Кондитер

Форма обучения: очная
Срок обучения: 3 года 10 месяцев

Программа профессионального модуля 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Разработчики:

М. В. Шестакова – преподаватель специальных дисциплин общепрофессионального цикла ГБПОУ МО «Колледж «Коломна»

Рассмотрена
на заседании Методического объединения
преподавателей и мастеров профессий
общественного питания и торговли

Протокол № 11
от « 14 » июня 2023 г.
Председатель предметной (цикловой)
комиссии

М.В. Шестакова (Шестакова М.В)

СОДЕРЖАНИЕ

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

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

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Место дисциплины в структуре основной образовательной программы: дисциплина относится к профессиональному циклу, связана освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.2.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов

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
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

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

1.2.3.В результате освоения профессионального модуля студент должен:

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>повара, 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 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</p>

	сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных
--	--

Дескрипторы сформированности компетенций по разделам профессионального модуля.

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действие	Умения	Знания
Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			
ПК 4.1-4.6	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду,	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной
	сладких блюд, десертов, напитков	сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный	санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами

	инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов	(система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназна-
Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих	ченных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих
	сладких блюд, десертов, напитков. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	
Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.	

			сладких блюд, десертов, напитков
<i>ОК.01</i>	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий.	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. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в	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
	Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
<i>ОК.04</i>	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
<i>ОК.07</i>	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.

Раздел модуля 2. Процессы приготовления и подготовки реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента

<p>ПК 4.2.- 4.3</p>	<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил.</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>
		<p>холодных и горячих сладких блюд, десертов, в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов,.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов,</p>	<p>Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.</p> <p>Правила составления заявки на склад</p>

	<p>Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении</p>
		<p>Определять степень готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Доводить холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Подбирать гарниры, соусы.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>Осуществлять</p>	<p>холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ.</p>

		<p>взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь,</p>	
	<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>инструменты, посуду</p> <p>Рассчитывать стоимость холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Вести учет реализованных холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p>	<p>Ассортимент и цены на холодные и горячие сладкие блюда, десерты на день принятия платежей.</p> <p>Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p> <p>Правила общения с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя</p>

		Разрешать проблемы в рамках своей компетенции	
Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов	<p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих</p>
	<p>оборудованием.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря,</p>	<p>сладких блюд, десертов.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Возможные последствия</p>	<p>сладких блюд, десертов.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Возможные последствия</p>

	инструментов	нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов.
Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов.
Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов	Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд. Рационально	Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов
	организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.	
ОК. 01	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
		Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в

	<p>решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить 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>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</p>
ОК.04	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>
ОК.07	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
<p>Раздел модуля 3. Процессы приготовления и подготовки реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента</p>			
ПК 4.4.-4.5	<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки</p>

		<p>продуктов и качества основных дополнительных ингредиентов.</p> <p>Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил.</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих напитков в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных и горячих напитков.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих напитков</p>	<p>продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих напитков.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.</p> <p>Правила составления заявки на склад</p>
	<p>Приготовление холодных и горячих</p>	<p>Выбирать, применять,</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая</p>
	<p>напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>комбинировать методы приготовления холодных и горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры,</p>	<p>ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p>

		<p>последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих напитков.</p> <p>Определять степень готовности холодных и горячих напитков.</p> <p>Доводить холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих напитков.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих напитков с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать,</p>	<p>Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих напитков.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих напитков.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ.</p>
		<p>подготавливать и использовать при приготовлении холодных и горячих напитков ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости,</p>	

		<p>сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p>	
	<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>Рассчитывать стоимость холодных и горячих напитков.</p> <p>Вести учет реализованных холодных и горячих напитков.</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей.</p> <p>Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи.</p> <p>Составлять отчет по платежам.</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих напитков. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>Ассортимент и цены на холодные и горячие напитки на день принятия платежей.</p> <p>Правила торговли.</p> <p>Виды оплаты по платежам.</p> <p>Виды и характеристика контрольно-кассовых машин.</p> <p>Виды и правила осуществления кассовых операций.</p> <p>Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.</p> <p>Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p> <p>Правила общения с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя</p>
			<p>Требования охраны труда,</p>
	<p>Подготовка, уборка рабочего места повара</p>	<p>Выбирать, рационально размещать</p>	

	<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих напитков.</p> <p>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	<p>дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p> <p>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и напитков.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих напитков.</p> <p>Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих напитков</p>
	<p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и напитков</p>	<p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих напитков.</p> <p>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p>	
ОК. 01	<p>Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех</p>	<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</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>возможных источников нужных ресурсов, в том</p>	<p>действия,</p> <p>Определить</p>	<p>Методы работы в профессиональной и</p>

	числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	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).	смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК.04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК.07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 649

Из них на освоение МДК 106 часов

на практики, в том числе учебную 252 часа

и производственную 252 часа

самостоятельная работа 39 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, час.					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК			Практики		
			Всего	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)*	Учебная	Производственная (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>
	МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36	34	8				2
ПК 4.1-4.6	Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	36	34	8				2
	МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	109	72	28				37

ПК 4.2.- 4.3	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	55	37	17				18
ПК 4.4.-4.5	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	54	35	11				19
ПК 4.1-4.6	Учебная практика	252				252		
ПК 4.1-4.6	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	252					252	
ПК 4.1-4.6	Демонстрационный экзамен							
	Всего:	649	106	36		252	252	39

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		36
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		
Тема 1.1. <i>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков</i>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 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. 	13
Тема 1.2. <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</i>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. 	13

	3.Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа1.1. 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд,десертов.	1
	Лабораторная работа1.2. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.	1
	Лабораторная работа1.3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков	1
	Практическая работа.1. Решение ситуационных задачпо подбору технологического оборудования, производственноинвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд,напитков разнообразного ассортимента.	1
	Практическая работа. 2. Решение задач по расчету количества сырья, необходимого для приготовления десертов и напитков	1
	Практическая работа 3. Составление меню для кофейни	1
	Практическая работа 4. Составление ТТК на десерты	1
	Практическая работа 5. Составление ТТК на напитки	1
	Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1	
	1. Составить схему Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента	2
	2. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления десертов и напитков разнообразного ассортимента.	
	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов	55
	МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	
Тема 2.1.	Содержание	10

<p><i>Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</i></p>	<p>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 холодных сладких блюд промышленного изготовления.</p> <p>2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>3. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.</p> <p>4. Технологический процесс приготовления и отпуска сорбета и мороженого. Приготовление авторского мороженого.</p>	
	<p>5. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд</p> <p>6. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента.</p> <p>7. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).</p> <p>8. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос.</p> <p>9. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	
<i>Тематика практических занятий и лабораторных работ</i>		
	<p><i>Лабораторная работа 2.1.</i> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука. крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования</p>	4
	<p><i>Лабораторная работа. 2.2.</i> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.</p>	4
<i>Тема 2.2.</i>	<i>Содержание</i>	

<p><i>Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов</i></p>	<p>1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).</p> <p>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.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.</p> <p>4. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов.</p>	<p>10</p>
	<p>Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос.</p> <p>5. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	
<p><i>Тематика практических занятий и лабораторных работ</i></p>		
	<p><i>Практическое занятие 2.1.</i> Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд</p>	<p>2</p>
	<p><i>Лабораторная работа 2.3</i> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)</p>	<p>3</p>
	<p><i>Лабораторная работа 2.4</i> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции</p>	<p>4</p>
<p><i>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2</i></p>		
	<p>1 Составить таблицу Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов</p>	

<p>2. Подготовить презентацию Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента.</p> <p>3. Подготовить презентацию Желированные десерты</p> <p>4. Подготовить презентацию Авторское мороженое</p> <p>5. Подготовить презентацию Дизайн и оформление капкейков</p> <p>6. Подготовить презентацию Штрудель.</p> <p>7. Подготовить доклад Традиционные десерты в кухнях стран мира</p> <p>8. Составить ТТК на Зефир</p> <p>9. Составить ТТК на Тирамису</p> <p>10. Подготовить презентацию Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>11. Подготовить презентацию Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд</p>	18	
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента		54
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента		
<p>Тема 3.1 <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента</i></p>	<p>Содержание</p> <p>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. современные методы приготовления</p> <p>2. Комбинирование различных способов холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>3.Рецептуры, технология приготовления холодных напитков, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.</p> <p>4. Приготовление безалкогольных коктейлей с соком, газированной водой, мороженым. Приготовление слабоалкогольных коктейлей.</p>	12

	<p>5. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).</p> <p>Порционирование, 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).</p>	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа 3.1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков	6
Тема 3.2 <i>Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента</i>	<p>Содержание</p> <p>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 баристы.</p> <p>2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>3. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.</p> <p>4. 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).</p> <p>Порционирование, 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).</p>	12
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие 3.1. Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков	2
	Лабораторная работа 3.2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков	3

