ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00FDE795C3EE3BCC11B0FF41641812804A
Владелец: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДАЛЬНЕГОРСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ"
Действителен: с 15.04.2024 до 09.07.2025

Приложение№1 Часть 2
к ОПОП СПО 43.01.09
Повар, кондитер

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ, ПРАКТИК
ПО ПРОФЕССИИ
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Дальнегорск, 2023 г.

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05 Основы калькуляции и учета
ОП.06 Охрана труда / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности
ОП.09 Физическая культура
ОП.10 Рисование и лепка
ОП.11 Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности
ОП.12 Детское, школьное и диетическое питание
ОП.13 Кухни народов мира
ОП.14 Приготовление и оформление блюд по стандартам конкурса профессионального мастерства
ОП.15 Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.16 Экологические основы природопользования
ОП.17 Ключевые компетенции цифровой экономики
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП Учебная практика
ПП Производственная практика

Приложение № 1
к ОПОП СПО 43.01.09
Повар, кондитер

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии

подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии

Код профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Организация – разработчик:
краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»
Разработчики:
Перелыгина Оксана Константиновна, преподаватель
Рассмотрено и рекомендовано к утверждению: заседанием цикловой методической комиссии (протокол № 1 от «30» августа 2023 г.)

Дальнегорск, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯРЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с:

1. Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» ФЗ-№ 273 от 29.12.2012;
2. Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
3. Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 «Повар, кондитер» от 9 декабря 2016 г. № 1569 (ред. 17.12.2020г.).
4. Основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования КГА ПОУ «ДИТК» для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» утвержденной решением Педагогического совета колледжа (протокол № 11 от 5 июля 2023 г.

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии» является обязательной частью общего профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Учебная дисциплина «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций и личностных результатов по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций (ОК/ПК).

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	– соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – определять источники микробиологического загрязнения; – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; -готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; – проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов	– 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
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.5, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	рассчитывать энергетическую ценность блюд; рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; составлять рационы питания для различных категорий потребителей	– 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
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативноправовой 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 программ ное 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

Личностные результаты, формулируются в соответствии с программной воспитания в пределах ППКРС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» СПО.

Личностные результаты реализации программы воспитания ***(дескрипторы)***	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Портрет выпускника СПО	
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального, конструктивного «цифрового следа».	ЛР 6
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 7
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Умение реализовывать личностные качества в производственном процессе	ЛР 13
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	ЛР 14
Опыт научно-исследовательской деятельности	ЛР 15
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда, демонстрирующий навыки самообразования и саморазвития.	ЛР 16
Личностные результаты	

реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Инновационность мышления в реализации производственных задач	ЛР 17
Выполнение социальных норм и правил, внутреннего распорядка колледжа и предприятия	ЛР 28
Профессиональная идентичность и ответственность	ЛР 19
Самооценка и рефлексия результатов своей деятельности и развития	ЛР 20

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
в т.ч. в форме практической подготовки	24
в том числе:	
теоретическое обучение	36
практические занятия	18
практические работы	6
Консультация	4
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
Раздел 1. Основы микробиологии			36	
Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	Содержание учебного материала		8	ОК 1-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, 7, 12-20
	1.	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины Основные понятия и термины микробиологии	4	
	2.	Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов		
	3.	Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов		
	В том числе практических занятий и работ ПР№ 1. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха ПР№ 2. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе ПР№ 3. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов ПР№ 4. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов ПР№ 5. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания ПР№ 6. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве		4	
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание учебного материала		6	ОК 1-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, 7, 12-20

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
	1.	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности	4	
	2.	Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания		
	3.	Острые кишечные инфекции		
	4.	Зоонозы		
	5.	Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения		
	В том числе практических занятий и работ ПР№ 7. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях ПР№ 8. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве ПР№ 9. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания ПР№ 10. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания.		2	
Тема 1.3 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание учебного материала		5	ОК 1-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 1-12, 14,15,16,17,18,19,20
	1.	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода	2	
	В том числе практических занятий и работ		3	
	ПР№ 11. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания ПР№ 12. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение ПР№ 13. Составление сравнительной характеристики продуктов питания			
Тема 1.4 Пищеварение и	Содержание учебного материала		4	ОК 1-11 ПК 1.1-1.4
	1.	Понятие о процессе пищеварения	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
усвояемость пищи	2.	Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения		ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, 7, 12-20
	3.	Усвояемость пищи		
	В том числе практических занятий и работ ПР№ 14. Изучение схемы пищеварительного тракта ПР№ 15. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи ПР№ 16. Понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи		2	
Тема 1.5 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала		7	ОК 1-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, 7, 12-20
	1.	Общее понятие об обмене веществ	5	
	2.	Процессы ассимиляции и диссимиляции		
	3.	Общее понятие об обмене энергии		
	4.	Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии		
	5.	Энергетический баланс организма		
	6.	Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека		
	В том числе практических занятий и работ ПР№ 17. Методика расчёта энергетической ценности блюда ПР№ 18. Выполнение расчёта калорийности блюда		2	
Тема 1.6 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание учебного материала		6	ОК 1-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, 7, 12-20
	1.	Рациональное питание	4	
	2.	Режим питания и его значение		
	3.	Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи		
	4.	Нормы и принципы питания детей разного возраста		
	В том числе практических занятий и работ ПР№ 19. Возрастные особенности детей и подростков		2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
	ПР№ 20. Составление рационов питания для различных категорий потребителей		
Раздел 2. Санитария и гигиена в пищевом производстве		24	
Тема 2.1. Личная и производственная гигиена	Содержание учебного материала	11	ОК 1-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, 7, 12-20
	1. Требования к содержанию форменной одежды	5	
	2. Медицинский контроль		
	3. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды		
	4. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья		
	5. Перечень разрешенных и запрещенных добавок		
	6. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду		
	В том числе практических занятий и работ	6	ОК 1-5,9 ЛР 1-12, 15, 17 ПК 1.1-1.3, 2.1
	ПР№ 21. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека ПР№ 22. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены ПР№ 23. Требования системы ХАССП к содержанию помещений ПР№ 24. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения ПР№ 25. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения ПР№ 26. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами ПР№ 27. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска ПР№ 28. Сопроводительная документация ПР№ 29. Гигиеническая оценка качества готовой пищи		

Тема 2.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	Содержание учебного материала	8	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, 7, 12-20
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания	6	
	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения.		
	Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения		
	В том числе практических занятий и работ	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, 7, 12-20
	Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	2	
	Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья		
Тема 2.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, 7, 12-20
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов	3	
	Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок		

	В том числе практических занятий и работ	1	
	Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	1	
Тема 2.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Содержание учебного материала	1	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, 7, 12-20
	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация	1	
	Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции		
Консультация		4	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
Самостоятельная работа		2	
Всего:		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен 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. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Васильева, И. В. Физиология питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16048-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/530347 (дата обращения: 10.09.2023).

2. Емцев, В. Т. Основы микробиологии: учебник для среднего профессионального образования / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11718-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513920 (дата обращения: 10.09.2023).

3. Леонова, И. Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Б. Леонова. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 298 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05352-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/514702 (дата обращения: 10.09.2023).

4. Мальцев, В. Н. Основы микробиологии и иммунологии: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Н. Мальцев, Е. П. Пашков, Л. И. Хаустова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 319 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11566-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/518091 (дата обращения: 10.09.2023).

5. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/517391 (дата обращения: 10.09.2023).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Химический состав российских продуктов питания: справочник/ Под.ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛиПринт,2002.

2. 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.

3. Рабочая программа воспитания КГА ПОУ «ДИТК», составленной по примерной рабочей программе воспитания ФИРО РАНХиГС от 14.05.2021г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:		
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	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Устный опрос, практическая работа, экзамен.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:		
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	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий,	-

дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей	методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	

Приложение № 1
к ОПОП СПО 43.01.09
Повар, кондитер

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии
Код профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Организация – разработчик:
краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»
Разработчики:
Перелыгина Оксана Константиновна, преподаватель
Рассмотрено и рекомендовано к утверждению: заседанием цикловой методической комиссии **(**протокол № 1 от «30» августа 2023 г.)

Дальнегорск, 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯРЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с:

1. Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» ФЗ-№ 273 от 29.12.2012;
2. Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
3. Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 «Повар, кондитер» от 9 декабря 2016 г. № 1569 (ред. 17.12.2020г.).
4. Основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования КГА ПОУ «ДИТК» для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» утвержденной решением Педагогического совета колледжа (протокол № 11 от 5 июля 2023 г.

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций и личностных результатов по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций (ОК/ПК).

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10	проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков

Личностные результаты, формулируются в соответствии с программной воспитания в пределах ППКРС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» СПО.

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Портрет выпускника СПО	
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального, конструктивного «цифрового следа».	**ЛР 6**
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	**ЛР 7**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 12**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Умение реализовывать личностные качества в производственном процессе	**ЛР 13**
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	**ЛР 14**
Опыт научно-исследовательской деятельности	**ЛР 15**
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда, демонстрирующий навыки самообразования и саморазвития.	**ЛР 16**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Инновационность мышления в реализации производственных задач	**ЛР 17**
Выполнение социальных норм и правил, внутреннего распорядка колледжа и предприятия	**ЛР 28**
Профессиональная идентичность и ответственность	**ЛР 19**
Самооценка и рефлексия результатов своей деятельности и развития	**ЛР 20**

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
в т.ч. в форме практической подготовки	18
в том числе:	
теоретическое обучение	42
практические занятия	12
практические работы	6
Консультация	4
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, 7, 12-20
	1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	4	
	2. Энергетическая ценность пищевых продуктов		
Тема 2. Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, 7, 12-20
	1. Классификация продовольственных товаров.	6	
	2. Качество и безопасность продовольственных товаров.		
Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала	10	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, 7, 12-20
	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	6	
	2. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		

	В том числе лабораторных работ	4	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, 7, 12-20
	1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. 2. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту	4	
Тема 4. Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	12	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, 7, 12-20
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хле- бобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров.	6	
	2. Условия и сроки хранения зерновых товаров		
	В том числе лабораторных работ	6	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, 7, 12-20
	1. Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту	4	
	3. Итоговая контрольная работа	2	
Консультация		2	
Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	6	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров	4	
	2. Условия и сроки храения молочных товаров		

			ЛР 6, 7, 12-20
	В том числе лабораторных работ	2	
	1. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.	2	
Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала	6	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, 7, 12-20
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	4	
	2. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов		
	В том числе лабораторных работ	2	
	1. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.	2	
	2. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.		
Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание учебного материала	5	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, 7, 12-20
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	4	
	2. Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов		
	В том числе лабораторных работ	1	
	1. Органолептическая оценка качества мяса	1	
Тема 8.	Содержание учебного материала	6	ОК 01-07, 09, 10

Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов	4	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, 7, 12-20
	2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение		
	3. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров		
	В том числе лабораторных работ	2	
	1. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов. 2. Ознакомление с ассортиментом и оценка качествапищевого жира по стандарту	2	
Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала	5	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, 7, 12-20
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение.	4	
	2. Условия и сроки хранения		
	В том числе лабораторных работ	1	
	1. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту	2	
Консультация		2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
Самостоятельная работа		2	
Всего:		72	

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащённый оборудованием:

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. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров: учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146832 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока: учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146905 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность: учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146627 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия: учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147351 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества: учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/153660 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Царенко, П. П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы: учебное пособие для спо / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-6609-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/149346 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1: учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/487543 (дата обращения: 31.10.2021).

2. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2: учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/488216 (дата обращения: 31.10.2021).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:		
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, посту- пающих со склада и от поставщиков	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	Устный опрос, лабораторная работа, экзамен
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:		
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 учетноотчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продукто	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.	Устный опрос, лабораторная работа, экзамен

Приложение № 1
к ОПОП СПО
43.01.09 Повар, кондитер

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии
Код профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Организация – разработчик:
краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»
Разработчики:
Перелыгина Оксана Константиновна, преподаватель
Рассмотрено и рекомендовано к утверждению: заседанием цикловой методической комиссии (протокол № 1 от «30» августа 2023 г.)

Дальнегорск, 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯРЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с:

1. Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» ФЗ-№ 273 от 29.12.2012;
2. Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
3. Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 «Повар, кондитер» от 9 декабря 2016 г. № 1569 (ред. 17.12.2020г.).
4. Основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования КГА ПОУ «ДИТК» для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» утвержденной решением Педагогического совета колледжа (протокол № 11 от 5 июля 2023 г.

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» является обязательной частью общего профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Учебная дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций и личностных результатов по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций (ОК/ПК).

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10	организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания

Личностные результаты, формулируются в соответствии с программной воспитания в пределах ППКРС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» СПО.

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Портрет выпускника СПО	
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального, конструктивного «цифрового следа».	**ЛР 6**
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	**ЛР 7**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 12**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Умение реализовывать личностные качества в производственном процессе	**ЛР 13**
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	**ЛР 14**
Опыт научно-исследовательской деятельности	**ЛР 15**
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда, демонстрирующий навыки самообразования и саморазвития.	**ЛР 16**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Инновационность мышления в реализации производственных задач	**ЛР 17**
Выполнение социальных норм и правил, внутреннего распорядка колледжа и предприятия	**ЛР 28**
Профессиональная идентичность и ответственность	**ЛР 19**
Самооценка и рефлексия результатов своей деятельности и развития	**ЛР 20**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
в т.ч. в форме практической подготовки	20
в том числе:	
теоретическое обучение	46
практические занятия	14
практические работы	4
Консультация	4
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины:

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Коды компетенций, формировани ю которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания			24	
Тема 1.1. Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание учебного материала		4	
	1.	Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания. Тема изучается с использованием метода активного обучения – проблемная лекция.	4	ОК 1-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, 7, 12-20
Тема 1.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание учебного материала		20	
	1.	Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.	14	ОК 1-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, 7, 12-20
	2.	Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов.		
	3.	Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара. Тема изучается с использованием метода активного обучения – презентация.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
	4.	Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей и холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях.		
	5.	Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции.		
	В том числе практических занятий и работ		6	
	№1	1. Планировка производственных помещений и размещение технологического оборудования цеха по обработке овощей	2	
	№2	2. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).	2	
	№3	3. Планировка производственных помещений и размещение технологического оборудования горячего цеха.	1	
		Контрольная работа по разделу «Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания»	1	
Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства			40	
Тема 2.1 Механическое оборудование	Содержание учебного материала		18	
	1.	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.	12	ОК 1-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, 7, 12-20
	2.	Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
	3.	Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Коды компетенций, формировани ю которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
	4.	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации.Тема изучается с использованием метода активного обучения – интерактивный урок с применением видеоматериалов, ИКТ.		
	В том числе практических занятий и работ		6	
	№4	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	6	
	№5	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы		
	№6	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба и гастрономических товаров.		
Тема 2.2. Тепловое оборудование	Содержание учебного материала		16	
	1.	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации. Тема изучается с использованием метода активного обучения – презентации.	12	ОК 1-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, 7, 12-20
	2.	Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
	3.	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Коды компетенций, формировани ю которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
	4.	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Тема изучается с использованием метода активного обучения – интерактивный урок с применением видеоматериалов, ИКТ.		
	В том числе практических занятий и работ		4	
	№7	Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	4	
	№8	Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.		
Тема 2.3. Холодильное оборудование	Содержание учебного материала		6	
	1.	Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинноеи машинное). Правила безопасной эксплуатации.	4	ОК 1-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, 7, 12-20
	2.	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены. Тема изучается с использованием метода активного обучения – проблемная лекция.		
	В том числе практических занятий и работ		2	
	№9	1.Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	1	
	Контрольная работа по теме «Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»		1	
Консультации			4	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			2	
Самостоятельная работа			2	
Всего:			72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование): учебное пособие для спо / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-6381-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147252 (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания: учебное пособие для спо / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6380-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147251 (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств: учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147345 (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Донченко, Л. В. Концепция HACCP на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148044 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146642 (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148214 (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии: учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шулбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148009 (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения: учебное пособие для спо / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-

6454-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148011 (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/475758 (дата обращения: 31.10.2021).

10. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/475484 (дата обращения: 31.10.2021).

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Богушева В. Организация производства и обслуживания на предприятиях Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование): учебное пособие для спо / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-6381-7.

2. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания: учебное пособие для спо / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6380-0.

3. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств: учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5.

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9.

1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:		
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	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Устный опрос, практическая работа, дифференцированный зачёт.

видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.		
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:		
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	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.	- Устный опрос, практическая работа, дифференцированный зачёт.

Приложение № 1
к ОПОП СПО 43.01.09
Повар, кондитер

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии
Код специальности: 43.01.09 Повар, кондитер

Организация – разработчик:
краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»
Разработчики:
Шилло Любовь Александровна, преподаватель
Рассмотрено и рекомендовано к утверждению: заседанием цикловой методической комиссии (протокол № 1 от «30» августа 2023 г.)

Дальнегорск, 2023

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 «ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с:

1. Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» ФЗ-№ 273 от 29.12.2012;
2. Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
3. Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 «Повар, кондитер» от 9 декабря 2016 г. № 1569 (ред. 17.12.2020г.).
4. Основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования КГА ПОУ «ДИТК» для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» утвержденной решением Педагогического совета колледжа (протокол № 11 от 5 июля 2023 г.

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная дисциплина «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций и личностные результаты по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-07, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ПК 1.1	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 при взаимодействии с подчиненным персоналом; применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ. Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия	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 Основы предпринимательской

	собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план. Рассчитывать размеры выплат по кредитам.	деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Виды кредитных банковских продуктов

Личностные результаты, формулируются в соответствии с программной воспитания в пределах ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер СПО.

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Портрет выпускника СПО	
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	**ЛР 3**
Принимающий семейные ценности своего народа, 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.	**ЛР 4**
Занимающий активную гражданскую позицию избирателя, волонтера, общественного деятеля.	**ЛР 5**
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального, конструктивного «цифрового следа».	**ЛР 6**
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.	**ЛР 8**
Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях, соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; готовый оказать поддержку нуждающимся. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.	**ЛР 10**
Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.	**ЛР 11**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 12**

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Умение реализовывать личностные качества в производственном процессе	**ЛР 13**
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	**ЛР 14**
Опыт научно-исследовательской деятельности	**ЛР 15**
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда, демонстрирующий навыки самообразования и саморазвития.	**ЛР 16**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Инновационность мышления в реализации производственных задач	**ЛР 17**
Выполнение социальных норм и правил, внутреннего распорядка колледжа и предприятия	**ЛР 28**
Профессиональная идентичность и ответственность	**ЛР 19**
Самооценка и рефлексия результатов своей деятельности и развития	**ЛР 20**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
в т.ч. в форме практической подготовки	16
в том числе:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	13
практические работы	1
Консультация	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	1

1.1. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности		14	
Тема 1.1 Принципы рыночной экономики	Содержание учебного материала	6	
	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	4	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ЛР 3-6, 8, 10-20
	2. 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		ОК 01-07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ЛР 3-6, 8, 10-20
	В том числе практических занятий и работ	2	
	Практическое занятие 1. Деловая игра «Рынок»	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11 ЛР 3-6, 8, 10-20
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	Содержание учебного материала	8	
	1. Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение. Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации.	6	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ЛР 3-6, 8, 10-20

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
	2. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации.		ОК 01-07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ЛР 3-6, 8, 10-20
	3. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений.		ОК 01-07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ЛР 3-6, 8, 10-20
	В том числе практических занятий и работ	2	
	Практическое занятие 2. Составление таблицы «Организационно-правовые формы организаций».	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11 ЛР 3-6, 8, 10-20
Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда		18	
Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	Содержание учебного материала	10	
	1.Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок.	4	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ЛР 3-6, 8, 10-20
	Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников		ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ЛР 3-6, 8, 10-20
	В том числе практических занятий и работ	6	
	Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по теме: «Трудовой договор».	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10, ОК 11

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
	Практическое занятие 4. «Опираясь на положения Гражданского кодекса РФ, заключить со своим соседом по парте договор дарения мобильного телефона».	1	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11 ЛР 3-6, 8, 10-20
	Практическое занятие 5. Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач	1	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ЛР 3-6, 8, 10-20
	Практическое занятие 6. Составление схемы «Виды договоров».	1	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11 ЛР 3-6, 8, 10-20
	Практическая работа 1. Подготовка эссе по теме: «Место и роль знаний по экономике и праву в жизни общества. Роль и значение моей профессии в экономике страны».	1	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11 ЛР 3-6, 8, 10-20
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда	Содержание учебного материала	8	
	1. Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы.	4	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ЛР 3-6, 8, 10-20
	2.Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда.		ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ЛР 3-6, 8, 10-20
	3.Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся		ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ЛР 3-6, 8, 10-20

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
	В том числе практических занятий и работ	4	
	Практическое занятие 7. Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ЛР 3-6, 8, 10-20
Консультации		2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		2	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием и техническими средствами обучения:

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. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.1.1. Основные печатные и электронные издания:

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471510 (дата обращения: 01.11.2021).

2. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471097 (дата обращения: 01.11.2021).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Трудовой кодекс Российской Федерации.
2. Налоговый кодекс Российской Федерации.
3. Кодекс РФ об административных правонарушениях.
4. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ «О защите прав потребителей».
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 16 с.
7. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питан0ия. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:		
-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	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулиро- вок, адекватность применения профессиональной терминологии	Устный опрос, практические занятия, тестирование, дифференцированный зачёт.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:		
-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 при взаимодействии с подчиненным персоналом; -применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; -защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.	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.	

Приложение № 1
к ОПОП СПО 43.01.09
Повар, кондитер

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии
Код и наименование профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Организация – разработчик:
краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»
Разработчики:
Перелыгина Оксана Константиновна, преподаватель
Рассмотрено и рекомендовано к утверждению: заседанием цикловой методической комиссии **(**протокол № 1 от «30» августа 2023 г.)

Дальнегорск, 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯРЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с:

1. Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» ФЗ-№ 273 от 29.12.2012;
2. Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
3. Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 «Повар, кондитер» от 9 декабря 2016 г. № 1569 (ред. 17.12.2020г.).
4. Основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования КГА ПОУ «ДИТК» для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» утвержденной решением Педагогического совета колледжа (протокол № 11 от 5 июля 2023 г.

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы калькуляции учёта» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Учебная дисциплина «Основы калькуляции учёта» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций и личностных результатов по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10	-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; составлять планменю, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты	-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.

	собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами атвтоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам.	- 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.

Личностные результаты, формулируются в соответствии с программной воспитания в пределах ППКРС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» СПО.

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Портрет выпускника СПО	
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального, конструктивного «цифрового следа».	**ЛР 6**
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	**ЛР 7**
Осознающий приоритетную ценность личности человека;	**ЛР 12**

уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Умение реализовывать личностные качества в производственном процессе	**ЛР 13**
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	**ЛР 14**
Опыт научно-исследовательской деятельности	**ЛР 15**
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда, демонстрирующий навыки самообразования и саморазвития.	**ЛР 16**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Инновационность мышления в реализации производственных задач	**ЛР 17**
Выполнение социальных норм и правил, внутреннего распорядка колледжа и предприятия	**ЛР 28**
Профессиональная идентичность и ответственность	**ЛР 19**
Самооценка и рефлексия результатов своей деятельности и развития	**ЛР 20**

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
в т.ч. в форме практической подготовки	16
в том числе:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	13
практические работы	1
Консультация	2
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	2

2.2. Тематический план и структура учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	4	ОК 1-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, 7, 12-20
	1. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета	2	
	2. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности. Ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса		
	В том числе практических занятий и работ	2	
	Практическая работа №1 Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация.	1	
	Практическая работа №2 Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов.	1	
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала	14	
	1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства	6	ОК 1-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, 7, 12-20
	2. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета		
	В том числе практических занятий и работ	8	
	Практическое занятие №3 Работа со Сборником рецептур: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
	собственного производства, - определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья		
	Практическое занятие №4 Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день	2	
	Практическое занятие №5 Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.	2	
	Практическое занятие №6 План-меню, его назначение, виды, порядок составления	1	
	Практическое занятие №7 Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборником рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основными нормативными документами для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий	1	
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	Содержание учебного материала	2	ОК 1-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, 7, 12-20
	1. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц	2	
	2. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление		
Тема 4. Учет сырья,	Содержание учебного материала	4	ОК 1-11 ПК 1.1-1.4
	1. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
продуктов и тары в кладовых организаций питания	питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков		ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, 7, 12-20
	2. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой		
	В том числе практических занятий и работ	2	
	Практическое занятие №8Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день		
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	Содержание учебного материала	4	
	1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции.	2	ОК 1-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, 7, 12-20
	2. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.		
	В том числе практических занятий и работ	2	
	Практическое занятие №9 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	2	
Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных	Содержание учебного материала	2	ОК 1-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам	2	
	2. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
операций	правильность расчетов с потребителями		ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, 7, 12-20
	3. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче		
	4. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира		
Консультация		2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Самостоятельная работа		2	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием и техническими средствами обучения:

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. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные и электронные издания:

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471510 (дата обращения: 01.11.2021).

2. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Лабораторный практикум: учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-5724-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146806 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Расчет, моделирование и планирование финансовых показателей: учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 520 с. — ISBN 978-5-8114-5723-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146805 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Кондратьева, И. В. Основы экономики сельскохозяйственного предприятия: учебное пособие для спо / И. В. Кондратьева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-5247-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/149315 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Рыжиков, С. Н. Менеджмент. Комплекс обучающих средств: учебно-методическое пособие / С. Н. Рыжиков. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-8114-3549-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148149 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: ИздательствоЮрайт, 2017. — 390 с. https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CBC3546#page/1

2. Основы права: учебник и практикум для СПО / А. А. Вологдин [и др.]; под общ. ред. А. А. Вологдина. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 409 с. https://www.biblio-online.ru/viewer/FD57043F-8593-41E4-978C-5C76F292EDB1#page/1

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:		
- 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;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Устный опрос, практическое занятие, тестирование, дифференцированный зачёт.

-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;		
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:		
- 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 рецептур 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-	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность расчетов -Соответствие требованиям НД и т.д.	Устный опрос, практическое занятие, тестирование, дифференцированный зачёт.

кассовыми машинами или средствами атвтоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам		

Приложение № 1
к ОПОП СПО 43.01.09
Повар, кондитер

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 ОХРАНА ТРУДА / СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ

подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии
Код профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Организация – разработчик:
краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»
Разработчики:
Кобылкевич Елена Юрьевна, преподаватель
Рассмотрено и рекомендовано к утверждению: заседанием цикловой методической комиссии **(**протокол № 1 от «30» августа 2023 г.)

Дальнегорск, 2023

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 «ОХРАНА ТРУДА / СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с:

1. Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» ФЗ-№ 273 от 29.12.2012;
2. Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
3. Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 «Повар, кондитер» от 9 декабря 2016 г. № 1569 (ред. 17.12.2020г.).
4. Основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования КГА ПОУ «ДИТК» для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» утвержденной решением Педагогического совета колледжа (протокол № 11 от 5 июля 2023 г.

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная дисциплина «Охрана труда» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций и личностные результаты по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10	-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; -вырабатывать и контролировать	-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств

	навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.	коллективной и индивидуальной

Личностные результаты, формулируются в соответствии с программной воспитания в пределах ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер СПО.

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Портрет выпускника СПО	
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального, конструктивного «цифрового следа».	**ЛР 6**
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	**ЛР 7**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 12**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Умение реализовывать личностные качества в производственном процессе	**ЛР 13**
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	**ЛР 14**
Опыт научно-исследовательской деятельности	**ЛР 15**
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда, демонстрирующий навыки самообразования и саморазвития.	**ЛР 16**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Инновационность мышления в реализации производственных задач	**ЛР 17**
Выполнение социальных норм и правил, внутреннего распорядка колледжа и предприятия	**ЛР 18**
Профессиональная идентичность и ответственность	**ЛР 19**
Самооценка и рефлексия результатов своей деятельности и развития	**ЛР 20**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	36
в т.ч. в форме практической подготовки	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	13
практические работы	1
консультации	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

1.1. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
Введение	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ЛР 6, 7, 12-20
	1. Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли.	2	
Раздел 1	Нормативно правовая база охраны труда	8	
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.5-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, 7, 12-20
	1. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения.	2	
	2. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).		
	3. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия		
	4. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
	В том числе практических занятий и работ	2	
	1. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда	2	
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.5-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, 7, 12-20
	1. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда.	2	
	2. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции.		
	3. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная.		
Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.5-3.6
	1.Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
	2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников		ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, 7, 12-20
	3.Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации		
	4. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда		
Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания		12	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.5-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, 7, 12-20
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственн ые факторы	Содержание учебного материала	6	
	1.Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддерживанию установленных норм	2	
	2.Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека		
	3.Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
	концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов		
	В том числе практических занятий и работ	4	
	1. Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	4	
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала	6	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ЛР 6, 7, 12-20
	1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний	2	
	2. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая		
	В том числе практических занятий и работ	4	
	1. Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов	4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
Раздел 3	Электробезопасность и пожарная безопасность	10	
Тема 3.1 Электробезопасность	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.5-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, 7, 12-20
	1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)	2	
	2. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования		
	3. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения		
	4. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия		
	5. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания		
Тема 3.2 Пожарная безопасность	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7, ОК ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности.	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
	Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции		ПК 1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.5-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, 7, 12-20
	2. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров		
	3. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения		
	4. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение		
	5. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания		
	В том числе практических занятий и работ	4	
	1. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	4	
Тема 3.3	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07,

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
Требования безопасности к производственному оборудованию	1.Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности	2	ОК 09, ОК 10 ПК 1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.5-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 6, 7, 12-20
	2.Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования		
	3.Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.		
Консультации		2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		2	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств: учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 496 с. – ISBN 978-5-8114-6480-7. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/148021 (дата обращения: 14.12.2020). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Горькова, Н. В. Охрана труда: учебное пособие для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 220 с. – ISBN 978-5-8114-5789-2. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/152591 (дата обращения: 14.12.2020). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Карнаух, Н. Н. Охрана труда: учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 380 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-02527-9. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/450689 (дата обращения: 01.11.2021).

4. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда: учебное пособие для спо / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 184 с. – ISBN 978-5-8114-5879-0. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/146630 (дата обращения: 14.12.2020). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Широков, Ю. А. Охрана труда: учебник для спо / Ю. А. Широков. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 372 с. – ISBN 978-5-8114-5641-3. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/152599 (дата обращения: 14.12.2020). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.ohranatruda.ru

2. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию иметрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.gost.ru

3. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».

4. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

5. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».

6. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний» № 967 от 15.12.2000.

7. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:		
-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Устный опрос, практическое занятие, тестирование, дифференцированный зачёт.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:		
-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; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда	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.	Устный опрос, практическое занятие, тестирование, дифференцированный зачёт.

Приложение № 1
к ОПОП СПО 43.01.09
Повар, кондитер

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии
Код профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Организация – разработчик:
краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»
Разработчики:
Энгельгардт Роман Олегович, преподаватель
Рассмотрено и рекомендовано к утверждению: заседанием цикловой методической комиссии (протокол № 1 от «30» августа 2023 г.)

Дальнегорск, 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯРЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с:

1. Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» ФЗ-№ 273 от 29.12.2012;
2. Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
3. Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 «Повар, кондитер» от 9 декабря 2016 г. № 1569 (ред. 17.12.2020г.).
4. Основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования КГА ПОУ «ДИТК» для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» утвержденной решением Педагогического совета колледжа (протокол № 11 от 5 июля 2023 г.

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций и личностных результатов по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций (ОК/ПК).

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10	Общие умения использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессиональноориентированных текстов; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также 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)	профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил 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

	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; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность. Письменная речь небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом. Аудирование понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию. Чтение извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.	утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения; артикль: определенный, неопределенный, нулевой; основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; употребление существительных без артикля; имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения; наречия в сравнительной и превосходной степенях; неопределенные наречия, производные от some, any, every; количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little; глагол, понятие глаголасвязки; образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect

Личностные результаты, формулируются в соответствии с программной воспитания в пределах ППКРС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» СПО.