разнообразного ассортимента	
<p>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 3.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовить презентацию Ассортимент кофе. Подача. 2. Подготовить презентацию Ассортимент чая и чайных напитков. 3. Подготовить доклад Традиционные напитки в кухнях стран мира 4. Составить таблицу Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность напитков 5. Подготовить доклад Приготовление и отпуск прохладительных напитков 6. Подготовить презентацию Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача 7. Подготовить презентацию Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания 8. Составить ТТК на смузи 9. Составить ТТК на безалкогольные коктейли 10. Подготовить презентацию Слабоалкогольные коктейли 11. Подготовить сообщение Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 	19
Учебная практика	252
Производственная практика	252
Всего	649

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Техническое оснащение и организации рабочего места; лаборатории Учебная кухня ресторана

Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение и организация рабочего места:

-доска учебная;

-рабочее место преподавателя;

-столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

Зона для приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок:

весоизмерительное оборудование:

весы настольные;

электронные;

холодильное оборудование:

шкаф холодильный;

шкаф морозильный;

шкаф интенсивной заморозки;

охлаждаемый прилавок-витрина;

льдогенератор;

механическое оборудование:

блендер (гомогенизатор), (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ;

слайсер;

куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ;

процессор кухонный;

овощерезка;

планетарный миксер;

привод универсальный с взбивания;

тепловое оборудование:

плиты электрические или с индукционным нагревом;

печь пароконвекционная;

конвекционная печь;

вок сковорода;

гриль электрический;

гриль – саломандра;

фритюрница;

микроволновая печь;

оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

овоскоп;

нитраттестер;

машина для вакуумной упаковки;

термоупаковщик;

оборудование для мытья посуды:

машина посудомоечная;

вспомогательное оборудование:

стол производственный с моечной ванной;

стеллаж передвижной;

моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;

термобоксы;
набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов);
подставка для разделочных досок;
термометр со щупом;
мерный стакан;
венчик;
миски (нержавеющая сталь) ;
сито, шенуа;
лопатки (металлические, силиконовые), половник;
пинцет, щипцы кулинарные;
набор ножей «поварская тройка»,
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 пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов,
перчатки силиконовые

посуда для презентации:

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

Оснащение рабочих мест учебной кухни ресторана оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

-рабочие столы; -стол с мраморным покрытием; -весы настольные;
- цветные разделочные доски ; -ножи поварской тройки; -щипцы универсальные; - лопатки; -веселки; -венчики; -ложки;
-ножи экономной очистки овощей; -гастроемкости; -кастрюли; -сотейники; -сковороды; - сита;
-сито конусообразное; -выемки; -формы; -паллеты; -скребки;
трафареты -кисти
-кондитерские мешки -насадки; -подставки для тортов;
-набор для работы с марципаном; -формы, трафареты для шоколада и конфет; -шаблоны для бисквита; -полусферы;
-эластомули (силиконовые формы) для выпечки и заморозки; -аэрограф с компрессором; - термометры; -спиртовка; -бытовой фен;
-силиконовые штампы, силиконовые жгуты; -горелка профессиональная;
-темпер для шоколада; -пульверизатор для шоколадного велюра -силиконовые коврики;

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:
весоизмерительноеоборудование, 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.).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

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. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
11. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛиПринт, 2020.- 544с.
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2019.- 808с.
13. Ермилова С.В Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с., цв. Ил.
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. : Издательский центр «Академия», 2019. – 416 с.
15. 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.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2018. – 416 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», 2019. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2019. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2018. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2018 – 373 с.

21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. – М.: Ресторанные ведомости, 2019. – 512 с.
22. 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 «Мос-ковские учебники», 2019 – 128 с.
23. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 176 с.
24. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2019.- 282 с.
25. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 432 с.

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 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
7. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2019 - 320 с.: ил.
2. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.; ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2019 - 160 с.

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ.04 Приготовление, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению

программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места, профессионального модуля ПМ.01.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная(самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания предусматриваются следующие виды практик: учебная, производственная (по профилю специальности) и преддипломная.

Учебная, производственная (по профилю специальности) практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5.ФГОС СПО

по профессии. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.04 обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время

инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

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

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 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, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, ве- 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для 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 зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>соизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 чистоты, требованиям охраны труда и техники 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); 	

	<ul style="list-style-type: none"> • 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: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи; • аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) • 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; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практи-</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – 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>ческих/ лабораторных занятий;</p> <p>- заданий по учебной и производственной практике;</p> <p>- заданий для самостоятельной работы</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; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
<p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>		

<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 документацией 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 интересные профессиональные темы

Приложение 3 Программы профессиональных модулей

Приложение 3.4.1
к ООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Профиль: научно-естественный

Квалификация: Повар

Кондитер

Форма обучения: очная

Срок обучения: 3 года 10 мес.

Программа учебной практики ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Разработчик:

М.В. Шестакова - мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГБПОУ МО «Колледж «Коломна»

Рассмотрена
на заседании Методического объединения
преподавателей и мастеров профессий
общественного питания и торговли

Протокол № 11
от « 14 » июня 2023 г.
Председатель предметной (цикловой)
комиссии

Мещеряков (Шестакова М.В)

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММАБЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММАБЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

Рабочая программа учебной практики «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом 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 общих компетенций, личностных результатов и профессиональных компетенций (ПК):

1.1.1. Перечень 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
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.1.2. Перечень 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, материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2	Осуществлять приготовление, 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 горячих напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Практический опыт	<ul style="list-style-type: none">• выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов;• порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;• ведения расчетов с потребителями
Уметь	<ul style="list-style-type: none">• рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;• соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;• выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;• порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	<ul style="list-style-type: none">• требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;• виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;• ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;• нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;• правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

1.2. Количество часов на освоение программы учебной практики:

В рамках освоения учебной практики - 252 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем	
				учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПМ 04.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	252			
Раздел УП 1. Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.					
				Тема 1.1. Организация рабочего места.	6
Раздел УП 2. Выполнение работы по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.					
				Тема 2.1 Приготовление холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	84
Раздел УП 3. Выполнение работы по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.					
				Тема 3.1 Приготовление горячих сладких блюд, десертов	90

разнообразного
ассортимента.

Раздел УП 4. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовку к реализации

холодных напитков разнообразного ассортимента.					
			Тема 4.1 Приготовление холодных напитков разнообразного ассортимента.	54	
Раздел УП 5. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.					
			Тема 5.1. Приготовление горячих напитков разнообразного ассортимента.	18	
	Всего часов	252			252

2.2. Содержание программы учебной практики

<i>Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем УП</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>Объем часов</i>
1	2	3
Учебная практика		
Профессиональный модуль ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		252
Раздел УП 1. Выполнение работ по подготовки рабочее места, оборудования, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.		6
Тема 1.1. Организация рабочего места	<p>Содержание</p> <p>Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	6
Раздел УП 2. Выполнение работы по приготовлению, творческому оформлению и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		
Тема 2.1. Приготовление холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Содержание	
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Приготовление железированных сладких блюд (желе): желе молочное ванильное, желе из свежих ягод, желе яблочное, желе из лимонов, желе из апельсинов, молочное желе, многослойное желе.</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.</p>	6
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Приготовление железированных сладких блюд (муссы): мусс клюквенный, мусс яблочный, фруктово-ягодный мусс, шоколадный мусс, клюквенный мусс, лаймовый мусс, клубничный мусс, мусс яблочный (на манной крупе).</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.</p>	6

	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Приготовление желированных сладких блюд (самбуки): самбук абрикосовый, самбук яблочный, самбук из слив.</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.</p>	6
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление желированных сладких блюд (кремы): крем из сливок, крем из сметаны, ванильный, шоколадный и кофейный кремы, ягодный крем.</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.</p>	6
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление фруктовых салатов: салат из кураги с мороженым, салат ягодно-фруктовый с черничным йогуртом, салат ананасовый.</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.</p>	6
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление фруктовых салатов: салат из винограда с клубникой, фруктовый салат в сладком вине, ягодный салат, салат из черники</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи</p>	6
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление молочных десертов: крем молочно-ванильный, крем молочный шоколадный, какао-крем холодный, крем холодный из манной крупы, бланманже</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.</p>	6
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление молочных десертов: сладкая сырковая масса, творожный десерт с кофе, творожно-клубничный террин, творожное суфле с какао, легкий бланманже с фруктами, диетическое творожно-йогуртовое суфле.</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи</p>	6
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление мороженого: сливочное мороженое с орехами, мороженое «Сюрприз», парфе, мороженое с персиками, мороженое с сиропом, ассорти с плодами, сливочное мороженое, мороженое из ягод, мороженое из кофе со сгущенным молоком.</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи</p>	6
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление мороженого: мороженое с творогом, кекс с мороженым,</p>	6

	фруктовый салат с мороженым, салат из кураги с мороженым, вишневое мороженое, жареный ананас с мороженым. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление десертов "Фрукты в сладком облаке", конфеты "Рафаэлло", взбитые сливки, сливочный шербет с орехами, пEARFE сливочное с крыжовником, клубничный пай, чизкейк, тирамису с сыром маскарпоне Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление десертов: клубничный зефир из кефира и греческого йогурта, творожный десерт с желатином и малиной, тыквенно-яблочный десерт без выпечки, холодная овсяная каша на кефире с какао и черносливом Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление творожных десертов: творожный крамбл с яблоком, творожные сырки в шоколаде, львовский сырник, шоколадный плавленый сыр из творога, рисовые конфеты с творогом Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление сиропов: сахарный сироп, лимонный и апельсиновый сиропы, ванильный, гвоздичный, мятный, кофейный, шоколадный, ореховый сироп. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6
Раздел УП 3. Выполнение работы по приготовлению, творческому оформлению и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.		
Тема 3.1. Приготовление горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Содержание	90
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление суфле: суфле из яблок и творога, суфле яблочное, ягодное, суфле паровое манное на молоке. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление суфле: творожно-фруктовое суфле, яблоки в манном суфле, творожное суфле, шоколадное суфле, суфле с карамелью. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6

<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление пудинга: греческий рисовый горячий пудинг «ризогало», пудинг творожный с изюмом и яблоками, пудинг рисовый, пудинг сухарный, пудинг с консервированными плодами.</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.</p>	6
<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление пудинга: пудинг Венский паровой, пудинг с черносливом, пудинг грушевый с орехами</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.</p>	6
<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление гурьевской каши, каша гурьевская, запеченная в тыкве, кекс из моркови и тыквы, овощные кексы с пряными травами, кекс с тыквой, кекс с ревенем, гренки с плодами и ягодами</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи</p>	6
<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление яблочных десертов: шарлотка, яблочный пуфик, яблоки в кляре, десерт «Флонярд», яблочный крамбль, яблоки с рисом</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи</p>	6
<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление: груши на слойке в карамельном соусе, фруктовые равиоли, равиоли с яблоками и бананами, жареные бананы в кляре с мороженым, красной смородиной и мятой</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи</p>	6
<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление: блинчики с вареньем, блины с ягодами и маскарпоне, блинчики десертные с сырным кремом и ягодами, блинчики со шпинатом, яблочные оладьи с земляничным соусом</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи</p>	6
<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление: сладкий омлет с яблоками и медом, сладкий омлет с ягодами и орехами, сладкий омлет с ягодами красной смородины, банановый омлет с сыром, омлет с творогом</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи</p>	6
<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря</p>	6

	и посуды. Приготовление: ягодный пай, фруктовый пай, пай с ягодами и миндальной крошкой., творожно-вишневый пай , черничный пай с йогуртовой начинкой, ягодный пай с творожным кремом Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление: фрукты на гриле с апельсиновым ликером. глазированный ананас, персики-гриль с сыром маскарпоне, горячие сливы и другие ягоды, банановый сплит на гриле Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление: печеные фрукты с йогуртовым соусом, запеченный грейпфрут с имбирем и медом, запеченные персики с миндалем, запеченные фрукты в шоколаде, запеченные яблоки с творогом Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление шоколадное фондю, шоколадно-апельсиновое фондю с фруктами, ягодное фламбе, бананы фламбе. жареное мороженое Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление фламбе из бананов, фламбированные блинчики креп Сюзетт, фламбе из персиков и мороженого, банановое фламбе с цитрусовыми нотками, фруктовое ассорти с мороженым. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление сладких соусов: абрикосовый соус, яблочный соус, соус шоколадный, коньячный соус. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6
Раздел УП 4. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.		
Тема 4.1. Приготовление холодных напитков разнообразного ассортимента.	Содержание	54
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление компотов: компот из свежих плодов и ягод,	6

	<p>компот из консервированных ягод и плодов, компот из смеси сухофруктов. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.</p>	
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление киселей: кисель из клюквы, молочный кисель, слоеный кисель. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.</p>	6
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление морсов: напиток апельсиновый или лимонный, напиток клюквенный, напиток яблочный, напиток из варенья, напиток из сиропа, напиток из кураги, отвар из шиповника Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.</p>	6
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление квасов: хлебный квас, квас хлебный из экстракта, напиток «Петровский», квас яблочный, квас клюквенный, фруктовый квас. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.</p>	6
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление смешанных напитков (крюшоны): ягодный крюшон, клюквенный крюшон, крюшон «Красная смородина» Приготовление смешанных напитков (аперитивы): мотто, синьор Помидор, зеленый огуречик Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.</p>	6
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление молочных напитков: медовое молоко, морковка, смородина, клубничный крем, яблочный крем, банановый крем Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.</p>	6
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление напитков с мороженым: айс-крим с содовой, малиновый айс-крим, шоколадный айс-крим, фруктовый фраппе, клубничный фраппе, шоколадный фраппе Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.</p>	6
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление холодных пуншей: холодный апельсиновый чай, холодный малиновый пунш, пиво с чаем</p>	6

	Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление кофе-глясе, чай холодный, ананасовый фраппе, малиновый айскрим. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6
Раздел УП 5. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.		
Тема 5.1. Приготовление горячих напитков разнообразного ассортимента.	Содержание	18
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление чая: черный, красный, желтый, зеленый Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление кофе: кофе черный по-восточному, кофе черный с взбитыми сливками (по-венски), кофе по-варшавски, кофе черный с мороженым (гляссе), какао Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление безалкогольных пуншей: русский горячий пунш, горячий малиновый пунш, пунш «На здоровье» Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: технология кулинарного производства, безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

товароведения продовольственных товаров;

технического оснащения и организации рабочего места.

Учебный кулинарный цех.

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технология кулинарного производства:

- комплект учебно-методической документации;

- комплект бланков технологической документации;

- комплект инвентаря;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- производственные столы;

- картофелеочистительная машина;

- овощерезательная машина;

- протирачная машина;

- плиты электрические;

- холодильник для хранения продуктов;

- комплект инвентаря;

- посуда;

- инструменты.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- технологические карты;

- производственные столы;

- картофелеочистительная машина;

- овощерезательная машина;

- протирачная машина;

- плиты электрические;

- холодильник для хранения продуктов;

- комплект инвентаря;

- посуда;

- инструменты;

- сырье.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2016-III, 8 с.

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

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2016-III, 10 с.

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

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартин-форм, 2015- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартин-форм, 2016. – 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, 2015- 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, 2016. – 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, 2021- 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, 2021- 808с.
12. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 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. Кирпични-ков. – 1-е изд. - М.: Академия, 2019. – 416 с.
14. 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», 2021. – 320 с.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2020- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2020. – 416 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», 2019. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2020. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2021. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко- «Феникс», 2020 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2019. – 512 с.
22. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2020 - 128 с.
23. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2021 - 282 с.
24. 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», 2019. – 432 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 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

3.2.2. Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

Интернет — источники:

www.supercook.ru

www.say7.ru

www.liveinternet.ru

www.iamcook.ru

www.relax.ua

www.pokushay.ru

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Обязательным условием допуска к практике в рамках профессионального модуля **«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»** является освоение общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарного курса для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения: наличие 5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в три года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, личностных результатов, 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, 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> <p>Личностные результаты обучающихся отражены в разделе «Достижения» в Школьном портале Московской</p>

	<p>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);</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 	области
<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</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); 	

<p>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>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 чистоты, требованиям охраны труда и техники 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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; • точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода 	
--	--	--

	<p>холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none">• 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 для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)• 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 зачете/экзамене по МДК;</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; • точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; • адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>- заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</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</p>	<ul style="list-style-type: none"> • эффективность участие в деловом общении для решения деловых задач; 	

<p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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</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 при ведении профессиональной деятельности; • эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК. 08 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 9. Пользоваться профессиональной документацией 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 	

Приложение 3 Программы профессиональных модулей

Приложение 3.4.2
к ООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Профиль: научно-естественный
Квалификация: Повар
Кондитер

Форма обучения: очная
Срок обучения: 3 года 10 мес.