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Портрет выпускника СПО	
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	**ЛР 3**
Занимающий активную гражданскую позицию избирателя, волонтера, общественного деятеля.	**ЛР 5**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 12**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Умение реализовывать личностные качества в производственном процессе	**ЛР 13**
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	**ЛР 14**
Опыт научно-исследовательской деятельности	**ЛР 15**
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда, демонстрирующий навыки самообразования и саморазвития.	**ЛР 16**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Инновационность мышления в реализации производственных задач	**ЛР 17**
Выполнение социальных норм и правил, внутреннего распорядка колледжа и предприятия	**ЛР 28**
Профессиональная идентичность и ответственность	**ЛР 19**
Самооценка и рефлексия результатов своей деятельности и развития	**ЛР 20**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
в т.ч. в форме практической подготовки	64
в том числе:	
практические занятия	52
практические работы	8
Консультация	8
Промежуточная аттестация в форме экзамена	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	Содержание учебного материала	16	
	Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки. 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	10	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 3, 5, 12-20
Тема 2. Типы организаций питания и работа персонала	Содержание учебного материала	6	
	Освоение лексического материала по теме: «Типы организаций питания и работа персонала». Грамматический материал: – имя существительное: его основные функции в предложении; – имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения		
Консультация		2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
Тема 3. Составление меню. Названия блюд	Содержание учебного материала	8	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 3, 5, 12-20
	Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню» Грамматический материал: – артикль: определенный, неопределенный, нулевой; – основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; – употребление существительных без артикля		
Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование	Содержание учебного материала	6	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 3, 5, 12-20
	Освоение лексического материала по теме «Кухонное оборудование. Производственные помещения» Грамматический материал: – имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		2	
Консультация		2	
Тема 5. Кухонная, столовая и барная посуда	Содержание учебного материала	6	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5,
	Освоение лексического материала по темам: «Кухонная, столовая и барная посуда», «Сервировка стола» Грамматический материал:		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
	– образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.		ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 3, 5, 12-20
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане	Содержание учебного материала	10	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 3, 5, 12-20
	Освоение лексико-грамматического материала по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане». Грамматический материал: – количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little		
Консультация		2	
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	Содержание учебного материала	4	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 3, 5, 12-20
	Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Грамматический материал: времена группы Continuous		
Тема 8. Организация работы официанта и бармена	Содержание учебного материала	4	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4,
	Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
	бармена» Грамматический материал: неопределенные наречия, производные от some, any, every		ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 3, 5, 12-20
Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	Содержание учебного материала	6	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 3, 5, 12-20
	Освоение лексического материала по теме «Кухни разных стран» Грамматический материал: совершенные времена глагола: Present, Past, Future, Perfect.		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		2	
Консультация		2	
Всего		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Иностранного языка», оснащенный оборудованием и техническими средствами обучения: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания:

1 Малецкая, О. П. Английский язык: учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-6607-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148964 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2 Евдокимова-Царенко, Э. П. Практическая грамматика английского языка в закономерностях (с тестами, упражнениями и ключами к ним): учебное пособие / Э. П. Евдокимова-Царенко. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-2987-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148121 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Воробьева, С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса (B1). Business English for Restaurants and Catering: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. А. Воробьева, А. В. Киселева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09871-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/492764 (дата обращения: 17.01.2022).
2. Голицынский М.Б. Грамматика: Сборник упражнений / Ю.Б.Голицинский. – Санкт-Петербург: Каро, 2017. – 544с. – (Серия «Английский язык для школьников»).
3. Мазурина О.Б. Переписка с деловым партнером на английском языке. Учебное пособие / О.Б.Мазурина. – Москва: Проспект, 2021. – 104 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом Правильное построение простых предложений,	Устный опрос, практические занятия, практическая работа, дифференцированный зачёт.

направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения; артикль: определенный, неопределенный, нулевой; основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; употребление существительных без артикля; имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения; наречия в сравнительной и превосходной степенях; неопределенные наречия, производные от some, any, every; количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little; глагол, понятие глагола-связки; образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect	диалогов в утвердительной и вопросительной форме	
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	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд. Правильное построение простых предложений при	

совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также 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; – в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.	использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме). Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор. Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче. Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. Объём высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны. Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. Уместное использование лексических единиц и грамматических структур.	
Письменная речь – небольшой рассказ (эссе); – заполнение анкет, бланков; – написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом	Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся	

Аудирование: – понимать: – основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; – высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. – отделять главную информацию от второстепенной; – выявлять наиболее значимые факты; – определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию Чтение: – извлекать необходимую, интересующую информацию; – отделять главную информацию от второстепенной; – использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни	правильно, соблюдается правильная интонация. Объём высказывания не менее 7-8 фраз Наличие способности отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходи-мую/интересующую информацию. Правильное чтение и адекватное понимание текстов профессиональной направленности. Понимание логической связи слов в предложении, причинно-следственных связей в предложении, значения слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.)	

Приложение № 1
к ОПОП СПО 43.01.09
Повар, кондитер

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 08. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии
Код профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Организация – разработчик:
краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»
Разработчики:
Пирогов Михаил Михайлович
Рассмотрено и рекомендовано к утверждению: заседанием цикловой методической комиссии (протокол № 1 от «30» августа 2023 г.)

Дальнегорск, 2023

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 ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с:

1. Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» ФЗ-№ 273 от 29.12.2012;
2. Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
3. Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 «Повар, кондитер» от 9 декабря 2016 г. № 1569 (ред. 17.12.2020г.).
4. Основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования КГА ПОУ «ДИТК» для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» утвержденной решением Педагогического совета колледжа (протокол № 11 от 5 июля 2023 г.

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, систем и агрегатов автомобилей.

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций и личностные результаты по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций (ОК/ПК):

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-10, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1	-организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; -предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; -использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; -применять первичные средства пожаротушения; -применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы	-принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; - основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - способы защиты населения от

	на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; -владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; -оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим.	оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военноучетные специальности, родственные специальностям СПО; - область применения получаемых профессиональных знаний при ис- полнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

Личностные результаты, формулируются в соответствии с программной воспитания в пределах ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер СПО.

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Портрет выпускника СПО	
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 взаимодействующие и участвующие в деятельности общественных организаций. Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России.	**ЛР 2**
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	**ЛР 3**
Занимающий активную гражданскую позицию избирателя, волонтера, общественного деятеля.	**ЛР 5**

Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	**ЛР 7**
Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях, соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; готовый оказать поддержку нуждающимся. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.	**ЛР 10**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 12**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Умение реализовывать личностные качества в производственном процессе	**ЛР 13**
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	**ЛР 14**
Опыт научно-исследовательской деятельности	**ЛР 15**
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда, демонстрирующий навыки самообразования и саморазвития.	**ЛР 16**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Инновационность мышления в реализации производственных задач	**ЛР 17**
Выполнение социальных норм и правил, внутреннего распорядка колледжа и предприятия	**ЛР 28**
Профессиональная идентичность и ответственность	**ЛР 19**
Самооценка и рефлексия результатов своей деятельности и развития	**ЛР 20**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	68
в т.ч. в форме практической подготовки	48
В том числе:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	42
практические работы	4
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формировани ю которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
Раздел I. Гражданская оборона		12	
Тема 1.1. Организация гражданской обороны	Содержание учебного материала	12	ОК 01-10, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1 ЛР 2, 3, 5, 7, 10, 12-20
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	2	
	Ядерное, химическое и биологическое оружие, средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения		
	Приборы радиационной и химической разведки и контроля		
	Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения		
Тема 1.2. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, авариях (катастрофах). Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической, социальной	Содержание учебного материала	10	ОК 01-10, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1 ЛР 2, 3, 5, 7, 10, 12-20
	Защита населения и территорий при стихийных бедствиях	2	
	Защита населения и территорий при авариях (катастрофах)		
	Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке		
	Обеспечение безопасности при эпидемии		
	Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков, при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершённом теракте, в случае захвата заложником		
	В том числе, практических занятий и работ:	8	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
обстановке	Отработка действий работающих и населения при эвакуации.	8	
	Основные способы пожаротушения и различные виды огнегасящих веществ.		
Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни		16	ОК 01-10, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1 ЛР 2, 3, 5, 7, 10, 12-20
Тема 2.1.	Содержание учебного материала	16	
Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие	Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье. Правильное чередование физических и умственных нагрузок. Рациональный режим дня. Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психоактивными веществами.	4	
	Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях. Виды ран и общие правила оказания первой медицинской помощи		
	Общие сведения о ранах, осложнения ран, способах остановки кровотечения и обработки ран		
	Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей		
	Первая (доврачебная) помощь при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания, при ожогах, поражении электрическим током, при утоплении, перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании, при отравлениях, при клинической смерти		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формировани ю которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
	В том числе практических занятий и работ	12	
	Отработка умений при оказании первой (доврачебной) помощи		
	Правила наложения повязок на голову, верхние и нижние конечности.	12	
	Правила наложения кровоостанавливающего жгута.		
	Правила проведения непрямого массажа сердца и искусственной вентиляции легких.		
	Разработка ситуационных задач и составление алгоритма действий при оказании первой медицинской помощи при травмах на производственном участке.		
Раздел 3. Основы военной службы		36	ОК 01-10, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1 ЛР 2, 3, 5, 7, 10, 12-20
Тема 3.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации	Содержание учебного материала	36	
	Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Гражданская оборона, ее структура и цели, и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий	10	
	Вооруженные Силы РФ основа обороны РФ Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Состав и структура Вооруженных сил России. Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке		
	Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формировани ю которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
	Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации		
	В том числе практических занятий и работ	26	
	Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций		
	Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях		
	Изучение материальной части, сборка, разборка автомата		
	Изучение Устава внутренней службы.		
	Организация деятельности штаба ГО объекта		
	Анализ и применение на практике знаний Конституции РФ, Федеральных законов «Об обороне», «О статусе военнослужащих», «О воинской обязанности и военной службе».		
	Определить показатели понятий «патриотизм» и «верность воинскому долгу», как основных качества защитника Отечества		
	Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении.		
	Построение и отработка движения походным строем		
	Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формировани ю которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
Консультация		2	
Всего:		68	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Безопасность жизнедеятельности и охраны труда». Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплекты индивидуальных средств защиты;
- робот-тренажёр для отработки навыков первой доврачебной помощи;
- контрольно-измерительные приборы и приборы безопасности;
- огнетушители порошковые (учебные);
- огнетушители пенные (учебные);
- огнетушители углекислотные (учебные);
- устройство отработки прицеливания;
- учебные автоматы АК-74;
- винтовки пневматические;
- медицинская аптечка с техническими средствами обучения:
- компьютер;
- проектор;
- экран;
- войсковой прибор химической разведки (ВПХР);
- рентгенметр ДП-5В;

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1 Основные печатные и электронные издания

1.Безопасность жизнедеятельности / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева, Н. Б. Мануйлова. – 3-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2023. – 220 с. – ISBN 978-5-507-45693-2. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/279821 (дата обращения: 06.07.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

2.Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / составитель С. А. Масленникова. – пос. Караваево: КГСХА, 2020. – 69 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/171666 (дата обращения: 06.07.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.Занько, Н. Г. Безопасность жизнедеятельности: учебник / Н. Г. Занько, К. Р. Малаян, О. Н. Русак. – 17-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2022. – 704 с. – ISBN 978-5-8114-0284-7. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/209837 (дата обращения: 06.07.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные издания

1. Безопасность жизнедеятельности Э.А. Арустамов Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Г.В. Гуськов М.: Издательский центр «Академия», 2017

2. Основы безопасности жизнедеятельности: Учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений СПО Косолапова В.М.: Академия, 2016

3. Безопасность жизнедеятельности: Учебное пособие В. И. Бондин, Ю. Г. Семехин. - М.: НИЦ ИНФРА-М; Ростов-на-Дону: Академцентр, 2015

4. Безопасность жизнедеятельности: Учебник для бакалавров. Арустамов, Э.А.М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. – 448 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:		
организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; -предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; -использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; -применять первичные средства пожаротушения; -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; -оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	Устный опрос, практические занятия, тестирование, дифференцированный зачёт.
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:		
принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последст вий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; - основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Устный опрос, практические занятия, тестирование, дифференцированный зачёт.

- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим		

Приложение № 1
к ОПОП СПО 43.01.09
Повар, кондитер

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии
Код профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Организация – разработчик:
краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»
Разработчики:
Огарков Андрей Александрович
Рассмотрено и рекомендовано к утверждению: заседанием цикловой методической комиссии **(**протокол № 1 от «30» августа 2023 г.)

Дальнегорск, 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯРЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с:

1. Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» ФЗ-№ 273 от 29.12.2012;
2. Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
3. Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 «Повар, кондитер» от 9 декабря 2016 г. № 1569 (ред. 17.12.2020г.).
4. Основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования КГА ПОУ «ДИТК» для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» утвержденной решением Педагогического совета колледжа (протокол № 11 от 5 июля 2023 г.

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.09 Физическая культура» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная дисциплина «Физическая культура» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций и личностных результатов по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций (ОК/ПК).

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-06, ОК 08-10	использовать физкультурнооздоровительную 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	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

Личностные результаты, формулируются в соответствии с программной воспитания в пределах ППКРС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» СПО.

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Портрет выпускника СПО	

Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	**ЛР 3**
Занимающий активную гражданскую позицию избирателя, волонтера, общественного деятеля.	**ЛР 5**
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	**ЛР 7**
Уважающий этнокультурные, религиозные права человека, в том числе с особенностями развития; ценящий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 9**
Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях, соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; готовый оказать поддержку нуждающимся. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.	**ЛР 10**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 12**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Умение реализовывать личностные качества в производственном процессе	**ЛР 13**
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	**ЛР 14**
Опыт научно-исследовательской деятельности	**ЛР 15**
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда, демонстрирующий навыки самообразования и саморазвития.	**ЛР 16**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Инновационность мышления в реализации производственных задач	**ЛР 17**
Выполнение социальных норм и правил, внутреннего распорядка колледжа и предприятия	**ЛР 28**
Профессиональная идентичность и ответственность	**ЛР 19**
Самооценка и рефлексия результатов своей деятельности и развития	**ЛР 20**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	108
в т.ч. в форме практической подготовки	100
в том числе:	
практические занятия	88
практические работы	4
Консультация	8
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта 8 семестр	2
Промежуточная аттестация в форме зачёта (5-7 семестры)	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
Тема 1. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни	Содержание учебного материала	2	ОК 01-06, ОК 08-10 ЛР 3, 5, 7, 9, 10, 12-20
	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		
	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. Норма двигательной активности, гиподинамия и гипокинезия. Оценка двигательной активности, формы занятий физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье		
Тема 2. Общая физическая подготовка	Содержание учебного материала	24 -	ОК 01-06, ОК 08-10 ЛР 3, 5, 7, 9, 10, 12-20
	1. 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 способностей. Взаимосвязь в развитии физических качеств и возможности направленного воспитания отдельных качеств. Особенности физической и функциональной подготовленности		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
	В том числе практических занятий и работ	24	
	Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы, беговых и прыжковых упражнений, комплексов общеразвивающих упражнений, в том числе в парах, с предметами		
	Подвижные игры различной интенсивности		
	Самостоятельная работа обучающихся Формируется при разработке программы ОО		
Промежуточная аттестация в форме зачёта		4	
Консультация		2	
Тема 3. Лёгкая атлетика	Содержание учебного материала	15 -	ОК 01-06, ОК 08-10 ЛР 3, 5, 7, 9, 10, 12-20
	Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности, Эстафетный бег. Техника спортивной ходьбы. Прыжки в длину		
	В том числе практических занятий и работ	15	
	Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, дыхательных качеств и способностей		
Тема 4. Спортивные	Содержание учебного материала	15 -	ОК 01-06, ОК 08-10
	Баскетбол		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
игры	Перемещения по площадке. Ведение мяча. Передачи мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола. Броски мяча по кольцу с места, в движении. Тактика игры в нападении. Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков. Тактика игры в защите в баскетболе. Групповые и командные действия игроков. Двусторонняя игра. 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 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. 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. Приёма волана. Тактика игры в бадминтон. Особенности тактических действий спортсменов, выступающих		ЛР 3, 5, 7, 9, 10, 12-20

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
	в одиночном и парном разряде. Защитные, контрата- кующие и нападающие тактические действия. Тактика парных встреч: подачи, передвижения, взаимодействие игроков. Двусторонняя игра. 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		
	В том числе практических занятий и работ	15	
	Подвижные игры различной интенсивности. воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми. -воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми. -воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми. -воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми.		
Промежуточная аттестация в форме зачёта		2	
Консультация		2	
Тема 5. Атлетическая гимнастика (юноши),	Содержание учебного материала	18 -	ОК 01-06, ОК 08-10 ЛР 3, 5, 7, 9, 10, 12-20
	Краткие сведения о развитии гимнастики. 1 Строевые упражнения посторенние в шеренгу, выход из строя 2 Перестроение и повороты в движение		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
Аэробика (девушки)	3 Выполнение упражнения на гимнастической скамейке 4 Упражнения на гибкость. Подтягивание, отжимание 5 Общеразвивающие упражнения с палками, обручами, обручи, тест на гибкость, мостик 6 Специальные упражнения на укрепления брюшного пресса 7 Акробатика 8 Кувырок вперед и назад, мостик, на лопатках, полу шпагат 9 Опорный прыжок		
	В том числе практических занятий и работ Аэробика (девушки) Разучивание, закрепление и совершенствование техники выполнения отдельных элементов и их комбинаций. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей: -воспитание выносливости в процессе занятий избранными видами аэробики.	18	
	-воспитание координации движений в процессе занятий. 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. Атлетическая гимнастика (юноши): Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники выполнения упражнений на тренажёрах, с отягощениями.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
	Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей через выполнение комплексов атлетической гимнастики с направленным влиянием на развитие определённых мышечных групп: -воспитание силовых способностей в ходе занятий атлетической гимнасти кой; -воспитание силовой выносливости в процессе занятий атлетической гимнастикой; -воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий атлетической гимнастикой; -воспитание гибкости через включение специальных комплексов упражнений. Самостоятельная разработка содержания и выполнение комплекса практических упражнений, закрепление и совершенствование основных элементов атлетической гимнастики		
Промежуточная аттестация в форме зачёта		2	
Консультация		2	
Тема 6. Лыжная	Содержание учебного материала	10	ОК 01-06,

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
подготовка	Лыжная подготовка (В случае отсутствия снега может быть заменена кроссовой подготовкой. В случае отсутствия условий может быть заменена конькобежной подготовкой (обучением катанию на коньках)). 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). Катание на коньках. Посадка. Техника падений. Техника передвижения по прямой, техника передвижения по повороту. Разгон, торможение. Техника и тактика бега по дистанции. Пробегание дистанции до 500 метров. Подвижные игры на коньках. Кроссовая подготовка. Бег по стадиону. Бег по пересечённой местности до 5 км.	-	ОК 08-10 ЛР 3, 5, 7, 9, 10, 12-20
	В том числе практических занятий и работ	10	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники 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;		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
	- 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		
Тема 7. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	Содержание учебного материала	6 -	ОК 01-06, ОК 08-10 ЛР 3, 5, 7, 9, 10, 12-20
	Значение психофизической подготовки человека к 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 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.		
	В том числе практических занятий и работ	6	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
	2. Формирование профессионально значимых физических качеств. 3. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессиональноприкладной физической культуры в режиме дня квалифицированного рабочего. 4. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов. 5. Специальные упражнения для развития основных мышечных групп.		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		2	
Консультация		2	
Всего:		108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Залы:

- спортивный зал;
- библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;

Для реализации учебной дисциплины «Физическая культура» используется:

- тренажерный зал;
- лыжная тропа;
- учебно-методический кабинет, оснащенный техническими средствами обучения, методическим обеспечением и компьютерами, имеющими выход в сеть Интернет, для внеаудиторной работы;
- помещение для хранения спортивного инвентаря и др.

Спортивное оборудование:

баскетбольные, футбольные, волейбольные мячи; щиты, ворота, корзины, сетки, стойки, антенны; сетки для игры в бадминтон, ракетки для игры в бадминтон, оборудование для силовых упражнений (например: гантели, утяжелители, резина, штанги с комплектом различных отягощений, бодибары); оборудование для занятий аэробикой (например, степ-платформы, скакалки, гимнастические коврики, фитболы). Гимнастическая перекладина, шведская стенка, секундомеры, мячи для тенниса, дорожка резиновая разметочная для прыжков и метания; оборудование, необходимое для реализации части по профессионально-прикладной физической подготовке.

Для занятий лыжным спортом:

лыжные базы с лыжехранилищами, мастерскими для мелкого ремонта лыжного инвентаря и теплыми раздевалками;

учебно-тренировочные лыжни и трассы спусков на склонах, отвечающие требованиям безопасности;

лыжный инвентарь (лыжи, ботинки, лыжные палки, лыжные мази и.т.п.).

Технические средства обучения:

- музыкальный центр, выносные колонки, микрофон, компьютер, мультимедийный проектор, экран для обеспечения возможности демонстрации комплексов упражнений;
- электронные носители с записями комплексов упражнений для демонстрации на экране.

Все помещения, объекты физической культуры и спорта и места для занятий физической подготовкой, на которых реализуются учебная дисциплина «Физическая культура», оснащены соответствующим оборудованием и инвентарем в зависимости от изучаемых разделов программы и видов спорта. Программа учебной дисциплины «Физическая культура» колледжа включает перечень учебно-спортивного оборудования и инвентаря, необходимого для ее реализации.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1.Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. – 3-е изд., испр. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 493 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-02309-1. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/513286 (дата обращения: 09.09.2023).

2.Муллер, А. Б. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 424 с. – (Профессиональное образование). –

ISBN 978-5-534-02612-2. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/511813 (дата обращения: 09.09.2023).

3. Теория и история физической культуры и спорта в 3 т. Том 1. Игры олимпиад: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Н. Германов, А. Н. Корольков, И. А. Сабирова, О. И. Кузьмина. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 749 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-16545-6. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/531272 (дата обращения: 09.09.2023).

4.Физическая культура: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.]; под редакцией Е. В. Конеевой. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 599 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-13554-1. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/517442 (дата обращения: 09.09.2023**3**

3.2.2. Дополнительные источники

1. Теория и история физической культуры и спорта в 3 т. Том 2. Олимпийские зимние игры: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Н. Германов, А. Н. Корольков, И. А. Сабирова, О. И. Кузьмина. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 493 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-10352-6. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/475601 (дата обращения: 31.10.2021).

2. Теория и история физической культуры и спорта в 3 т. Том 3. Паралимпийские игры: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. И. Кузьмина, Г. Н. Германов, Е. Г. Цуканова, И. В. Кулькова; под общей редакцией Г. Н. Германова. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 531 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-12100-1. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/475739 (дата обращения: 31.10.2021).

3. Теория и история физической культуры и спорта в 3 т. Том 1. Игры олимпиад: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Н. Германов, А. Н. Корольков, И. А. Сабирова, О. И. Кузьмина. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 793 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-10350-2. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/475600 (дата обращения: 31.10.2021).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	Устный опрос, практическое занятие, практическая работа, дифференцированный зачёт, спортивные нормативы.

здоровья для профессии (специальности) Средства профилактики перенапряжения		
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
Использовать физкультурнооздоровительную 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	Оценка уровня развития физических качеств занимающихся наиболее целесообразно проводить по приросту к исходным показателям. 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 укрупнённой группе специальностей/профессий	Устный опрос, практическое занятие, практическая работа, дифференцированный зачёт, спортивные нормативы.

Приложение № 1
к ОПОП СПО 43.01.09
Повар, кондитер

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10 РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА

подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии
Код профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Организация – разработчик:
краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»
Разработчики:
Кобылкевич Елена Юрьевна, преподаватель
Рассмотрено и рекомендовано к утверждению: заседанием цикловой методической комиссии **(**протокол № 1 от «30» августа 2023 г.)

Дальнегорск, 2023

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 «РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с:

1. Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» ФЗ-№ 273 от 29.12.2012;
2. Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
3. Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 «Повар, кондитер» от 9 декабря 2016 г. № 1569 (ред. 17.12.2020г.).
4. Основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования КГА ПОУ «ДИТК» для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» утвержденной решением Педагогического совета колледжа (протокол № 11 от 5 июля 2023 г.

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Рисование и лепка» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09Повар, кондитер. Дисциплина сформирована из вариативной части образовательной программы.

Учебная дисциплина «Рисование и лепка» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций и личностных результатов по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций (ОК/ПК).

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 5.1 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ОК 01, ОК 2	– выполнять упражнения по рисованию; – рисовать различного вида орнамент; – рисовать с натуры предметы геометрической формы; – рисовать с натуры предметы домашнего обихода; – рисовать фрукты и овощи; – рисовать с натуры пирожные и торты различной формы; – рисовать торты различной конфигурации, используя выразительные средства композиции; – выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента; – выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции.	– технику рисунка и ее многообразие – технику выполнения рисунка с натуры; – технику выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов; – композицию в рисунке, последовательность работы над рисунком; – законы композиции, выразительные средства композиции; – композиция тортов; – технику лепки элементов украшения для тортов; – технику лепки макетов различной формы.

Личностные результаты, формулируются в соответствии с программной воспитания в пределах ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер СПО.

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Портрет выпускника СПО	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	**ЛР 7**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 12**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Умение реализовывать личностные качества в производственном процессе	**ЛР 13**
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	**ЛР 14**
Опыт научно-исследовательской деятельности	**ЛР 15**
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда, демонстрирующий навыки самообразования и саморазвития.	**ЛР 16**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Инновационность мышления в реализации производственных задач	**ЛР 17**
Выполнение социальных норм и правил, внутреннего распорядка колледжа и предприятия	**ЛР 18**
Профессиональная идентичность и ответственность	**ЛР 19**
Самооценка и рефлексия результатов своей деятельности и развития	**ЛР 20**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
в т.ч. в форме практической подготовки	28
в том числе:	
теоретическое обучение	6
практические занятия	25
практические работы	1
Консультация	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	2

2.2. Тематический план и структура учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формировани ю которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
Тема 1. Основы рисования	Содержание учебного материала	10	ПК 5.1 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ОК 09, ОК 10 ЛР 7, 12-20
	1. Техника рисунка и ее многообразие. Материалы для рисования. Техника нанесения различных линий.	2	
	2. Орнамент и его виды. Рисование плоских предметов геометрической формы.		
	3. Построение линиями плоских фигур. Техника нанесения различных линий.		
	В том числе практических занятий и работ	8	
	Практическое занятие №1. Техника рисунка и ее многообразие. Рисование композиционно-замкнутого орнамента.	2	
	Практическое занятие №2 Выполнение упражнения по рисованию: (прямые вертикальные, горизонтальные, криволинейные линии)	2	
	Практическое занятие №3 Рисование ленточного и сетчатого орнамента.	2	
	Практическое занятие №4 Рисование ленточного и сетчатого орнамента.	2	
Тема 2. Рисунок с натуры	Содержание учебного материала	8	ПК 5.1 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5
	1. Последовательность работы над рисунком с натуры. Подготовка к рисованию с натуры. Понятие о цвете и его психологическое воздействие. Композиция в рисунке, последовательность работы над рисунком.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формировани ю которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
	2. Понятие о светотени. Стадии рисования. Градации светотени. Значение цвета в кондитерском производстве. Последовательность работы над рисунком с натуры пирожных и тортов. Композиция пирожных и тортов различной формы.		ОК 09, ОК 10 ЛР 7, 12-20
	3. Техника рисования с натуры предметов геометрической формы (куб, цилиндр) Техника рисования с натуры предметов геометрической формы (конус).		
	4. Техника рисования с натуры предметов домашнего обихода (тарелки). Техника рисования с натуры предметов домашнего обихода (чашки).		
	В том числе практических занятий и работ	8	
	Практическое занятие №5 Рисование с натуры геометрических фигур и предметов геометрической формы.	1	
	Практическое занятие №6 Рисование с натуры предметов домашнего обихода.	1	
	Практическое занятие №7 Рисование фруктов и овощей.	2	
	Практическое занятие №8 Рисование с натуры пирожные и торты различной форма. Законы композиции	2	
	Практическое занятие №9 Рисование с натуры пирожные и торты различной форма. Законы композиции	2	
Тема 3. Композиция тортов. Рисование кондитерских изделий	Содержание учебного материала	10	ПК 5.1 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ОК 09, ОК 10 ЛР 7, 12-20
	1. Выразительные средства композиции. Композиция тортов. Современные направления в оформление тортов.	2	
	2. Виды отделочных полуфабрикатов. Инструменты и приспособления для оформления тортов. Композиция квадратного торта.		
	3. Композиция круглого торта. Композиция овального торта Композиция фигурных		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
	4. Рисование пирожных. Изображение пирожных квадратных, круглых. Изображение пирожных в виде ромба.		
	Применение разных отделок, бордюры, рельефы, окантовки по бокам.		
	В том числе практических занятий и работ	8	
	Практическое занятие №10 Выполнение рисунка пирожных различных форм, используя выразительные средства композиции.	8	
	Практическое занятие №11 Выполнение рисунка пирожных различных форм, используя выразительные средства композиции.		
	Практическое занятие №12Выполнение рисунка торта различных форм, используя выразительные средства композиции		
	Практическое занятие №13 Выполнение рисунка торта различных форм, используя выразительные средства композиции		
Тема 4. Лепка	Содержание учебного материала	4	
	1. Основы лепки. Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки.	2	ПК 5.1 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ОК 09, ОК 10 ЛР 7, 12-20
	2. Техника лепки элементов украшения для тортов. Материалы лепки в кондитерском производстве.		
	3. Техника лепки макетов торта различной формы. Дизайн торта.		
	4. Техника лепки растительного орнамента. Техника лепки птиц и животных.		
	5. Техника изготовления кондитерских изделий.		
	В том числе практических занятий и работ	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
	Практическая работа №1 Техника лепки объемных фигур. Рисование эскиза. Последовательность лепки объемных фигур. Лепка объемных фигур.	1	
	Практическая работа №2 Изготовление макета кондитерского изделия.	1	
Консультация		2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный оборудованием и техническими средствами обучения:

Оборудование учебного кабинета:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия и др.);
- средства информационно-коммуникационных технологий;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

Технические средства обучения:

- электронные книги;
- проектор;
- мультимедийная система;

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Иванова И.Н. «Рисование и лепка» Москва «Академия» 2017г.
2. Бутейскис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий - М.: Издательский центр Академия, 2014.

3.2.2. Дополнительная литература:

1. Шембель А. Ф. Рисование и лепка. - М.: Издательский центр Академия, 2014.
2. Хананова И.Н. «Соленое тесто», Москва, 2015г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:		
- выполнять упражнения по рисованию; - рисовать различного вида орнамент; - рисовать с натуры предметы геометрической формы; - рисовать с натуры предметы домашнего обихода; - рисовать фрукты и овощи; - рисовать с натуры пирожные и торты различной формы; - рисовать торты различной конфигурации, используя выразительные средства композиции; - выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента; выполнять лепку макетов тортов,	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	Устный опрос, практическая работа, дифференцированный зачёт.

используя законы композиции	действий и т.д.	
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:		
- технику рисунка и ее многообразие - технику выполнения рисунка с натуры; - технику выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов; - композицию в рисунке, последовательность работы над рисунком; - законы композиции, выразительные средства композиции; - композиция тортов; - технику лепки элементов украшения для тортов; технику лепки макетов различной формы	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Устный опрос, практическая работа, дифференцированный зачёт.

Приложение № 1
к ОПОП СПО 43.01.09
Повар, кондитер

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.11 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии
Код специальности: 43.01.09 Повар, кондитер

Организация – разработчик:
краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»
Разработчики:
Шилло Любовь Александровна, преподаватель
Рассмотрено и рекомендовано к утверждению: заседанием цикловой методической комиссии (протокол № 1 от «30» августа 2023 г.)

Дальнегорск, 2023

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 «ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с:

1. Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» ФЗ-№ 273 от 29.12.2012;
2. Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
3. Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 «Повар, кондитер» от 9 декабря 2016 г. № 1569 (ред. 17.12.2020г.).
4. Основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования КГА ПОУ «ДИТК» для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» утвержденной решением Педагогического совета колледжа (протокол № 11 от 5 июля 2023 г.

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности» является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная дисциплина «Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций и личностные результаты по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 11. ПК 1.1	оперировать в практической деятельности экономическими категориями; анализировать виды предпринимательской деятельности и факторы предпринимательской среды; разрабатывать собственную бизнес-идею; ориентироваться в актуальных вопросах финансово-экономических отношений в современных условиях.	сущность и значение современного предпринимательства; виды предпринимательской деятельности; организационно-правовые формы предпринимательской деятельности; факторы внешней и внутренней предпринимательской среды; формы государственной поддержки малого и среднего бизнеса; виды и формы кредитования малого предпринимательства; основы налогового регулирования предпринимательской деятельности; структуру и содержание бизнес-плана; основные механизмы защиты предпринимательской тайны; понятие,видыи способы снижения предпринимательского риска; закономерности функционирования рыночных механизмов на микро- и макроуровнях и методы государственного регулирования; законодательные основы регулирования финансовых отношений; общие положения финансовых отношений хозяйственных субъектов и их практическое применение.