Программа производственной практики ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Разработчик:

М.В. Шестакова - мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГБПОУ МО «Колледж «Коломна»

Рассмотрена
на заседании Методического объединения
преподавателей и мастеров профессий
общественного питания и торговли

Протокол № 11
от « 14 » июня 2023 г.
Председатель предметной (цикловой)
комиссии

Мещеряков (Шестакова М.В)

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики

Рабочая программа производственной практики «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом 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 общих компетенций, личностных результатов и профессиональных компетенций (ПК):

1.1.1. Перечень 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
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.1.2. Перечень 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, материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, 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 горячих напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> • выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; • порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; • ведения расчетов с потребителями
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> • рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; • соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; • выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	<ul style="list-style-type: none"> • требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; • виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; • ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; • нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; • правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

1.2. Количество часов на освоение программы производственной практики:
В рамках освоения производственной практики - 252 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план производственной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем производственной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПМ 04.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	252			
Раздел III 1. Выполнение работ по подготовки рабочее места, оборудования, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.					
				Тема 1.1. Организация рабочего места.	6
Раздел III 2. Выполнение работы по приготовлению, творческому оформлению и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.					
				Тема 2.1 Приготовление холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	84
Раздел III 3. Выполнение работы по приготовлению, творческому оформлению и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.					
				Тема 3.1 Приготовление	

				горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	90
Раздел III 4. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовку к реализации					
холодных напитков разнообразного ассортимента.					
				Тема 4.1 Приготовление холодных напитков разнообразного ассортимента.	54
Раздел III 5. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовку к реализации					
горячих напитков разнообразного ассортимента.					
				Тема 5.1. Приготовление горячих напитков разнообразного ассортимента.	18
	Всего часов	252			252

2.2. Содержание программы производственной практики

Производственная практика		252
Профессиональный модуль ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.		
Раздел III 1. Выполнение работ по подготовки рабочее места, оборудования, сырья, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.		6
Тема 1.1. Организация рабочего места	Содержание	6
	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	
Раздел III 2. Выполнение работы по приготовлению, творческому оформлению и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.		84
Тема 2.1. Закрепить приготовление холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Содержание	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработать приготовление железированных сладких блюд (желе): желе молочное ванильное, желе из свежих ягод, желе яблочное, желе из лимонов, желе из апельсинов, молочное желе, многослойное желе. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработать приготовление железированных сладких блюд (мусы): мусс клюквенный, мусс яблочный, фруктово-ягодный мусс, шоколадный мусс, клюквенный мусс, лаймовый мусс, клубничный мусс, мусс яблочный (на манной крупе). Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработать приготовление железированных сладких блюд (самбуки): самбук	

	абрикосовый, самбук яблочный, самбук из слив. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработать приготовление заливочных сладких блюд (кремы): крем из сливок, крем из сметаны, ванильный, шоколадный и кофейный кремы, ягодный крем. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработать приготовление фруктовых салатов: салат из кураги с мороженым, салат ягодно-фруктовый с черничным йогуртом, салат ананасовый. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработать приготовление фруктовых салатов: салат из винограда с клубникой, фруктовый салат в сладком вине, ягодный салат, салат из черники Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработать приготовление молочных десертов: крем молочно-ванильный, крем молочный шоколадный, какао-крем холодный, крем холодный из манной крупы, бланманже Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработать приготовление молочных десертов: сладкая сырковая масса, творожный десерт с кофе, творожно-клубничный террин, творожное суфле с какао, легкий бланманже с фруктами, диетическое творожно-йогуртовое суфле. Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработать приготовление мороженого: сливочное мороженое с орехами, мороженое «Сюрприз», парфе, мороженое с персиками, мороженое с сиропом, ассорти с плодами, сливочное мороженое, мороженое из ягод, мороженое из кофе со сгущенным молоком.	6

	Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи	
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Отработать приготовление мороженого: мороженое с творогом, кекс с мороженым, фруктовый салат с мороженым, салат из кураги с мороженым, вишневое мороженое, жареный ананас с мороженым.</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи</p>	6
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Отработать приготовление: десерт "Фрукты в сладком облаке", конфеты "Рафаэлло", взбитые сливки, сливочный щербет с орехами, пEARFE сливочное с крыжовником, клубничный пай, чизкейк, тирамису с сыром маскарпоне</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи</p>	6
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Отработать приготовление десертов: клубничный зефир из кефира и греческого йогурта, творожный десерт с желатином и малиной, тыквенно-яблочный десерт без выпечки, холодная овсяная каша на кефире с какао и черносливом</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи</p>	6
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Отработать приготовление творожных десертов: творожный крамбл с яблоком, творожные сырки в шоколаде, львовский сырник, шоколадный плавленый сыр из творога, рисовые конфеты с творогом</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи</p>	6
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Отработать приготовление сиропов: сахарный сироп, лимонный и апельсиновый сиропы, ванильный, гвоздичный, мятный, кофейный, шоколадный, ореховый сироп.</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи</p>	6
Раздел III 3.Выполнение работы по приготовлению, творческому оформлению и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.		90
<i>Тема 3.1.Закрепить приготовление горячих</i>	<i>Содержание</i>	

<i>сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</i>	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Отработать приготовление суфле: суфле из яблок и творога, суфле яблочное, ягодное, суфле паровое манное на молоке.</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения.</p>	6
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Отработать приготовление суфле: творожно-фруктовое суфле, яблоки в манном суфле, творожное суфле, шоколадное суфле, суфле с карамелью.</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи</p>	6
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Отработать приготовление пудинга: греческий рисовый горячий пудинг «ризогало», пудинг творожный с изюмом и яблоками, пудинг рисовый, пудинг сухарный, пудинг с консервированными плодами.</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.</p>	6
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Отработать приготовление пудинга: пудинг Венский паровой, пудинг с черносливом, пудинг грушевый с орехами</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.</p>	6
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Отработать приготовление гурьевской каши, каша гурьевская, запеченная в тыкве, кекс из моркови и тыквы, овощные кексы с пряными травами, кекс с тыквой, кекс с ревенем, гренки с плодами и ягодами</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи</p>	6
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Отработать приготовление яблочных десертов: шарлотка, яблочный пуфик, яблоки в кляре, десерт «Флоньярд», яблочный крамбль, яблоки с рисом</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи</p>	6
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p>	6

	<p>Отработать приготовление: груши на слойке в карамельном соусе, фруктовые равиоли, равиоли с яблоками и бананами, жареные бананы в кляре с мороженым, красной смородиной и мятой</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи</p>	
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Отработать приготовление: блинчики с вареньем, блины с ягодами и маскарпоне, блинчики десертные с сырным кремом и ягодами, блинчики со шпинатом, яблочные оладьи с земляничным соусом</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи</p>	6
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Отработать приготовление: сладкий омлет с яблоками и медом, сладкий омлет с ягодами и орехами, сладкий омлет с ягодами красной смородины, банановый омлет с сыром, омлет с творогом</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи</p>	6
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Отработать приготовление: ягодный пай, фруктовый пай, пай с ягодами и миндальной крошкой., творожно-вишневый пай , черничный пай с йогуртовой начинкой, ягодный пай с творожным кремом</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи</p>	6
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Отработать приготовление: фрукты на гриле с апельсиновым ликером. глазированный ананас, персики-гриль с сыром маскарпоне, горячие сливы и другие ягоды, банановый сплит на гриле</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи</p>	6
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Отработать приготовление: печеные фрукты с йогуртовым соусом, запеченный грейпфрут с имбирем и медом, запеченные персики с миндалем, запеченные фрукты в шоколаде, запеченные яблоки с творогом</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи</p>	6

	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Отработать приготовление шоколадное фондю, шоколадно-апельсиновое фондю с фруктами, ягодное фламбе, бананы фламбе. жареное мороженое</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи</p>	6
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Отработать приготовление фламбе из бананов, фламбированные блинчики креп Сюзетт, фламбе из персиков и мороженого, банановое фламбе с цитрусовыми нотками, фруктовое ассорти с мороженым.</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.</p>	6
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Отработать приготовление сладких соусов: абрикосовый соус, яблочный соус, соус шоколадный, коньячный соус.</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.</p>	6
Раздел III 4.Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.		54
Тема 4.1. Закрепить приготовление холодных напитков разнообразного ассортимента	Содержание	
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Отработать приготовление компотов: компот из свежих плодов и ягод, компот из консервированных ягод и плодов, компот из смеси сухофруктов.</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.</p>	6
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Отработать приготовление киселей: кисель из клюквы, молочный кисель, слоеный кисель.</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.</p>	6

	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Отработать приготовление морсов: напиток апельсиновый или лимонный, напиток клюквенный, напиток яблочный, напиток из варенья, напиток из сиропа, напиток из кураги, отвар из шиповника</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.</p>	6
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Отработать приготовление квасов: хлебный квас, квас хлебный из экстракта, напиток «Петровский», квас яблочный, квас клюквенный, фруктовый квас.</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.</p>	6
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Отработать приготовление смешанных напитков (крюшоны): ягодный крюшон, клюквенный крюшон, крюшон «Красная смородина»</p> <p>Отработать приготовление смешанных напитков (аперитивы): мотто, синьор Помидор, элениый огурчик</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.</p>	6
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Отработать приготовление молочных напитков: медовое молоко, морковка, смородина, клубничныи крем, яблочный крем, банановый крем</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.</p>	6
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Отработать приготовление напитков с мороженым: айс-крим с содовой, малиновый айс-крим, шоколадный айс-крим, фруктовый фραπε, клубничныи фραπε, шоколадный фραπε</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.</p>	6
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Отработать приготовление холодных пуншей: холодный апельсиновый чай, холодный малиновый пунш, пиво с чаем</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.</p>	6

	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Отработать приготовление кофе-глясе, чай холодный, ананасовый фрэппе, малиновый айскрим.</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.</p>	6
Раздел III 5.Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.		18
Тема 5.1. Закрепить приготовление горячих напитков разнообразного ассортимента.	Содержание	
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Отработать приготовление чая: черный, красный, желтый, зеленый</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.</p>	6
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Отработать приготовление кофе: кофе черный по-восточному, кофе черный со взбитыми сливками (по-венски), кофе по-варшавски, кофе черный с мороженым (гляссе), какао</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.</p>	6
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Отработать приготовление безалкогольных пуншей: русский горячий пунш, горячий малиновый пунш, пунш «На здоровье»</p> <p>Требование к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.</p>	6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: технология кулинарного производства, безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

товароведения продовольственных товаров;

технического оснащения и организации рабочего места.