Личностные результаты, формулируются в соответствии с программной воспитания в пределах ППССЗ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер СПО.

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Портрет выпускника СПО	
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	**ЛР 3**
Занимающий активную гражданскую позицию избирателя, волонтера, общественного деятеля.	**ЛР 5**
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального, конструктивного «цифрового следа».	**ЛР 6**
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	**ЛР 7**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 12**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Умение реализовывать личностные качества в производственном процессе	**ЛР 13**
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	**ЛР 14**
Опыт научно-исследовательской деятельности	**ЛР 15**
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда, демонстрирующий навыки самообразования и саморазвития.	**ЛР 16**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Инновационность мышления в реализации производственных задач	**ЛР 17**
Выполнение социальных норм и правил, внутреннего распорядка колледжа и предприятия	**ЛР 28**
Профессиональная идентичность и ответственность	**ЛР 19**
Самооценка и рефлексия результатов своей деятельности и развития	**ЛР 20**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
в т.ч. в форме практической подготовки	36
в том числе:	
теоретическое обучение	34
практические занятия	30
практические работы	4
Консультация	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
Тема 1. Сущность предпринимательства, развитие предпринимательства в России	Содержание учебного материала	2	ОК 01-03, ОК 05, ОК 11. ЛР 3, 5, 6, 7, 12-20
	Введение. Предмет, цели и задачи учебной дисциплины. Содержание учебной дисциплины «Основы предпринимательской деятельности» и ее задачи при освоении обучающимися для подготовки специалистов в условиях многообразия и равноправия различных форм собственности. Связь с другими учебными дисциплинами, теорией и практикой рыночной экономики. Понятие, сущность и признаки предпринимательской деятельности. Функции предпринимательства. Основные этапы зарождения предпринимательства в России. Российское предпринимательство на современном этапе.	2	
Тема 2. Классификация предпринимательства	Содержание учебного материала	4	ОК 01-03, ОК 05, ОК 11. ЛР 3, 5, 6, 7, 12-20
	Классификация предпринимательства. Виды предпринимательской деятельности.	2	
	Практическое занятие № 1 «Анализ видов предпринимательской деятельности».	2	
Тема 3. Предпринимательство как процесс. Предпринимательская среда	Содержание учебного материала	4	ОК 01-03, ОК 05, ОК 11. ЛР 3, 5, 6, 7, 12-20
	Предпринимательство как явление и процесс. Сущность предпринимательской среды.	2	
	Внешняя и внутренняя предпринимательская среда.		
	Практическое занятие № 2 «Анализ факторов внешней среды в конкретной ситуации».	2	
Тема 4. Правовое регулирование предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала	2	ОК 01-03, ОК 05, ОК 11. ЛР 3, 5, 6, 7, 12-20
	Правовой статус предпринимателя. Этапы образования юридического лица.	2	
	Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
Тема 5. Государственная регистрация юридических лиц и индивидуальных предпринимателей	Содержание учебного материала	1	ОК 01-03, ОК 05, ОК 11. ЛР 3, 5, 6, 7, 12-20
	Государственная регистрация индивидуальных предпринимателей. Государственная регистрация юридических лиц. Реорганизация юридических лиц. Ликвидация юридических лиц.	1	
Тема 6. Юридическая ответственность предпринимателя	Содержание учебного материала	1	ОК 01-03, ОК 05, ОК 11. ЛР 3, 5, 6, 7, 12-20
	Основные виды ответственности предпринимателей: гражданско-правовая, административная, уголовная, налоговая ответственность предпринимателей. Дисциплинарная, материальная ответственность предпринимателей.	1	
Тема 7. Государственная и муниципальная поддержка предпринимательской деятельности в России	Содержание учебного материала	1	ОК 01-03, ОК 05, ОК 11. ЛР 3, 5, 6, 7, 12-20
	Государственная и муниципальная поддержка бизнеса, её цели и задачи. Формы государственной поддержки малого и среднего бизнеса. Финансовая поддержка как основной механизм государственной поддержки.	1	
Тема 8. Формирование имущественной основы предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала	1	ОК 01-03, ОК 05, ОК 11. ЛР 3, 5, 6, 7, 12-20
	Понятие и классификация имущества предпринимателя. Способы формирования имущественной основы предпринимательской деятельности. Виды и формы кредитования малого предпринимательства. Финансовое самообеспечение хозяйствующего субъекта.	1	
Тема 9. Финансовые результаты	Содержание учебного материала	1	ОК 01-03, ОК 05, ОК 11.
	Себестоимость продукции. Выручка и прибыль предпринимателя.	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
предпринимательской деятельности			
Тема 10. Налоговое регулирование предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала	1	ОК 01-03, ОК 05, ОК 11. ЛР 3, 5, 6, 7, 12-20
	Основы налогового регулирования предпринимательской деятельности. Система налогов и сборов РФ. Налоговые режимы для малого бизнеса.	1	
Тема 11. Организация и развитие собственного дела	Содержание учебного материала	1	ОК 01-03, ОК 05, ОК 11. ЛР 3, 5, 6, 7, 12-20
	Предпринимательская идея – основа бизнеса. Источники бизнес-идей. Анализ предпринимательских идей. Этапы организации бизнеса. Структура и содержание бизнес-плана.	1	
Тема 12. Культура предпринимательства	Содержание учебного материала	1	ОК 01-03, ОК 05, ОК 11. ЛР 3, 5, 6, 7, 12-20
	Культура и этика предпринимательской деятельности. Предпринимательская тайна. Сведения, составляющие предпринимательскую тайну. Основные элементы механизма защиты предпринимательской тайны.	1	
Тема 13. Предпринимательский риск	Содержание учебного материала	14	ОК 01-03, ОК 05, ОК 11. ЛР 3, 5, 6, 7, 12-20
	Понятие и виды предпринимательского риска.	2	
	Факторы риска. Потери от риска. Управление риском. Способы снижения риска.		
	Практическое занятие № 3Написать эссе на темы: «Мой будущий бизнес»; «Бизнес в современном мире».	2	
	Практическая работа № 1 Написать эссе на тему: «Предпринимательство – важнейший вид экономической деятельности».	2	
	Практическое занятие № 4Деловая игра: «Разработка и презентация бизнес-идеи».	8	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
Тема 14 Деньги. Риски в мире денег	Содержание учебного материала	4	ОК 01-03, ОК 05, ОК 11. ЛР 3, 5, 6, 7, 12-20
	Основы финансовой грамотности: понятие, задачи, содержание.	1	
	Определение и основные функции денег. История возникновения денег. Бартер. Характеристика банкнот и монет: иностранные, отечественные. Анализ современных банкнот России. Мошенничество: фальшивомонетчики, поддельные платежные терминалы.	1	
	Практическое занятие № 5 Подготовить презентации по темам: «Денежная валюта разных стран»; «Происхождение денег: монет, бумажных и символических денег. Возникновение и эволюция денег на Руси. Прошлое и настоящее денег на Руси. История денег разных стран».	2	
Тема 15. Источники денежных средств	Содержание учебного материала	6	ОК 01-03, ОК 05, ОК 11. ЛР 3, 5, 6, 7, 12-20
	Формирование собственного бюджета. Структура, способы составления и планирования личного бюджета. «Финансовая подушка безопасности». Финансовый план семьи – бюджет семьи.	1	
	Финансовые механизмы работы. Безработица. Организация социальной поддержки граждан. Зарплата как источник доходов. Составление и анализ бюджета семьи.	1	
	Практическое занятие № 6 Доклады на тему: «Инфляция и ее последствия для семейного бюджета. Безработица и ее экономическое влияние на семью».	2	
	Практическое занятие№ 7Деловая игра «Семейный бюджет».	2	
Тема 3. Банк – финансово-кредитная организация	Содержание учебного материала	8	ОК 01-03, ОК 05, ОК 11. ЛР 3, 5, 6, 7, 12-20
	Банки и банковская деятельность. Банковская система РФ. Характеристика банковской организации. Характеристика банковских услуг.	1	
	Банковские депозиты. Депозитный договор. Управление рисками по депозиту.	1	
	Банковские услуги для физических лиц: кредит, виды кредитов, принципы кредитования. Расчетно-кассовые операции.	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
	Банковская карта: понятие и виды. Виды мошенничества в банковской сфере. Финансовые пирамиды.	1	
	Практическое занятие № 8Деловая игра «Брать или не брать кредит».	2	
	Практическое занятие №9Деловая игра: «Финансовые ловушки».	2	
Тема 4. Фондовый рынок	Содержание учебного материала	2	
	Понятие фондового рынка. Ценные бумаги. Инвестиции как способ роста доходов.	1	ОК 01-03, ОК 05, ОК 11. ЛР 3, 5, 6, 7, 12-20
	Фондовая биржа. Брокер.	1	
Тема 5. Основы налогообложения	Содержание учебного материала	6	ОК 01-03, ОК 05, ОК 11. ЛР 3, 5, 6, 7, 12-20
	Налоговая система в РФ. Виды налогов. Правонарушения в налоговой сфере.	1	
	Правила заполнения налоговой декларации.	1	
	Практическое занятие № 10 Подготовить рефераты или презентации на темы: «Как возникло налогообложение, всегда ли оно существовало?» «Принципы налогообложения и способы взимания налогов». «Отличительные черты развития налоговой системы в России». «Принципы налогообложения и способы взимания налогов». «Фискальная (налоговая) политика и ее роль в стабилизации экономики».	2	
	Практическое занятие № 11Решение ситуаций: «Определение вида налога».	2	
Тема 6. Основы страхования	Содержание учебного материала	2	ОК 01-03, ОК 05, ОК 11. ЛР 3, 5, 6, 7, 12-20
	Страховой рынок в России. Субъекты страхования.	1	
	Виды страхования. Договор страхования.	1	
Тема 8. Пенсионное обеспечение граждан	Содержание учебного материала	6	ОК 01-03, ОК 05, ОК 11. ЛР 3, 5, 6, 7, 12-20
	Право на пенсионное обеспечение в России. Пенсионный фонд России: понятие, виды.	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
	Основы формирования пенсии.	1	
	Практическое занятие № 12 Решение ситуационных задач (кейс-стадис) «Инвестиции в будущую пенсию».	2	
	Практическая работа № 2 Подготовить рефераты или презентации на темы: «Пенсионный фонд РФ, его функции, формирование и использование»; «Развитие негосударственных пенсионных фондов в России»; «Основные направления по совершенствованию пенсионного обеспечения в России»; «Зарубежный опыт организации пенсионного фонда».	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Консультации		2	
Всего:		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием и техническими средствами обучения:

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. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Чалдаева Л.А. Рынок ценных бумаг: учебник для среднего профессионального образования / Л.А. Чалдаева, А.А. Килячков. - 7-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2020. - 381 с.// ЭБС Юрайт. - [Электронный ресурс] Режим доступа: URL: https://biblio-online.ru/bcode/447340 (дата обращения: 02.03.2023).

2. Черник Д.Г. Налоги и налогообложение: налоговые проверки: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. Г. Черник, Ю. Д. Шмелев, М. В. Типалина; под редакцией Д. Г. Черника. - Москва: Издательство Юрайт, 2020. - 271 с.// ЭБС Юрайт [Электронный ресурс] Режим доступа: URL: https://biblio-online.ru/bcode/445001/p.2 (дата обращения: 02.03.2023).

3. Чалдаева Л.А. Рынок ценных бумаг: учебник для среднего профессионального образования / Л.А. Чалдаева, А.А. Килячков. - 7-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2020. - 381 с.// ЭБС Юрайт. - [Электронный ресурс] Режим доступа: URL: https://biblio-online.ru/bcode/447340 (дата обращения: 02.03.2021).

4. Черник Д.Г. Налоги и налогообложение: налоговые проверки: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д.Г.Черник, Ю.Д.Шмелев, М.В.Типалина; под редакцией Д.Г.Черника. - Москва: Издательство Юрайт, 2020. - 271 с.// ЭБС Юрайт [Электронный ресурс] Режим доступа: URL: https://biblio-online.ru/bcode/445001/p.2 (дата обращения: 02.03.2021).

5. Пушина, Н. В. Основы предпринимательства и финансовой грамотности. Практикум / Н. В. Пушина, Г. А. Бандура. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 288 с. — ISBN 978-5-507-45254-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/292901 (дата обращения: 12.07.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Econbook Введение в бизнес [Электронный ресурс]: учебный материал. -Режим доступа: http://econbook.kemsu.ru/UMK_Aparina/1.html

2. Businesslearning.ru [Электронный ресурс]: система дистанционного бизнес-образования малого и среднего предпринимательства. -Режим доступа: http://www.businesslearning.ru/

3. Библиотека успешного бизнесмена [Электронный ресурс]. -Режим доступа: http://www.club-energy.ru/18.php.

4. Малый бизнес [Электронный ресурс]. -Режим доступа: http://smallbusinesses.ru/content/9/

5. Онлайн-уроки финансовой грамотности [Электронный ресурс] Режим доступа: URL: http: //dni-fg.ru

6. Финансы, денежное обращение и кредит: учебник и практикум для среднего профессионального образования / под редакцией Д.В.Буракова. - Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 366 с. // ЭБС Юрайт [Электронный ресурс] Режим доступа: URL: https://biblio-online.ru/bcode/429626 (дата обращения: 02.03.2023).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><th>Результаты обучения</th><th>Критерии оценки</th><th>Формы и методы оценки</th></tr>
<tr><td>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>сущность и значение современного предпринимательства;
виды предпринимательской деятельности;
организационно-правовые формы предпринимательской деятельности;
факторы внешней и внутренней предпринимательской среды;
формы государственной поддержки малого и среднего бизнеса;
виды и формы кредитования малого предпринимательства;
основы налогового регулирования предпринимательской деятельности;
структуру и содержание бизнес-плана;
основные механизмы защиты предпринимательской тайны;
понятие,видыи способы снижения предпринимательского риска;
закономерности функционирования рыночных механизмов на микро- и макроуровнях и методы государственного регулирования;
законодательные основы регулирования финансовых отношений;
общие положения финансовых отношений хозяйственных субъектов и их практическое применение.</td><td rowspan="3">«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.
«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.
«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.
«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не</td><td rowspan="3">Устный опрос, практическое занятие, практическая работа, дифференцированный зачёт.</td></tr>
<tr><td>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</td></tr>
<tr><td>оперировать в практической деятельности экономическими категориями;
анализировать виды предпринимательской деятельности и факторы предпринимательской</td></tr>
</table>

среды; разрабатывать собственную бизнес-идею; ориентироваться в актуальных вопросах финансово-экономических отношений в современных условиях.	сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	

Приложение № 1
к ОПОП СПО 43.01.09
Повар, кондитер

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.12 ДЕТСКОЕ, ШКОЛЬНОЕ И ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ

подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии
Код профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Организация – разработчик:
краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»
Разработчики:
Кобылкевич Елена Юрьевна, преподаватель
Рассмотрено и рекомендовано к утверждению: заседанием цикловой методической комиссии **(**протокол № 1 от «30» августа 2023 г.)

Дальнегорск, 2023

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 «ДЕТСКОЕ, ШКОЛЬНОЕ И ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с:

1. Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» ФЗ-№ 273 от 29.12.2012;
2. Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
3. Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 «Повар, кондитер» от 9 декабря 2016 г. № 1569 (ред. 17.12.2020г.).
4. Основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования КГА ПОУ «ДИТК» для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» утвержденной решением Педагогического совета колледжа (протокол № 11 от 5 июля 2023 г.

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Детское, школьное и диетическое питание» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Дисциплина сформирована из вариативной части образовательной программы.