Учебный кулинарный цех.

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технология кулинарного производства:

- комплект учебно-методической документации;

- комплект бланков технологической документации;

- комплект инвентаря;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- производственные столы;

- картофелеочистительная машина;

- овощерезательная машина;

- протирачная машина;

- плиты электрические;

- холодильник для хранения продуктов;

- комплект инвентаря;

- посуда;

- инструменты.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- технологические карты;

- производственные столы;

- картофелеочистительная машина;

- овощерезательная машина;

- протирачная машина;

- плиты электрические;

- холодильник для хранения продуктов;

- комплект инвентаря;

- посуда;

- инструменты;

- сырье.

3.2. Информационное обеспечение обучения:

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2016-III, 8 с.

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

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2016-III, 10 с.

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

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2015- III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2016. – 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, 2015- 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, 2016. – 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, 2020- 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, 2020- 808с.
12. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 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, 2021. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2019- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2020. – 416 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», 2021. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2020. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2019. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко- «Феникс», 2020 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2020. – 512 с.
22. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2019- 128 с.
23. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2020- 282 с.
24. 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», 2021. – 432 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.: одобрен 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 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороту способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

3.2.2. Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

Интернет — источники:

www.supercook.ru

www.say7.ru

www.liveinternet.ru

www.iamcook.ru

www.relax.ua

www.pokushay.ru

3.3. Общие требования к организации производственной практики

Обязательным условием допуска к практике в рамках профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» является освоение общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарного курса для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля.

При выполнении практических работ обучающимся оказываются консультации.

Обязательным условием допуска к производственной практике является предварительное освоение МДК и учебной практике модуля.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения: наличие 5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в три года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, личностных результатов, 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 ЛР 1-17</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 	<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 зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам <p>Личностные результаты обучающихся отражены в разделе «Достижения» в Школьном портале</p>

	<p>режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие методов подготовки к работе и 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>Московской области</p>
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ЛР 1-17</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ЛР 1-17</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и</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; 	

подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ЛР 1-17

ПК 4.5.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента ЛР 1-17

- 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;

	<ul style="list-style-type: none"> • аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) • 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, 	<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</p>

	предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	наблюдение и оценка в процессе выполнения:
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<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; 	- практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> • актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; • точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	Личностные результаты обучающихся отражены в разделе «Достижения» в Школьном портале Московской области
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> • эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; • оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> • грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; • толерантность поведения в рабочем коллективе 	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> • понимание значимости своей профессии 	
ОК 07. Содействовать сохранению	<ul style="list-style-type: none"> • точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной 	

<p>окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> • эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК. 08 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 9. Пользоваться профессиональной документацией 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 	

Приложение 3 Программы профессиональных модулей

Приложение 3.5
к ООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Профиль: естественнонаучный
Квалификация: Повар
Кондитер

Форма обучения: очная
Срок обучения: 3 года 10 месяцев

Рабочая программа профессионального модуля 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Разработчики:

М. В. Шестакова – преподаватель специальных дисциплин общепрофессионального цикла ГБПОУ МО «Колледж «Коломна»

Рассмотрена
на заседании Методического объединения
преподавателей и мастеров профессий
общественного питания и торговли

Протокол № 11
от « 14 » июнь 2023 г.
Председатель предметной (цикловой)
комиссии

Шестакова (Шестакова М.В)

СОДЕРЖАНИЕ

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

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Место дисциплины в структуре основной образовательной программы: дисциплина относится к профессиональному циклу, связана освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.2.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов

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
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. 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

1.2.3.В результате освоения профессионального модуля студент должен:

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, 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 вы-нос 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, весоизмеритель-ных 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</p>

	готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
--	---

Дескрипторы сформированности компетенций по разделам профессионального модуля.

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	подготовка, уборка рабочего места кондитера при	выбирать, рационально размещать на	требования охраны труда, пожарной
	выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;	безопасности производственной санитарии организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ кондитерском цехе; последовательность технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; регламенты, стандарты, в числе анализа,
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			

<p>изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПК 5.5.</p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>мыть в посудомоечной машине, раскладывать хранение производственный инвентарь соответствии стандартами чистоты; соблюдать мытья ножей, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>- об чистоту, безопасность кондитерских</p>	<p>управления опасными факторами НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; возможные последствия нарушения санитарии гигиены; требования</p>
	<p>мешков; соблюдать хранения производственной посуды, инструментов</p>	<p>личной персонала подготовке производственного инвентаря производственной посуды; правила безопасного хранения моющих дезинфицирующих средств, ченных последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования</p>
	<p>подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать техники безопасности, пожарной безопасности,</p>

	подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуски, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	труда выбирать, подготавливать, рационально размещать рабочем материалы, контейнеры, оборудование упаковки, подготовки транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	(комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	Упаковка и складирование пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
ПК 5.1.	подготовка основных	подбирать в	ассортимент,

<p>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 5.2.</p> <p>Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию</p>	<p>товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; характеристика</p>
		<p>пищевых добавок; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе,</p>	<p>региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p>

		гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.	
	приготовление отделочных полуфабрикатов	выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: - готовить желе; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим	методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы
		способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; - варить сахарный сироп для промочки изделий; - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; - готовить жженый сахар; - готовить посыпки; - готовить помаду, глазури; - готовить кремы с	определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;

		<p>учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>- определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;</p> <p>доводить до вкуса, требуемой консистенции;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>	
	Хранение отделочных полуфабрикатов	<p>проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;</p> <p>хранить свежеприготовленные отделочные</p>	<p>Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства</p> <p>требования к безопасности хранения отделочных</p>
		<p>полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать хранение отделочных полуфабрикатов</p>	<p>полуфабрикатов;</p> <p>правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток</p>
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента			
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в	подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их</p>	<p>Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки</p>

<p>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</p>		<p>хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления</p>	<p>качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
	<p>приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>хлебобулочных изделий и хлеба выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического</p>	<p>методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к</p>

		<p>оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом 	<p>качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p>
		приготовления	
	<p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>Проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p>	<p>техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба</p>

		<p>выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба</p>	<p>разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p>
	<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами</p>	<p>ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и</p>
		<p>при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>принимать и оформлять; безналичные платежи;</p> <p>составлять отчет по платежам;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>владеть</p>	<p>характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>правила поведения,</p>

	<p>профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба; разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>
--	--	---

Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

<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 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских</p>	<p>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять</p>	<p>Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы</p>
		<p>продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с</p>	<p>взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>

изделий разнообразного ассортимента		нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий	
	приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных	методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		кондитерских изделий; выбирать , безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в	

	соответствии со способом приготовления	
Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий	техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента,
		правила заполнения этикеток
ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	рассчитывать стоимость, вести учет реализованных	ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий

	<p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции прилавка/раздачи</p>	<p>мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий; разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>
--	--	--	---

Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и</p>	<p>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их</p>	<p>Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки</p>
		<p>хранение в процессе приготовления</p>	<p>качества основных продуктов и</p>

<p>регламентами ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>		<p>пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</p>	<p>дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
	<p>приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное, сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов</p>	<p>методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;</p>

		<p>из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать , безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>	<p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p>
	<p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</p>	<p>техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения</p>

	ведение расчетов	рассчитывать	этикеток
	с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	стоимость, вести учет реализованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	на пирожные и торты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
OK 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в

	<p>решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том</p>	<p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия,</p>	<p>профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в</p>
	<p>числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>Определить 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>профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>
<p>ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 868

Из них на освоение МДК 292 часов

на практики, в том числе учебную 288 часа

и производственную 288 часов

самостоятельная работа 53 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, час.					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК			Практики		
			Всего	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)*	Учебная	Производственная (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		47	41	32				6
ПК 5.1.- 5.5	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к Реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	47	41	32				6
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		245	198	60				47
ПК 5.1., 5.2	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к	46	39	20				7

	использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий							
ПК 5.1., 5.2, 5.3	Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	31	24	10				7
ПК 5.1, 5.4	Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	33	26	10				7

ПК 5.1, 5.5	Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	47	39	19				8
ПК 5.1, 5.5	Учебная практика	288				144		
ПК 5.1, 5.5	Производственная практика	288					216	
ПК 5.1, 5.5	Демонстрационный экзамен							
	Всего:	564	169	92		108	108	35

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		47
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
Тема 1.1. <i>Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	Содержание 1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных кондитерских изделий. х, мучных Последовательность выполнения и характеристик а Технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	3
Тема 1.2. <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки</i>	Содержание 1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	3

к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2. Организация упаковки и подготовки к хранения, реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа 1.1 1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторная работа 1.2	8
	2. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	8
Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент	Содержание 1. 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.	3
кондитерского сырья и продуктов	2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	
	3. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	

	<p>Практическая работа 1.1 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря,</p> <p>инструментов в различных отделениях кондитерского цеха</p>	8
	<p>Практическая работа 1.2 2. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья</p>	8
<p>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составить схему Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Изучение нормативной и технологической документации, справочной литературы по приготовлению кондитерских изделий. 3. Составить конспект Подготовка сырья к производству хлебобулочных и кондитерских изделий 4. Подготовить доклад Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. 5. Сбор информации с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов для приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий. 		6
<p>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>		46
<p>МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>		
<p>Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 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 изделий. 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества. 	2

Тема 2.2. <i>Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.</i>	Содержание	2
	1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.	
	2. 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.	
	3. 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.	
	4. 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.	
	5. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
6. 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.		
Тема 2.3. <i>Приготовление глазури</i>	1. 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.	2
	2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	

Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	Содержание	4
	1. 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.	
	2. 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.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа 2.1. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	10
Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана	Содержание	3
	1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2. Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	
Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки	Содержание	3
	1. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа 2.2. Приготовление отделочных полуфабрикатов	10
Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного	Содержание	3
	1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.	

производства	2. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2. 1. Подготовить презентацию Ассортимент тортов и пирожных 2. Составить ТТК на кремы.		7
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		31
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству, правила и варианты сочетания основных продуктов 2. выбора и и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	3
Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Содержание 1. Виды и начинок в фаршей зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. 2. 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	3

Тема 3.3. <i>Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба</i>	Содержание	4
	1. 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 разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса его производных.	
	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.	
Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие 3.1. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	2
Тема 3.4. <i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</i>	Содержание	4
	1. Ассортимент хлебобулочных изделий хлеба, в т.ч. регионального и ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения 2. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том	

	числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа 3.1 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	4
	Лабораторная работа 3.2 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	4
	Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 3 1. Подготовить доклад Традиционные хлебобулочные изделия в кухнях стран мира 2. Подготовить доклад Традиционные кондитерские изделия в кухнях стран мира. 3. Подготовить презентацию Традиционные кондитерские изделия в кухнях стран мира.	7
	Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	33
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
Тема 4.1. <i>Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста</i>	Содержание 1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным	3

	мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
Тема 4.2.	Содержание	13
<i>Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного</i>	1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	
<i>и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента</i>	2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Тематика лабораторных занятий	
	Лабораторная занятие 4.1. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	2
	Лабораторная занятие 4.2. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	2
	Лабораторная занятие 4.3. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	2
	Лабораторная занятие 4.4. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	2
	Лабораторная занятие 4.5. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста и заварного теста	2
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 4		
1. Подготовить доклад Кондитерская мода		7

2. Подготовить презентацию Актуальное оформление тортов		
Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		47
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
Тема 5.1. <i>Изготовление и оформление пирожных</i>	Содержание	9
	1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полумягкие), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.	
	3. 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.	
	4. 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.	
	5. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	
6. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.		

	7. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.	
	Тематика практических и лабораторных занятий	
	Лабораторная работа 5.1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	10
Тема 5.2. <i>Изготовление и оформление тортов</i>	Содержание	
	1. 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. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2. 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	10
	3. 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.	
	4. Приготовление слоеных 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.	
	5. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	6. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	Тематика практических и лабораторных занятий	
	Лабораторная работа 5.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	10
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 5		

1. Сбор информации с использованием Интернет о новых видах отделки и дизайне пирожных и тортов

8

2. Подготовить презентацию Приготовление пtiфуров.

3. Просмотр видео-роликов по приготовлению и оформлению пирожных и тортов.

Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.

4. Подготовить конспект Требования к качеству, условия и сроки хранения пирожных и тортов

Учебная практика

288

Производственная практика

288

Всего

868

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кондитерского производства; Учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета.

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;

- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

Технические средства обучения:

компьютер, средства аудиовизуализации, наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование учебного кондитерского цеха:

Весоизмерительное

оборудование: весы настольные электронные, весы напольные.

Холодильное

оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный шокофризер льдогенератор

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки,

Механическое

оборудование: тестомес, взбивальная машина, миксер. куттер, мясорубка

Тепловое оборудование:

шкаф для расстойки теста.
жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат, фритюрница гриль – саломандра;
микроволновая печь;

Вспомогательное оборудование:

стеллаж полки,
производственный стол, моечная ванна двух или четырехсекционная
производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками
производственный стол с охлаждаемой поверхностью
производственный стол с ящиками, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей моечная ванна

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,
скалки рифлёные,
резцы (фигурные) для теста и марципана,
вырубки (выемки) для печенья, пряников
кондитерские листы, противни
перфорированные,
формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов,
круглые разъёмные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см,
формы для саваренов, 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,
терки, трафареты,
кисти силиконовые.
силиконовые коврики для выпекания,
прихватки, перчатки термостойкие,
гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий,
дуршлаг термометр инфракрасный делитель торта
подносы,
Подложки для тортов (деревянные)
темперающая емкость,
инструменты для упаковки подставки
для тортов вращающиеся, газовая
горелка

Расходные материалы:

бумага пергаментная кондитерские мешки
полимерные (одноразовые)
упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочную
обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с
крышками, специальные картонные коробки и др.)

В Учебном кондитерском цехе оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 4. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
12. 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», 2019. – 416 с.
13. 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», 2019. – 336 с.
14. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М.:Издательский центр «Академия», 2021. – 336 с.
15. 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», 2020. – 80 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 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», 2020. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2019. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2020. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2019 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2019. – 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», 2019. – 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», 2019. – 432 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 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
7. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>

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», 2019. – 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», 2019. – 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», 2020. – 64 с.
6. Справочник шеф-повар (TheProfessionaChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод, и доп.М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство ВВРPG), 2020. – 1216 с.: ил.

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием,

производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов,

подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.05. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной

аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях,

направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 5.1</p> <p>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 рабочего места кондитера 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 (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – 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 кондитера; – 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, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий 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; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для 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 зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<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>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, 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 техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • отдельное 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) дегустиация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и 	

	<p>в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, 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 выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной 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; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной</p>
	<ul style="list-style-type: none"> – 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>практике; - заданий для самостоятельной работы</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; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</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,</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
<p>демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>		
<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 документацией 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

Приложение 3 Программы профессиональных модулей

Приложение 3.5.1
к ООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Профиль: естественнонаучный

Квалификация: Повар
Кондитер

Форма обучения: очная

Срок обучения: 3 года 10 месяцев

Программа учебной практики ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **43.01.09 Повар, кондитер**, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года № 1569

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Колледж «Коломна» СП №1

Разработчик:

М. В. Шестакова - мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГБПОУ МО «Колледж «Коломна»

Рассмотрена
на заседании Методического объединения
преподавателей и мастеров профессий
общественного питания и торговли

Протокол № 11
от « 14 » июня 2023 г.
Председатель предметной (цикловой)
комиссии

Мещеряков (Шестакова М.В)

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Место дисциплины в структуре основной образовательной программы: дисциплина относится к профессиональному циклу, связана освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения

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

1.2.1. Перечень общих компетенций

Выпускник, освоивший образовательную программу должен обладать следующими общими компетенциями (ОК), личностными результатами (ЛР):

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

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

ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

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

ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

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

ОК.09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов профессиональной деятельности и обладать профессиональными компетенциями:

ПМ.05 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.