Учебная дисциплина «Детское, школьное и диетическое питание» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций и личностные результаты по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций (ОК/ПК):

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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 ОК 01-02,	- органолептически оценивать качество продуктов используемых для детского, школьного и диетического питания; - принимать организационные решения по процессам приготовления детского, школьного и диетического питания.	- ассортимент разрешенных и запрещенных блюд и изделий детского, школьного и диетического питания: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров; - классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; - классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; - методы организации производства детского, школьного и диетического питания; - требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы и дополнительных ингредиентов к ним в

		соответствии с видом тепловой обработки; - основные критерии оценки качества готовых блюд детского, школьного и диетического питания; - температурный, санитарный режим и правила приготовления для различных видов блюд детского, школьного и диетического питания; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд и изделий детского, школьного и диетического питания; - варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд детского, школьного и диетического питания; - технологию приготовления блюд детского, школьного и диетического питания; - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд детского, школьного и диетического питания; - правила подбора соусов к различным группам блюд детского, школьного и диетического питания; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения изделий и блюд детского, школьного и диетического питания.

Личностные результаты, формулируются в соответствии с программной воспитания в пределах ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер СПО.

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Портрет выпускника СПО	
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального, конструктивного «цифрового следа».	**ЛР 6**

Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	**ЛР 7**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 12**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Умение реализовывать личностные качества в производственном процессе	**ЛР 13**
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	**ЛР 14**
Опыт научно-исследовательской деятельности	**ЛР 15**
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда, демонстрирующий навыки самообразования и саморазвития.	**ЛР 16**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Инновационность мышления в реализации производственных задач	**ЛР 17**
Выполнение социальных норм и правил, внутреннего распорядка колледжа и предприятия	**ЛР 18**
Профессиональная идентичность и ответственность	**ЛР 19**
Самооценка и рефлексия результатов своей деятельности и развития	**ЛР 20**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка (всего)	34
в т.ч. в форме практической подготовки	16
в том числе:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	13
практические работы	1
Консультация	2
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	2

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
Раздел 1. Организация производства детского и школьного питания			22	
Тема 1.1 Состояние и перспективы развития детского питания в России	Содержание учебного материала		2	ОК 01-02, ПК 2.7-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 6, 7, 12-20
	1	Медико-биологические аспекты детского питания. Нормы физиологических потребностей в минеральных элементах.		
	2	Нормы физиологических потребностей в витаминах. Технология приготовления блюд детского и школьного питания.		
Тема 1.2 Методики организации детского питания	Содержание учебного материала		2	ОК 01-02, ПК 2.7-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 6, 7, 12-20
	1	Особенности составления меню детского и школьного питания согласно СаНПиН. Физиологическое значение питательных веществ для детского организма. Витаминизированные блюда для детского и школьного меню.		
	2	СаНПиНы по школьному питанию. Основные требования к пищеблоку в детских учреждениях. Раздача готовой пищи.		
	3	Технологические карточки для детского и школьного питания. Рекомендованные блюда для детского питания.		
	4	Техника безопасности и противопожарные мероприятия на пищеблоке в детских учреждениях.		
Тема 1.3 Технология приготовления блюд детского питания	Содержание учебного материала		6	ОК 01-02, ПК 2.7-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	1	Блюда и гарниры из овощей в детском и школьном питании. Ассортимент блюд. Технология приготовления блюд и гарниров из овощей. Требования к качеству. Условия и сроки хранения		
	2	Технология приготовления горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
		Ассортимент блюд. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		ЛР 6, 7, 12-20
	3	Технология приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Технология приготовления горячих блюд из мяса и птицы. Ассортимент блюд. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
	4	Технология приготовления блюд из яиц и творога. Технология приготовления соусов в детском питании. Ассортимент соусов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
	5	Технология приготовления супов в детском питании. Технология приготовления сладких блюд и напитков в детском питании. Ассортимент блюд и напитков. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
	6	Технология приготовления блюд из теста в детском питании. Ассортимент блюд и напитков. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
	Практическое занятие		12	
	№1	Технология приготовления блюд и гарниров в детском питании, составить меню, работа со сборником рецептур.		
	№2	Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья в детском питании, составить меню, работа со сборником рецептур.		
	№3	Технология приготовления блюд из мяса и птицы в детском питании, составить меню, работа со сборником рецептур.		
	№4	Технология приготовления блюд из яиц и творога в детском питании, составить меню, работа со сборником рецептур.		
	№5	Технология приготовления супов и соусов в детском питании, составить меню, работа со сборником рецептур.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
	№6	Технология приготовления сладких блюд и напитков в детском питании, составить меню, работа со сборником рецептур.		
Раздел 2. Основы диетического питания			8	
Тема 2.1 Характеристика диет	Содержание учебного материала		2	ОК 01-02, ПК 2.7-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 6, 7, 12-20
	1	Основные принципы диетического и лечебного питания. Виды щажения и назначение, физико- химические изменения белков, жиров, углеводов, красящих веществ при тепловой кулинарной обработке.		
	2	Характеристика диет, назначение, цель, калорийность, химический состав. Выбор сырья, составлению меню, температурного режима и режима питания.		
Тема 2.2 Приготовление блюд для диетического и лечебного питания	Содержание учебного материала		4	ОК 01-02, ПК 2.7-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 6, 7, 12-20
	1	Механическая кулинарная обработка сырья. Технология приготовления, оформление, порционирование, отпуск блюд.		
	2	Рекомендуемые и исключаемые кулинарные блюда. Технология приготовления, оформления и отпуск холодных диетических блюд и закусок. Технология приготовления, оформления и отпуск диетических блюд: супы, бульоны, соусы.		
	3	Технология приготовления, оформления и отпуск диетических блюд: рыбные и мясные блюда.		
	4	Технология приготовления, оформления и отпуск диетических сладких блюд и напитков.		
	5	Технология приготовления, оформления и отпуск диетических блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления, оформления и отпуск диетических блюд из яиц и творога.		
	6	Хранение и реализация готовых блюд. Условия и сроки реализации готовой		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
		продукции, температурный режим отпуска. Проверка качества готовых диетических блюд, заполнение бракеражного журнала, состав бракеражной комиссии. Контрольная работа.		
	Практическая работа		2	
	№1	Технология приготовления блюд для диеты №1, 2, 5		
Самостоятельная работа			2	
Консультации			2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта			2	
Всего:			36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащённый:

Оборудование учебного кабинета:

-учебные столы;

- учебные стулья;

- доска;

- учебная мебель

- учебные обеденные столы, стулья;

- наглядные пособия-плакаты;

- комплект учебно-методической документации;

- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- читальный зал с выходом в сеть Интернет;

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;

-мультимедиапроектор.

Наглядные пособия:

- комплект учебных плакатов;

- нормативные документы, инструкции.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Артемова, Е. Н. Бортовое питание / Е. Н. Артемова, К. В. Власова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 188 с. — ISBN 978-5-507-45988-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/292937 (дата обращения: 18.11.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания / Н. Д. Торопова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 348 с. — ISBN 978-5-507-47271-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/351797 (дата обращения: 18.11.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. Учебник для студентов средних специальных учебных заведений / под ред. М.А.Николаевой. -М.: Деловая литература, 2008. - 497с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:		
- органолептически оценивать качество продуктов используемых для детского, школьного и диетического питания; - принимать организационные решения по процессам приготовления детского, школьного и диетического питания.	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.	- устный опрос; - контроль выполнения практических заданий; -дифференцированный зачёт.
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:		
- ассортимент разрешенных и запрещенных блюд и изделий детского, школьного и диетического питания: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров; - классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; - классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; - методы организации производства детского, школьного и диетического питания; - требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; - основные критерии оценки качества готовых блюд детского,	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	- устный опрос; - контроль выполнения практических заданий; - дифференцированный зачёт.

школьного и диетического питания; - температурный, санитарный режим и правила приготовления для различных видов блюд детского, школьного и диетического питания; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд и изделий детского, школьного и диетического питания; - варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд детского, школьного и диетического питания; - технологию приготовления блюд детского, школьного и диетического питания; - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд детского, школьного и диетического питания; - правила подбора соусов к различным группам блюд детского, школьного и диетического питания; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения изделий и блюд детского, школьного и диетического питания.		

Приложение № 1
к ОПОП СПО 43.01.09
Повар, кондитер

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.13 КУХНИ НАРОДОВ МИРА

подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии
Код профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Организация – разработчик:
краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»
Разработчики:
Кобылкевич Елена Юрьевна, преподаватель
Рассмотрено и рекомендовано к утверждению: заседанием цикловой методической комиссии **(**протокол № 1 от «30» августа 2023 г.)

Дальнегорск, 2023

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 «КУХНИ НАРОДОВ МИРА»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с:

1. Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» ФЗ-№ 273 от 29.12.2012;
2. Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
3. Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 «Повар, кондитер» от 9 декабря 2016 г. № 1569 (ред. 17.12.2020г.).
4. Основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования КГА ПОУ «ДИТК» для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» утвержденной решением Педагогического совета колледжа (протокол № 11 от 5 июля 2023 г.

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Кухни народов мира» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Дисциплина сформирована из вариативной части образовательной программы.

Учебная дисциплина «Кухни народов мира» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций и личностные результаты по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций (ОК/ПК):

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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 ОК 01-02,	- проверять органолептическим способом качество продуктов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд национальной и зарубежной кухонь; - использовать различные технологии приготовления и оформление блюд национальной и зарубежной кухонь с учетом специфики приготовления и подачи блюд; - оценивать качество блюд национальной и зарубежной кухонь; - выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.	- основные факторы, формирующие основу национальной кухни; - роль питания в обеспечении жизнедеятельности человека; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд; - правила проведения бракеража; - правила охлаждения и хранения блюд национальной и зарубежной кухонь; - температурный режим хранения; - требования к качеству; способы сервировки и варианты оформления; температуру подачи; - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Личностные результаты, формулируются в соответствии с программной воспитания в пределах ППССЗ по профессии43.01.09Повар, кондитер СПО.

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Портрет выпускника СПО	
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального, конструктивного «цифрового следа».	**ЛР 6**
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	**ЛР 7**
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.	**ЛР 8**
Уважающий этнокультурные, религиозные права человека, в том числе с особенностями развития; ценящий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 9**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 12**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Умение реализовывать личностные качества в производственном процессе	**ЛР 13**
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	**ЛР 14**
Опыт научно-исследовательской деятельности	**ЛР 15**
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда, демонстрирующий навыки самообразования и саморазвития.	**ЛР 16**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Инновационность мышления в реализации производственных задач	**ЛР 17**
Выполнение социальных норм и правил, внутреннего распорядка колледжа и предприятия	**ЛР 18**
Профессиональная идентичность и ответственность	**ЛР 19**
Самооценка и рефлексия результатов своей деятельности и развития	**ЛР 20**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
в т.ч. в форме практической подготовки	38
в том числе:	
теоретическое обучение	28
практические занятия	32
практические работы	4
Консультация	2
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	2

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины: <u>Кухни народов мира</u>

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
Тема 1.1. Религиозная история питания	Содержание учебного материала		2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-02, ЛР 6-9, 12-20
	1	Факторы формирования традиций и культур питания народов мира. Питание как культ и как основа жизни.		
	2	Мировые религии. Религиозная история питания.		
Тема 1.2. Современные тенденции в развитии индустрии питания зарубежных стран	Содержание учебного материала		2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-02, ЛР 6-9, 12-20
	1	Характерные особенности национальных кухонь, их классификация. Европейские стандарты в приготовлении блюд.		
	2	Новые направления в оформлении блюд зарубежной кухни. Молекулярная кухня - новое направление мировой кулинарии.		
Тема 1.3. Славянская кухня	Содержание учебного материала		4	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 ОК 01-02, ЛР 6-9, 12-20
	1	Исторический путь развития кухни славянских народов.		
	2	Русская кухня. (Мордовская, Татарская, Абхазская, кухня народов Севера, Карельская, кухня народов Сибири) Классические блюда, технология приготовления.		
	3	Белорусская кухня. Классические блюда, технология приготовления.		
	4	Украинская кухня. Классические блюда, технология приготовления.		
	Практическое занятие		10	
	1	Приготовление блюд Русской кухни.		
	2	Приготовление блюд Белорусской кухни.		
	3	Приготовление блюд Чешко-словацкой кухни.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
	4	Приготовление блюд Польской кухни.		
	5	Составление технологических карт и схем по рецептурам блюд Славянской кухни.		
Тема 1.4. Европейская кухня	Содержание учебного материала		2	
	1	Английская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		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 ОК 01-02, ЛР 6-9, 12-20
	2	Французская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	3	Немецкая кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	4	Итальянская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	Практическое занятие		6	
	1	Составление меню для Английского завтрака		
	2	История возникновения итальянской пасты.		
	3	Составление технологических карт и схем по рецептурам блюд Европейской кухни.		
Тема 1.5. Скандинавская кухня	Содержание учебного материала		2	
	1	Шведская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		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 ОК 01-02, ЛР 6-9, 12-20
	2	Норвежская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	Практическое занятие		6	
	1	Составление меню для закусочного Шведского стола		
	2	Исследование Финской кухни.		
	3	Составление технологических карт и схем по рецептурам блюд Скандинавской кухни.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
Тема 1.6. Прибалтийская кухня	Содержание учебного материала		2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-02, ЛР 6-9, 12-20
	1	Латвийская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	2	Литовская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	Практическое занятие		4	
	1	Исследование Эстонской кухни. Составление технологических карт и схем по рецептурам блюд Прибалтийской кухни.		
Тема 1.7 Кухни народов Кавказа	Содержание учебного материала		4	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 ОК 01-02, ЛР 6-9, 12-20
	1	Грузинская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	2	Армянская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	Практическое занятие		4	
	1	Составление меню Кавказской кухни		
	2	Составление технологических карт и схем по рецептурам блюд Кавказской кухни.		
Тема 1.8 Кухни народов Средней Азии	Содержание учебного материала		4	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 ОК 01-02, ЛР 6-9, 12-20
	1	Узбекская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	2	Туркменская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи. Казахская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	Практическое занятие		2	
	1	Исследование Таджикской кухни. Приготовление блюд, оформление, подача.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
Тема 1.9 Восточная кухня	Содержание учебного материала		6	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 ОК 01-02, ЛР 6-9, 12-20
	1	Японская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	2	Китайская и корейская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	3	Контрольная работа.		
	Практические работы		4	
	1	Исследование Индийской кухни. Приготовление сушей и роллов.		
	2	Составление технологических карт и схем по рецептурам блюд Восточной кухни.		
Самостоятельная работа			4	
Консультации			2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			2	
Всего:			72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащённый:

Оборудование учебного кабинета:

- учебные столы;
- учебные стулья;
- доска;
- учебная мебель
- учебные обеденные столы, стулья;
- наглядные пособия-плакаты;
- комплект учебно-методической документации;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор.

Наглядные пособия:

- комплект учебных плакатов;
- нормативные документы, инструкции.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

2.2.1. Основные электронные издания

1. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15571-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/510096 (дата обращения: 10.09.2023).

3. Еремина, Т. А. Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира: учебное пособие / Т. А. Еремина. — Воронеж: ВГУИТ, 2018. — 131 с. — ISBN 978-5-00032-400-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130208 (дата обращения: 18.11.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.1. Дополнительные источники

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. 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. http://www.foodprom.ru/journalswww - издательство - пищевая промышленность

4. http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

5. 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. 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/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:		
- основные факторы, формирующие основу национальной кухни; - роль питания в обеспечении жизнедеятельности человека; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд; - правила проведения бракеража; - правила охлаждения и хранения блюд национальной и зарубежной кухонь; - температурный режим хранения; - требования к качеству; способы сервировки и варианты оформления; температуру подачи; - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	устный опрос; - контроль выполнения практических заданий; - дифференцированный зачёт.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:		
- проверять органолептическим способом качество продуктов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд национальной и зарубежной кухонь; - использовать различные технологии приготовления и оформление блюд национальной и зарубежной кухонь с учетом специфики приготовления и подачи блюд; - оценивать качество блюд национальной и зарубежной кухонь;	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	устный опрос; - контроль выполнения практических заданий; - дифференцированный зачёт.

- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.	требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	

Приложение № 1
к ОПОП СПО 43.01.09
Повар, кондитер

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.14 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ БЛЮД ПО СТАНДАРТАМ КОНКУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА

подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии
Код профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Организация – разработчик:
краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»
Разработчики:
Перелыгина Оксана Константиновна, преподаватель
Рассмотрено и рекомендовано к утверждению: заседанием цикловой методической комиссии (протокол № 1 от «30» августа 2023 г.)

Дальнегорск, 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯРЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ БЛЮД ПО СТАНДАРТАМ КОНКУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА»

1.1Область применения программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с:

1. Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» ФЗ-№ 273 от 29.12.2012;
2. Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
3. Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 «Повар, кондитер» от 9 декабря 2016 г. № 1569 (ред. 17.12.2020г.).
4. Основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования КГА ПОУ «ДИТК» для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» утвержденной решением Педагогического совета колледжа (протокол № 11 от 5 июля 2023 г.

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Приготовление и оформление блюд по стандартам конкурса профессионального мастерства» является обязательной частью общего профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Учебная дисциплина «Приготовление и оформление блюд по стандартам конкурса профессионального мастерства» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций и личностных результатов по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций (ОК/ПК).

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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 ОК 01 ОК 02 ОК 05	выбирать необходимое поварское оборудование, соответствующее тому или иному способу приготовления пищи; отбирать продукты, подходящие для приготовления блюд особого меню конкурсного задания профессионального мастерства; готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по технологическим картам; органолептически оценивать качество продуктов, для сложных блюд и изделий, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; выбирать различные способы и приемы приготовления сложных	историю, современное состояние и перспективы движения конкурса профессионального мастерства как инструмента развития профессиональных сообществ и систем подготовки кадров; понятие о компетенциях; компетенции в системе разделения труда. Стандарты компетенций профессионального мастерства; современные и перспективные технологии и методики приготовления блюд с учетом требования стандарта компетенции профессионального мастерства; практику и методику организации и проведения соревнований (конкурсов «Молодые профессионалы»; инновационные технологии

	отделочных полуфабрикатов; готовить сложную холодную, горячую кулинарную продукцию, десерты и выпечку в ассортименте - темперировать шоколад, выполнять различные техники при работе с карамелью; рационально расходовать сырье и использовать пищевые отходы; составлять тайминг для реализации меню; оформлять, декорировать и подавать сложную холодную, горячую кулинарную продукцию, десерты в соответствии с требованиями стандартов профессионального мастерства; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; рассчитывать время выполнения заданий с учетом тайминга.	приготовления; современные подходы к практической реализации конкурсных заданий на чемпионатах по компетенции «Поварское дело» по стандартам профессионального мастерства; критерии и процедура оценивания по стандартам профессионального мастерства; критерии отбора участников чемпионатов и процедура оценивания по стандартам профессионального мастерства; правила проведения демонстрационного экзамена; критерии оценки выполнения демонстрационного экзамена; правила проведения Государственной итоговой аттестации; технику безопасности и охрану труда при выполнении работ в кулинарном цехе.

Личностные результаты, формулируются в соответствии с программной воспитания в пределах ППКРС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» СПО.

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Портрет выпускника СПО	
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	**ЛР 3**
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального, конструктивного «цифрового следа».	**ЛР 6**
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	**ЛР 7**

Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 12**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Умение реализовывать личностные качества в производственном процессе	**ЛР 13**
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	**ЛР 14**
Опыт научно-исследовательской деятельности	**ЛР 15**
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда, демонстрирующий навыки самообразования и саморазвития.	**ЛР 16**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Инновационность мышления в реализации производственных задач	**ЛР 17**
Выполнение социальных норм и правил, внутреннего распорядка колледжа и предприятия	**ЛР 28**
Профессиональная идентичность и ответственность	**ЛР 19**
Самооценка и рефлексия результатов своей деятельности и развития	**ЛР 20**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
в т.ч. в форме практической подготовки	40
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	34
практические работы	6
Консультация	4
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
Раздел 1 Перспективы движения конкурса профессионального мастерства			10	
Тема 1.1 Официальные и нормативные документы конкурса профессионального мастерства	Содержание учебного материала		2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01, ОК 02 ОК 05 ЛР 3, 6, 7, 12-20
	1	История, современное состояние и перспективы движения конкурса профессионального мастерства		
	2	Нормативная документация онкурса профессионального мастерства. Тема изучается с использованием метода активного обучения – презентация.		
Тема 1.2 Регламент, кодекс этики конкурса профессионального мастерства	Содержание учебного материала		2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01, ОК 02 ОК 05 ЛР 3, 6, 7, 12-20
	1	Общие положения, организация чемпионата, технические требования к организации соревнований, проведение соревнований, участники- права и обязанности, жюри- права и обязанности.		
	2	Ознакомить с полной версией регламента на сайте конкурса профессионального мастерства. Тема изучается с использованием метода активного обучения – интерактивный урок с применением видеоматериалов, ИКТ.		
Тема 1.3 Техническое описание конкурса профессионального мастерства	Содержание учебного материала		6	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 ОК 01, ОК 02 ОК 05 ЛР 3, 6, 7, 12-20
	1	Содержание изучения конкурсных заданий, инфраструктурных листов, системы оценивания конкурсных заданий.	4	
	2	Ознакомить с конкурсными заданиями конкурса профессионального мастерства за 2022 год.		
	3	Составление меню в формате конкурса профессионального мастерства.		
	Лабораторные работы		2	
	1	Составление меню в формате конкурса профессионального мастерства.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
Раздел 2 Современные и перспективные технологии и методики приготовления блюд с учетом требования стандарта компетенции конкурса профессионального мастерства			50	
Тема 2.1 Приготовление холодных закусок по стандартам конкурса профессионального мастерства	Содержание учебного материала		12	
	1	Приготовление холодных закусок из рыбы и мясав соответствии с регламентом чемпионата. Требования к качеству. Тема изучается с использованием метода активного обучения – презентация.	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01, ОК 02 ОК 05 ЛР 3, 6, 7, 12-20
	2	Приготовление бутербродов (ТАПАС). Приготовление вегетарианских фуршетных минизакусок (ово-лакто).		
	Лабораторные работы		10	
	1	Приготовление и оформление конкурсных блюд: холодной закуски из птицы- рулет (обязательные продукты- филе куриное или мякоть бедра, 1 соус и гарнир на выбор участника).		
	2	Приготовление и оформление конкурсных блюд: 3 вида ТАПАС.		
	3	Приготовление и оформление конкурсных блюд: холодной закуски из рыбы (1 гарнир).		
	4	Приготовление и оформление конкурсных блюд: вегетарианских фуршетных минизакусок (ово-лакто).		
Тема 2.2 Приготовление первых блюд по стандартам конкурса профессионального мастерства	Содержание учебного материала		12	
	1	Приготовление блюд по стандартам конкурса профессионального мастерства: консоме, супов-пюре, супов бисков, супов суфле. Тема изучается с использованием метода активного обучения – интерактивный урок с применением видеоматериалов, ИКТ.	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01, ОК 02 ОК 05 ЛР 3, 6, 7, 12-20
	Лабораторные работы		10	
	1	Приготовление и оформление конкурсных блюд: консоме (прозрачных супов).		
	2	Приготовление и оформление конкурсных блюд: супов-пюре.		
	3	Приготовление и оформление конкурсных блюд: супов биски.		
	4	Приготовление и оформление конкурсных блюд: супов суфле.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
Тема 2.3 Приготовление горячих рыбных блюд по стандартам конкурса профессионального мастерства	Содержание учебного материала		6	
	1	Приготовление горячих блюд из рыбы в соответствии с регламентом чемпионата. Тема изучается с использованием метода активного обучения – презентация.	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01, ОК 02 ОК 05 ЛР 3, 6, 7, 12-20
	Лабораторные работы		4	
	1	Приготовление и оформление конкурсных блюд: горячие блюда из рыбы (2 гарнира: 1-из овощей; 2- пюре; минимум 1 соус на выбор участника).		
Тема 2.4 Приготовление горячих блюд из мяса и птицы по стандартам конкурса профессионального мастерства	Содержание учебного материала		8	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 ОК 01, ОК 02 ОК 05 ЛР 3, 6, 7, 12-20
	1	Приготовление горячих блюд из мяса и птицы в соответствии с регламентом чемпионата. Тема изучается с использованием метода активного обучения– круглый стол.	2	
	Лабораторные работы		6	
	1	Приготовление и оформление конкурсных блюд «Зразы мясные рубленные» (2 гарнира: 1-из овощей; 2-из крупы; 1 соус на выбор участника).		
	2	Приготовление и оформление конкурсных блюд: горячего блюда из птицы (2 гарнира овощных- 1 крахмалосодержащий (кроме картофеля); 1 соус).		
Тема 2.5 Приготовление десерта по стандартам конкурса профессионального мастерства	Содержание учебного материала		6	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 ОК 01, ОК 02 ОК 05 ЛР 3, 6, 7, 12-20
	1	Приготовление десертов в соответствии с регламентом чемпионата. Тема изучается с использованием метода активного обучения – интерактивный урок с применением видеоматериалов, ИКТ.	2	
	Лабораторные работы		4	
	1	Приготовление и оформление конкурсных блюд:десерта с использованием песочного теста (1 соус, один обязательный декоративный элемент).		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
	2	Приготовление и оформление конкурсных блюд: классического десерта «Павлова».		
	3	Приготовление и оформление конкурсных блюд: десерта с использованием фруктового мусса (1 соус, декоративный элемент-изомальт).		
Тема 2.6Приготовление хлебобулочных, кондитерских изделий по стандартам конкурса профессионального мастерства	Содержание учебного материала		6	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 ОК 01, ОК 02 ОК 05 ЛР 3, 6, 7, 12-20
	1	Приготовление хлебобулочных, кондитерских изделийв соответствии с регламентом чемпионата. Тема изучается с использованием метода активного обучения– мозговой штурм.	2	
	Лабораторные работы		4	
	1	Приготовление рыбной кулебяки по классической технологии (1 соус, рыба).		
Консультация			4	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			6	
Самостоятельная работа			2	
Всего:			72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный:

Оборудование учебного кабинета:

- учебные столы;
- учебные стулья;
- доска;
- учебная мебель
- учебные обеденные столы, стулья;
- наглядные пособия-плакаты;
- комплект учебно-методической документации;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор.

Наглядные пособия:

- комплект учебных плакатов;
- нормативные документы, инструкции.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

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

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

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

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

5. 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

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

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

8. 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/

9. 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/

10. Регламент чемпионата - https://worldskills.ru/final2018/wp-content/uploads/2018/07/Регламент-Том-Б31375.pdf

11. Оценочные материалы для демонстрационного экзамена - https://college3.mskobr.ru/files/ocenochnye_materialy_po_kompetencii_povarskoe_delo.pdf

12. Конкурсное задание по компетенции «Поварское дело» - http://www.center-rpo.ru/images/files/Конкурсное%20задание_Поварское%20дело.pdf

13. Техническое описание компетенции «Поварское дело» - https://bktis.ru/sites/default/files/docs/f0440ae1fa846b750778215f464d1aa1.docx

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:		
- историю, современное состояние и перспективы движения конкурса профессионального мастерства как инструмента развития профессиональных сообществ и систем подготовки кадров; - понятие о компетенциях. Компетенции в системе разделения труда. Стандарты компетенций конкурса профессионального мастерства; - современные и перспективные технологии и методики приготовления блюд с учетом требования стандарта компетенции конкурса профессионального мастерства; - практику и методику организации и проведения конкурса профессионального мастерства; - инновационные технологии приготовления; - современные подходы к практической реализации конкурсных заданий на чемпионатах по компетенции «Поварское дело» по стандартам конкурса профессионального мастерства; - критерии и процедура оценивания по стандартам WSR; - критерии отбора участников чемпионатов и процедура оценивания по стандартам конкурса профессионального мастерства; - правила проведения демонстрационного экзамена; - критерии оценки выполнения демонстрационного экзамена; - правила проведения Государственной итоговой аттестации; - технику безопасности и охрану труда при	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Устный опрос, лабораторная работа, экзамен.

выполнении работ в кулинарном цехе.		
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:		
- выбирать необходимое поварское оборудование, соответствующее тому или иному способу приготовления пищи; - отбирать продукты, подходящие для приготовления блюд особого меню конкурсного задания конкурса профессионального мастерства; - готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по технологическим картам; - органолептически оценивать качество продуктов, для сложных блюд и изделий, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; - выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - готовить сложную холодную, горячую кулинарную продукцию, десерты и выпечку в ассортименте - темперировать шоколад, выполнять различные техники при работе с карамелью; - рационально расходовать сырье и использовать пищевые отходы; - составлять тайминг для реализации меню; - оформлять, декорировать и подавать сложную холодную, горячую кулинарную продукцию, десерты в соответствии с требованиями стандартов конкурса профессионального мастерства; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; - рассчитывать время выполнения заданий с учетом тайминга.	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.	Устный опрос, лабораторная работа, экзамен.

Приложение № 1
к ОПОП 43.01.09
Повар, кондитер

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.15 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии
Код профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Организация – разработчик:
краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»
Разработчики:
Адаменко Ольга Петровна, преподаватель
Рассмотрено и рекомендовано к утверждению: заседанием цикловой методической комиссии (протокол № 1 от «30» августа 2023 г.)

Дальнегорск, 2023

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 «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с:

1. Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» ФЗ-№ 273 от 29.12.2012;
2. Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
3. Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 «Повар, кондитер» от 9 декабря 2016 г. № 1569 (ред. 17.12.2020г.).
4. Основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования КГА ПОУ «ДИТК» для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» утвержденной решением Педагогического совета колледжа (протокол № 11 от 5 июля 2023 г.

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» входит в общепрофессиональный цикл, все 72 часа дисциплины сформированы из вариативной части образовательной программы.

Часы вариативной части распределены на изучение тем:

- тема 1.1 Информатизация профессиональной деятельности – 2 часа;
- тема 2.1 Общая характеристика аппаратного обеспечения – 2 часа;
- тема 2.2 Общая характеристика программного обеспечения – 2 часа;
- тема 3.1 Технология работы с графическими информационными объектами –2 часа;
- тема 3.2 Технология работы с текстовыми информационными объектами – 10 часов;
- тема 3.3 Технология работы с публикациями – 2 часа;
- тема 3.4 Технология работы с презентациями – 6 часов;
- тема 3.5 Технология работы с числовыми информационными объектами –14;
- тема 3.6 Технология работы с базами данных – 4 часа;
- тема 4.1 Источники информации в Интернете – 4 часа;
- тема 4.2 Средства организации общения в сети Интернет и хранение информации – 6 часов;
- тема 5.1 Компьютерные программы для планирования горных работ – 12 часов.

Учебная дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций и личностных результатов по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций (ОК/ПК).

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.09	– выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; – использовать информационно-	– базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы,

ПК 1.1	телекоммуникационную сеть «Интернет» (далее - сеть Интернет) и ее возможности для организации оперативного обмена информацией; – использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; – обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; – получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; – применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; – применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; – работать в программах, связанных с профессиональной деятельностью.	системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы); – методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; – общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (далее - ЭВМ) и вычислительных систем; – основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; – основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации; – основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; – программное обеспечение, связанное с работой в профессиональной деятельности.

Личностные результаты, формулируются в соответствии с программной воспитания в пределах ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер СПО.