1.2.3. В результате изучения обучающийся должен **иметь 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;

- 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;

уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований безопасности.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение программы учебной практики - 288 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов программы	Всего часов
1	2	3
	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	18
<i>ПК 5.1.</i>	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	
	Раздел модуля 2. Закрепить приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	90
<i>ПК 5.2</i>	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	Раздел модуля 3. Закрепить изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	36
<i>ПК 5.3</i>	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	
	Раздел модуля 4. Закрепить изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	66
<i>ПК 5.4</i>	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
	Раздел модуля 5. Закрепить изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	78
<i>ПК 5.5</i>	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	
	ВСЕГО:	288

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
Профессиональный модуль ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
Раздел УП 1 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		18
Тема 1.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6
	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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6
	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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		90
Тема 2. 1 Закрепить приготовление и подготовку к	Отработать приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки). Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка	6

использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления	
	Отработать приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной). 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления	6
	Отработать приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной). 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления	6
	Отработать приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной). 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления	6
	Отработать приготовление карамели. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления	6
	Отработать приготовление карамели. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления	6

Отработать приготовление желе. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления	6
Отработать приготовление желе. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления	6
Отработать приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности. Отработать приготовление глазури заварной для украшения изделий. Приготовление глазури шоколадной глазури. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления	6
Отработать приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности. Отработать приготовление глазури заварной для украшения изделий. Приготовление глазури шоколадной глазури. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления	6
Отработать приготовление сливочных кремов. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления	6
Отработать приготовление заварных кремов. Отработать приготовление кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в	6

	соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления	
	Отработать приготовление заварных кремов. Отработать приготовление кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления	6
	Приготовление белковых кремов. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления	6
	Отработать приготовление сахарной мастики, марципана. Отработать приготовление посыпок и крошки 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления	6
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		36
Тема 3.1 Закрепить изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Отработать приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	6
	Отработать приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного	6

	теста. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	
	Отработать приготовление и оформление хлеба из дрожжевого теста 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	6
	Отработать приготовление и оформление хлеба из дрожжевого теста 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	6
	Отработать приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	6
	Отработать приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	6
Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		66
Тема 4.1	Отработать приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в	6

Закрепить изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	том числе региональных изделий из пресного теста. Отработать приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного слоеного теста 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	
	Отработать приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного теста. Отработать приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного слоеного теста 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	6
	Отработать приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из песочного теста. Отработать приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из воздушного теста 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	6
	Отработать приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из песочного теста. Отработать приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из воздушного теста 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	6
	Отработать приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из песочного теста. Отработать приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из	6

	воздушного теста 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	
	Отработать приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пряничного теста. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	6
	Отработать приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пряничного теста. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	6
	Отработать приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из бисквитного теста. Отработать приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из заварного теста. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	6
	Отработать приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из бисквитного теста. Отработать приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из заварного теста. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до	6

	момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	
	. Отработать приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из бисквитного теста. Отработать приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из заварного теста. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	6
	. Отработать приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из миндального теста. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	6
Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		78
Тема 5.1 Закрепить изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Отработать приготовление бисквитных пирожных. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	6
	Отработать приготовление бисквитных пирожных. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	6
	Отработать приготовление песочных пирожных. Оценка наличия, выбор в	6

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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	
Отработать приготовление крошковых пирожных 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	6
Отработать приготовление крошковых пирожных 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	6
Отработать приготовление бисквитных тортов 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	6
Отработать приготовление бисквитных тортов 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	6
Отработать приготовление бисквитных тортов 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов	6

приготовления.	
Отработать приготовление песочных тортов 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	6
Отработать приготовление песочных тортов 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	6
Отработать приготовление песочных тортов 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	6
Отработать приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	6
Отработать приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	6
ВСЕГО:	288

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Оборудование учебного кулинарного и кондитерского цехов и рабочих мест учебного кулинарного цеха.

по профессии повар, кондитер:

- Рабочие места по количеству обучающихся;
- Рабочее место преподавателя;
- Комплект посуды;
- Плиты электрические;
- Комплект столовой посуды;
- Сковороды;
- Ножи;
- Лопатки;
- Дуршлаг;
- Доски разделочные;
- Пароконвектомат;
- Пароварка;
- Фритюрница;
- Наглядные пособия (плакаты и муляжи);
- Учебно-методическое и технологическое обеспечение.

Учебная кухня ресторана,.

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
(обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Печатные издания:

1. Андросов В.П., Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. -8-е изд., стер. - М.: Академия, 2021.
2. Анфимова Н.А. Кулинария. М.: Академия, 2021
3. Лутошкина Г. Г. Анохина Ж. С Техническое оснащение и организация рабочего места Академия, 2020 г

Электронные издания:

- Интернет-ресурсы

-Учебники электронной библиотеки «Знаниум» преподавателя и обучающихся;

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
5. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
6. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
7. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
8. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
9. <http://www.pitportal.ru/>

Дополнительные источники:

1. Н.А.Анфимова Л.П. Татарская, Кулинария- Москва-Экономика 2019 г.
2. Г.Г Дубцов, Технология приготовления пищи – Москва- мастерство 2018г.
3. Н.Э Харченко Л.Г. Чеснокова Технология приготовления пищи Москва –Академия 2019
4. С.Н.Козлова Е.Ю. Фединишина Технология приготовления пищи Академия –Москва 2020г.
5. Н.Э Харченко Л.Г. Чеснокова Технология приготовления пищи Москва –Академия 2020
6. Л.С.Кузнецова М.Ю. Сиданова Технология приготовления пищи Москва «мастерство» 2021г.
7. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. , Технология приготовления пищи М. «Экономика»,2021
- .Н.Г.Бутейкис ,А.А.Жукова. Технология приготовления мучных ,кондитерских изделий Москва-Академия 2021
- Л.С.Кузнецова, М.Ю.Сиданова Технология приготовления мучных ,кондитерских изделий. Москва-Мастерство 2021г
- Т.И.Шестакова учебное пособие Кондитер-профессионал. Москва –«Дашков и К» 2019г
- Н.А.Анфимова Л.П. Татарская, Пособие для повара Л.Н .Сопина Москва-Академия 2019г
- В.П. Андросов Производственное обучение профессии «Повар» Часть №4 «Механическая кулинарная обработка продуктов В.П. Андросов Академия 2019г
- В.П. Андросов Производственное обучение профессия поварЧасть №4 «Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. Академия 2019г
- Н.А.Анфимова Л.П. Татарская, Лабораторно-практические работы для повара и кондитера 2021г
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 2020г
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 2020г
- Журнал «Питание и общество»

3.3. Общие требования к организации производственной практики

Обязательным условием допуска к практике в рамках профессионального модуля «**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**» является освоение общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарного курса для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля.

При выполнении практических работ обучающимся оказываются консультации.
Обязательным условием допуска к производственной практике является предварительное освоение МДК и учебной практике модуля.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения: наличие 5-квалификационного разряда обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в три года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные ПК)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, инвентаря, кондитерское сырье, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	<p>Предоставлены по итогам учебной практике</p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике</p> <p>Технически грамотным языком комментирует предоставленные документы, доказывает свое участие в выполнении работ.</p>

<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p><i>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники 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); 	<p>Предоставлены по итогам учебной практики</p> <ul style="list-style-type: none"> -Защита практической работы; - отчеты в дневниках, характеристики с места прохождения практики, о выполнении видов работ . <p>Технически грамотным языком комментирует предоставленные документы, доказывает свое участие в выполнении работ.</p>
--	---	--

- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
- соответствие времени выполнения работ нормативам;
- соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;
- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов;
- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;
- соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, заказа:
 - соответствие температуры подачи виду блюда;
 - аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов)
 - соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска;
 - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция);
 - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;
 - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре
- эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента для отпуска на вынос

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у

обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
<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>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике</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; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике</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>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике</p>
<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>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике</p>
<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>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике</p>

<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	<p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике</p>
<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>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике</p>
<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>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией 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 	<p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике</p>
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</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>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике Итоговый контроль: Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за семестр.</p>

Приложение 1 Программы профессиональных модулей

Приложение 1
к ООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Профиль: естественнонаучный

Квалификация: Повар
Кондитер

Форма обучения: очная

Срок обучения: 3 года 10 месяцев

Программа производственной практики ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года № 1569

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Колледж «Коломна» СП №1

Разработчик:

М. В. Шестакова - мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГБПОУ МО «Колледж «Коломна»

Рассмотрена
на заседании Методического объединения
преподавателей и мастеров профессий
общественного питания и торговли

Протокол № 11
от « 14 » июня 2023 г.
Председатель предметной (цикловой)
комиссии

Шестакова (Шестакова М.В)

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
- 2. ПРАКТИКИ**
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
- 3. ПРАКТИКИ**

- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ 05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Место дисциплины в структуре основной образовательной программы: дисциплина относится к профессиональному циклу, связана освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Производственная практика служит для формирования профессиональных навыков у студентов. В её основе лежит активная самостоятельная деятельность студента на предприятии с применением полученных знаний теоретического курса на производстве.

Целью производственной практики является совершенствование теоретических знаний и формирование практических навыков у студентов по освоению профессиональных модулей.

Задачи:

- закрепление знаний, полученных в процессе обучения.
- изучение производственных условий, а так же технической и технологической организации структуры предприятий.
- изучение современных форм организации труда, вопросов управления персоналом.
- овладение профессиональными навыками, методами организации труда.
- изучение правил приемки и хранения сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции, технологических операций подготовки, приготовлению различных блюд общественного питания.
- определение качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и изучение правил подачи, оформления блюд, сервировки столов.
- выявление санитарно-гигиенических условий приготовления блюд и изделий, состояние организации охраны труда и окружающей среды.

Практика является обязательным разделом ООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику проводится концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Производственная практика проводится в течение учебного года, согласно утвержденного учебного плана.

1.2.1. Перечень общих компетенций

Студент, освоивший Профессиональные модули должен обладать **общими компетенциями (ОК)**, включающими в себя способность:

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

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

ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

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

ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

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

ОК.09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

профессиональными компетенциями (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.

1.2.3. В результате изучения обучающийся должен иметь 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;

- 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;

уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований безопасности.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение программы производственной практики - 288 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов программы	Всего часов
1	2	3
	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	18
<i>ПК 5.1.</i>	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	
	Раздел модуля 2. Закрепить приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	90
<i>ПК 5.2</i>	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	Раздел модуля 3. Закрепить изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	36
<i>ПК 5.3</i>	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	
	Раздел модуля 4. Закрепить изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	66
<i>ПК 5.4</i>	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
	Раздел модуля 5. Закрепить изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	78
<i>ПК 5.5</i>	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	
	ВСЕГО:	288

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
<u>Профессиональный модуль ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</u>		
Раздел УП 1 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		18
Тема 1.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6
	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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6
	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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		90
Тема 2. 1 Закрепить приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских	Отработать приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки). 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

изделий	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления	
	Отработать приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной). 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления	6
	Отработать приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной). 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления	6
	Отработать приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной). 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления	6
	Отработать приготовление карамели. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления	6
	Отработать приготовление карамели. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления	6
	Отработать приготовление желе. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных	6

ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления	
Отработать приготовление желе. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления	6
Отработать приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности. Отработать приготовление глазури заварной для украшения изделий. Приготовление глазури шоколадной глазури. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления	6
Отработать приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности. Отработать приготовление глазури заварной для украшения изделий. Приготовление глазури шоколадной глазури. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления	6
Отработать приготовление сливочных кремов. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления	6
Отработать приготовление заварных кремов. Отработать приготовление кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов	6

	приготовления	
	Отработать приготовление заварных кремов. Отработать приготовление кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления	6
	Приготовление белковых кремов. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления	6
	Отработать приготовление сахарной мастики, марципана. Отработать приготовление посыпок и крошки 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления	6
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		36
Тема 3.1 Закрепить изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Отработать приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопасного теста. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	6
	Отработать приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопасного теста. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация	6

	их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	
	Отработать приготовление и оформление хлеба из дрожжевого теста 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	6
	Отработать приготовление и оформление хлеба из дрожжевого теста 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	6
	Отработать приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	6
	Отработать приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	6
Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		66
Тема 4.1 Закрепить изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных	Отработать приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного теста. Отработать приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из	6

<p>кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>пресного слоеного теста 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.</p>	
	<p>Отработать приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного теста. Отработать приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного слоеного теста 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.</p>	<p>6</p>
	<p>Отработать приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из песочного теста. Отработать приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из воздушного теста 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.</p>	<p>6</p>
	<p>Отработать приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из песочного теста. Отработать приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из воздушного теста 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.</p>	<p>6</p>
	<p>Отработать приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из песочного теста. Отработать приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из воздушного теста Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов,</p>	<p>6</p>

	<p>организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.</p>	
	<p>Отработать приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пряничного теста. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.</p>	6
	<p>Отработать приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пряничного теста. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.</p>	6
	<p>Отработать приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из бисквитного теста. Отработать приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из заварного теста. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.</p>	6
	<p>Отработать приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из бисквитного теста. Отработать приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из заварного теста. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами</p>	6

	закладки. Выбор и применение методов приготовления.	
	. Отработать приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из бисквитного теста. Отработать приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из заварного теста. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	6
	. Отработать приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из миндального теста. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	6
Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		78
Тема 5.1 Закрепить изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Отработать приготовление бисквитных пирожных. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	6
	Отработать приготовление бисквитных пирожных. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	6
	Отработать приготовление песочных пирожных. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности	6

основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	
Отработать приготовление крошковых пирожных 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	6
Отработать приготовление крошковых пирожных 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	6
Отработать приготовление бисквитных тортов 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	6
Отработать приготовление бисквитных тортов 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	6
Отработать приготовление бисквитных тортов 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	6

<p>Отработать приготовление песочных тортов 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.</p>	6
<p>Отработать приготовление песочных тортов 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.</p>	6
<p>Отработать приготовление песочных тортов 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.</p>	6
<p>Отработать приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.</p>	6
<p>Отработать приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.</p>	6
ВСЕГО:	288

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Оборудование учебного кулинарного и кондитерского цехов и рабочих мест учебного кулинарного цеха.

по профессии повар, кондитер:

- Рабочие места по количеству обучающихся;
- Рабочее место преподавателя;
- Комплект посуды;
- Плиты электрические;
- Комплект столовой посуды;
- Сковороды;
- Ножи;
- Лопатки;
- Дуршлаг;
- Доски разделочные;
- Пароконвектомат;
- Пароварка;
- Фритюрница;
- Наглядные пособия (плакаты и муляжи);
- Учебно-методическое и технологическое обеспечение.

Учебная кухня ресторана,.

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
(обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Печатные издания:

1. Андросов В.П., Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. -8-е изд., стер. - М.: Академия, 2021.
2. Анфимова Н.А. Кулинария. М.: Академия, 2021
3. Лутошкина Г. Г. Анохина Ж. С Техническое оснащение и организация рабочего места Академия, 2020 г

Электронные издания:

- Интернет-ресурсы

-Учебники электронной библиотеки «Знаниум» преподавателя и обучающихся;

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
5. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
6. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
7. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
8. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
9. <http://www.pitportal.ru/>

Дополнительные источники:

1. Н.А.Анфимова Л.П. Татарская, Кулинария- Москва-Экономика 2019 г.
2. Г.Г Дубцов, Технология приготовления пищи – Москва- мастерство 2018г.
3. Н.Э Харченко Л.Г. Чеснокова Технология приготовления пищи Москва –Академия 2019
4. С.Н.Козлова Е.Ю. Фединишина Технология приготовления пищи Академия –Москва 2020г.
5. Н.Э Харченко Л.Г. Чеснокова Технология приготовления пищи Москва –Академия 2020
6. Л.С.Кузнецова М.Ю. Сиданова Технология приготовления пищи Москва «мастерство» 2021г.
7. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. , Технология приготовления пищи М. «Экономика»,2021
- .Н.Г.Бутейкис ,А.А.Жукова. Технология приготовления мучных ,кондитерских изделий Москва-Академия 2021
- Л.С.Кузнецова, М.Ю.Сиданова Технология приготовления мучных ,кондитерских изделий. Москва-Мастерство 2021г
- Т.И.Шестакова учебное пособие Кондитер-профессионал. Москва –«Дашков и К» 2019г
- Н.А.Анфимова Л.П. Татарская, Пособие для повара Л.Н .Сопина Москва-Академия 2019г
- В.П. Андросов Производственное обучение профессии «Повар» Часть №4 «Механическая кулинарная обработка продуктов В.П. Андросов Академия 2019г
- В.П. Андросов Производственное обучение профессия поварЧасть №4 «Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. Академия 2019г
- Н.А.Анфимова Л.П. Татарская, Лабораторно-практические работы для повара и кондитера 2021г
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 2020г
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 2020г
- Журнал «Питание и общество»

3.3. Общие требования к организации производственной практики

Обязательным условием допуска к практике в рамках профессионального модуля «**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**» является освоение общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарного курса для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля.

При выполнении практических работ обучающимся оказываются консультации.
Обязательным условием допуска к производственной практике является предварительное освоение МДК и учебной практике модуля.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения: наличие 5-квалификационного разряда обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в три года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные ПК)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ЛР 1-17</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	<p>Предоставлены по итогам производственной практике Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике Технически грамотным языком комментирует предоставленные документы, доказывает свое участие в выполнении работ.</p>

<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ЛР 1-17</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента ЛР 1-17</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ЛР 1-17</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента ЛР 1-17</p>	<p><i>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники 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, 	<p>Предоставлены по итогам производственной практики</p> <p>-Защита практической работы;</p> <p>- отчеты в дневниках, характеристики с места прохождения практики, о выполнении видов работ .</p> <p>Технически грамотным языком комментирует предоставленные документы, доказывает свое участие в выполнении работ.</p>
--	--	--

	<p>инструментов, посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция); • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента для отпуска на вынос 	
--	--	--

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

Результаты (освоенные общие	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
--	---	------------------------------------

компетенции)		
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<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 	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<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; 	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике

<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	<p>Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике</p>
<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>Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике</p>
<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>Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией 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 	<p>Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике</p>
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</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 	<p>Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике</p> <p>Итоговый контроль: Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за семестр.</p>

	рекомендаций по улучшению плана	
--	---------------------------------	--