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Портрет выпускника СПО	
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального, конструктивного «цифрового следа».	**ЛР 6**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 12**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Умение реализовывать личностные качества в производственном процессе	**ЛР 13**
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	**ЛР 14**
Опыт научно-исследовательской деятельности	**ЛР 15**
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда,	**ЛР 16**

демонстрирующий навыки самообразования и саморазвития.	
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Инновационность мышления в реализации производственных задач	**ЛР 17**
Выполнение социальных норм и правил, внутреннего распорядка колледжа и предприятия	**ЛР 28**
Профессиональная идентичность и ответственность	**ЛР 19**
Самооценка и рефлексия результатов своей деятельности и развития	**ЛР 20**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
в т.ч. в форме практической подготовки	56
в том числе:	
теоретическое обучение	10
практические занятия	50
практические работы	4
Консультация	4
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	2

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формировани ю которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
Раздел 1. Информационно-коммуникационные технологии в сфере общественного питания		2	
Тема 1.1 Информатизация профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	2	ОК 01-03 ОК 09 ЛР 6, 12-20
	Вводный инструктаж по ТБ. Введение в дисциплину. Информационно-коммуникационные технологии (ИКТ). Эволюция информационных и коммуникационных технологий. Анализ дидактических свойств и функций ИКТ. Изучение правил техники безопасности и противопожарной безопасности при работе с компьютерной техникой.	1	
	В том числе, практических занятий и работ	1	
	Практическое занятие 1. Опытно-поисковая работа по теме «Компьютер в деятельности повара, кондитера».		
Раздел 2. Аппаратные и программные средства информационных технологий		4	
Тема 2.1 Общая характеристика аппаратного обеспечения	Содержание учебного материала	2	ОК 01-03 ОК 09 ЛР 6, 12-20
	Основные компоненты персонального компьютера. Процессор. Память. Материнская плата. Видеосистема. Клавиатура и мышь. Аппаратные средства ввода и вывода информации. Устройства хранения данных. Дополнительные устройства компьютера. Компьютерные сети. Автоматизированное рабочее место специалиста в сфере общественного питания.	1	
	В том числе практических и занятий	1	
	Практическое занятие 2. Заполнение кластера «АРМ специалиста общественного питания».		
Тема 2.2 Общая характеристика программного	Содержание учебного материала	2	ОК 01-03 ОК 09 ЛР 6, 12-20
	Классификация программного обеспечения. Базовое программное обеспечение: операционная система, сервисные программы, программы технического	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формировани ю которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
обеспечения	обслуживания. Инструментальное программное обеспечение. Прикладные программы для решения профессиональных задач. МАО – проблемная лекция.		
	В том числе практических и занятий	1	
	Практическое занятие 3. Заполнение кластера «Прикладные программы для решения профессиональных задач специалиста в сфере общественного питания».		
Раздел 3. Основные технологии работы с информационными объектами с помощью современных программных средств		38	
Тема 3.1 Технология работы с графическими информационными объектами	Содержание учебного материала	2	ОК 01-03 ОК 09 ЛР 6, 12-20 ПК 1.1
	Назначение и возможности графических редакторов. Форматы графических файлов. Технология создания, редактирования, оформления, сохранения графических информационных объектов. МАО – мастер-класс.	1	
	В том числе практических и занятий	1	
	Практическое занятие 4. Использование графических примитивов, автофигур, WordArt при оформление текстовых документов.	1	
Тема 3.2 Технология работы с текстовыми информационными объектами	Содержание учебного материала	10	ОК 01-03 ОК 09 ЛР 6, 12-20 ПК 1.1
	Назначение и возможности текстовых редакторов. Технология создания, редактирования, оформления, сохранения текстовых информационных объектов для обеспечения производственного процесса. Методические рекомендации по оформлению различных видов письменных работ для студентов КГА ПОУ «ДИТК».	1	
	В том числе практических и занятий	9	
	Практическое занятие 5. Электронное оформление курсового проекта, ВКР.	1	
	Практическое занятие 6. Создание и форматирование таблиц профессиональной направленности.	1	
	Практическое занятие 7. Работа с маркированными, нумерованными и многоуровневыми списками профессиональной направленности.	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формировани ю которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
	Практическое занятие 8. Работа с редактором формул.	1	
	Практическая работа 11 «Создание текстового документа с заданными параметрами в Microsoft Word».	1	
	Практическое занятие 9. Форматирование документа профессиональной направленности	2	
	Практическое занятие 10. Правила выполнения и заполнения различных производственных документов на компьютере.	2	
Тема 3.3 Технология работы с публикациями	Содержание учебного материала	2	ОК 01-03 ОК 09 ЛР 6, 12-20 ПК 1.1
	В том числе практических и занятий	2	
	Практическое занятие 12. Разработка буклета на основе шаблона. Создание грамоты, благодарности, поздравительной открытки в MS Publisher.	1	
	Практическое занятие 13. Создание буклета «Повар, кондитер – это призвание».	1	
Тема 3.4 Технология работы с презентациями	Содержание учебного материала	6	ОК 01-03 ОК 09 ЛР 6, 12-20 ПК 1.1
	В том числе практических и занятий	6	
	Практическое занятие 14. Создание и оформление презентаций для защиты проектов профессиональной направленности.	2	
	Практическое занятие 15. Разработка контента для интерактивной презентации к Неделе профессионального мастерства по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер».	2	
	Практическое занятие 16. Создание презентации «Моя профессия – повар, кондитер».	2	
Тема 3.5 Технология работы с числовыми информационными объектами	Содержание учебного материала	14	ОК 01-03 ОК 09 ЛР 6, 12-20
	Технология создания, редактирования, оформления, сохранения числовых информационных объектов. МАО – интерактивная лекция с применением видео- и аудиоматериалов. Выполнение статистической обработки данных с помощью Microsoft Excel. Работа с мастером функций.	1	
	В том числе практических и занятий	13	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формировани ю которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
	Практическое занятие 17. Решение задач в электронной тетради ЭТ_1 («Относительная, абсолютная и смешанная адресация»).	1	
	Практическое занятие 18. Решение задач в электронной тетради ЭТ_2 («Сортировка и фильтрация данных»), ЭТ_3 («Изучение функций РАНГ, СЧЕТЕСЛИ, ЕСЛИ»).	1	
	Практическое занятие 19. Выполнение статистической обработки данных с помощью Microsoft Excel. Работа с мастером функций.	1	
	Практическое занятие 20. Вычисления в Microsoft Excel. Интеграция приложений. Построение графиков и диаграмм.	1	
	Практическое занятие 21 Создание и расчет таблицы «накладная»	1	
	Практическое занятие 22 Создание и расчет таблицы «меню»	1	
	Практическое занятие 23 Расчет сырья на одну порцию	1	
	Практическое занятие 24 Использование электронных таблиц для решения профессиональных задач	1	
	Практическое занятие 25 Создание и расчет таблицы «Расчет процента потери сырья». Построение диаграмм	1	
	Практическое занятие 26 Расчет продуктов на заданное количество порций	2	
	Практическая работа 27 Расчет сырья по плану меню	2	
Тема 3.6 Технология работы с базами данных	Содержание учебного материала	4	ОК 01-03 ОК 09 ЛР 6, 12-20
	В том числе практических и занятий	4	
	Практическое занятие 28. Создание БД профессиональной направленности.	2	
	Практическое занятие 29. Работа с БД профессиональной направленности.	2	
Раздел 4. Интернет-технологии, Интернет-ресурсы, кибербезопасность, защита и хранение информации		10	
Тема 4.1 Источники информации в	Содержание учебного материала	4	ОК 01-03 ОК 09 ЛР 6, 12-20
	Поиск информации в сети Интернет. Как работать с поисковыми системами. Правила поиска. Поиск информации с помощью ПС. Операторы поиска. Специальные	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формировани ю которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
Интернете	элементы в результате поиска. Вопросы в запросе. Расширенный поиск.		
	В том числе практических и занятий	3	
	Практическое занятие 30. Исследование и поисковая работа с профильными сайтами по общественному питанию (поиск необходимой информации в интернете).	1	
	Практическое занятие 31. Подготовка сообщения по теме профессиональной направленности с использованием Интернет-ресурсов.	2	
Тема 4.2 Средства организации общения в сети Интернет и хранение информации	Содержание учебного материала	6	ОК 01-03 ОК 09 ЛР 6, 12-20
	Асинхронные и синхронные методы общения. Электронная почта. Форумы. Профессиональные сообщества в социальных сетях. Мессенджеры. Облачные хранилища. Типы облачных хранилищ и их отличительные особенности. Google Диск, Dropbox, Яндекс. Диск. Типы «облачных» атак.	1	
	В том числе практических и занятий	5	
	Практическое занятие 32. Отработка практических умений и навыков работы с Google Документами.	2	
	Практическое занятие 33. Отработка практических умений и навыков работы с Google Презентациями.	2	
	Практическая работа 34. Отработка практических умений и навыков работы с Google Таблицами.	1	
Раздел 5. Решение профессиональных задач с использованием специализированного программного обеспечения профессиональной деятельности		10	
Тема 5.1 Компьютерные программы для решения	Содержание учебного материала	10	ОК 01-03 ОК 09 ЛР 6, 12-20
	Специализированное программное обеспечение для автоматизации труда технологов, заведующих производств, шеф-поваров на предприятиях общественного питания	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формировани ю которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
профессиональных задач на предприятиях общественного питания	В том числе практических и занятий	8	
	Практическое занятие 35 Интерфейс и справочная система программы «1С: Общепит».	1	
	Практическое занятие 36 Заполнение справочника «Номенклатура».	1	
	Практическое занятие 37 Ввод рецептуры.	1	
	Практическое занятие 38 Составление технологических карт блюд с использованием акта проработки.	1	
	Практическое занятие 39 Создание структурных подразделений. Оформление на работу сотрудников и назначение ответственных лиц.	1	
	Практическое занятие 40 Поступление товаров на склад.	1	
	Практическая работа 41 Выпуск продукции.	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёт		2	
Консультация		4	
Самостоятельная работа		2	
ВСЕГО:		72	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Оборудование кабинета включает в себя:

1. посадочные места по количеству обучающихся;
2. автоматизированные рабочие места обучающихся (16 ед.);
3. автоматизированное рабочее место преподавателя;
4. учебная доска, интерактивная доска;
5. информационные стенды;
6. шкафы-стеллажи для размещения пособий и документации.

Специализированная мебель: Стол студенческий двухместный – 10 шт.; Стол одноместный – 16 шт.; Стулья студенческие – 20 шт.; Стулья компьютерные – 16 шт.; Стол (учительский) – 1 шт.; Стул (учительский) – 1 шт.; Доска маркерная – 1 шт., Шкаф – 1 шт.

Технические средства обучения: Мультимедиапроектор – 1 шт.; Экран – 1 шт.; Компьютер студенческий – 16 шт.; Компьютер преподавателя – 1 шт.

Учебно-методическое обеспечение – комплект нормативных документов; электронные учебники, видеоматериалы, презентации, рекомендации по подготовке к практическим занятиям, сборник практических заданий, методические указания по выполнению практических работ; базовое и специальное программное обеспечение.

Перечень лицензионного программного обеспечения:

1) Антивирусная защита: Kaspersky Endpoint Security;
2) Операционная система Windows 10, интегрированный пакет Microsoft Office 2021.
3) Программа «1С: Общепит» (облачная версия).

Компьютеры подключены к локальной вычислительной сети, информационно-образовательной среде КГА ПОУ «ДИТК» и сети Интернет.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии: учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 383 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03051-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489603 (дата обращения: 22.06.2022).

2. Куприянов, Д. В. Информационное обеспечение профессиональной деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. В. Куприянов. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 255 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00973-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/490839 (дата обращения: 22.06.2022).

3. Советов, Б. Я. Информационные технологии: учебник для среднего профессионального образования / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 327 с. — (Профессиональное

образование). — ISBN 978-5-534-06399-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489604 (дата обращения: 22.06.2022).

4. Михеева Е В. Информационные технологии в профессиональной деятельности / Е. В. Михеева, О. И. Титова. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – Текст: электронный // Электронная библиотека издательского центра «Академия»: [сайт]. – URL: https://academia-moscow.ru/catalogue/4831/477952/ (дата обращения: 24.03.2023). – Режим доступа: платный.

5. Дмитриев, Ю. А. Информационные и коммуникационные технологии в профессиональной деятельности педагога дошкольного образования: учебное пособие / Ю. А. Дмитриев, Т. В. Калинина, Т. В. Кротова. — Москва: МПГУ, 2016. — 188 с. — ISBN 978-5-4263-0475-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/106008 (дата обращения: 12.07.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Михеева, Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Текст]: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.В. Михеева, О.И. Титова. – 6-е изд., стер. – Москва: Издательский центр "Академия", 2023. - 384 с.

2. Михеева, Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности [Текст]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 6-е изд., стер. – Москва: Издательский центр "Академия", 2023. - 256 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:		
– базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы); – методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; – общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (далее - ЭВМ) и вычислительных систем; – основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; – основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации; – основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.	Устный опрос, практические работы, дифференцированный зачёт.

– программное обеспечение, связанное с работой в профессиональной деятельности.		
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:		
– выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; – использовать информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» (далее - сеть Интернет) и ее возможности для организации оперативного обмена информацией; – использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; – обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; – получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; – применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; – применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; – работать в программах, связанных с профессиональной деятельностью.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий и т.д.	Устный опрос, практические работы, дифференцированный зачёт.

Приложение № 1
к ОПОП СПО 43.01.09
Повар, кондитер

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.16 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии
Код профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Организация – разработчик:
краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»
Разработчики:
Виноградова Юлия Михайловна, преподаватель
Рассмотрено и рекомендовано к утверждению: заседанием цикловой методической комиссии (протокол № 1 от «30» августа 2023 г.)

Дальнегорск, 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯРЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с:

1. Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» ФЗ-№ 273 от 29.12.2012;
2. Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
3. Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 «Повар, кондитер» от 9 декабря 2016 г. № 1569 (ред. 17.12.2020г.).
4. Основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования КГА ПОУ «ДИТК» для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» утвержденной решением Педагогического совета колледжа (протокол № 11 от 5 июля 2023 г.

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Экологические основы природопользования» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Дисциплина «Экологические основы природопользования» входит в общепрофессиональный цикл, 36 часов дисциплины сформировано из вариативной части образовательной программы. Часы вариативной части распределены на изучение тем:

- тема 1.1. Теоретические основы природопользования и природоохранной деятельности – 2 часа;
- тема 1.2. Взаимодействие общества и природной среды в процессе жизнедеятельности человека – 4 часа;
- тема 1.3 Рациональное использование и охрана природной среды – 8 часов;
- тема 1.4 Водные ресурсы – 7 часов;
- тема 1.5 Биологические ресурсы – 7 часов;
- тема 1.6 Международное сотрудничество и экологическое образование – 4 часа.

Учебная дисциплина «Экологические основы природопользования» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций и личностные результаты по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций (ОК/ПК):

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1, ОК 6, ОК 7 ПК 1.3, ПК 1.4	- умение анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов производственной деятельности; - умение определить экологическую пригодность	- знать основные источники техногенного воздействия на окружающую среду, способы предотвращения и улавливания выбросов, методы очистки промышленных сточных вод, принципы работы аппаратов обезвреживания и очистки газовых выбросов и стоков химических производств; - знать виды и классификацию природных ресурсов, условия устойчивого состояния экосистем. - Знать задачи охраны окружающей среды, природоресурсный потенциал;

	выпускаемой продукции; - умение анализировать причины возникновения экологических аварий и катастроф.	- знать охраняемые природные территории Российской Федерации; - знать правовые основы, правила и нормы природопользования и экологической безопасности; - знать принципы и методы рационального природопользования, мониторинга окружающей среды, экологического контроля и экологического регулирования; - знать принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды.

Личностные результаты, формулируются в соответствии с программной воспитания в пределах ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер СПО.

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Портрет выпускника СПО	
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	**ЛР 1**
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	**ЛР 3**
Занимающий активную гражданскую позицию избирателя, волонтера, общественного деятеля.	**ЛР 5**
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	**ЛР 7**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 12**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Умение реализовывать личностные качества в производственном процессе	**ЛР 13**
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	**ЛР 14**
Опыт научно-исследовательской деятельности	**ЛР 15**
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда, демонстрирующий навыки самообразования и саморазвития.	**ЛР 16**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Инновационность мышления в реализации производственных задач	**ЛР 17**

Выполнение социальных норм и правил, внутреннего распорядка колледжа и предприятия	**ЛР 28**
Профессиональная идентичность и ответственность	**ЛР 19**
Самооценка и рефлексия результатов своей деятельности и развития	**ЛР 20**

2. СТРУКТУРА ИСОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
в т.ч. в форме практической подготовки	6
в том числе:	
теоретическое обучение	28
практические занятия	3
практические работы	1
Консультация	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	2

2.2 Тематический план и структура учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
Тема 1.1 Теоретические основы природопользования и природоохранной деятельности	Содержание учебного материала	2	ОК 1, ОК 6, ОК 7 ПК 1.4 ЛР 1, 3, 5, 7, 12-20
	1. Предмет и задачи учебной дисциплины. 2. Перспективы развития экологии.	2	
Тема 1.2 Взаимодействие общества и природной среды в процессе жизнедеятельности человека	Содержание учебного материала	4	ОК 1, ОК 6, ОК 7 ПК 1.4 ЛР 1, 3, 5, 7, 12-20
	1. Основные исторические этапы взаимодействия общества и природы. 2. Диалектика взаимодействия общества и природы. 3. Основные закономерности и принципы природопользования.	4	
Тема 1.3 Рациональное использование и охрана природной среды	Содержание учебного материала	8	ОК 1, ОК 6, ОК 7 ПК 1.3, 1.4 ЛР 1, 3, 5, 7, 12-20
	1. Полезные ископаемые РФ. 2. Природные ресурсы и природоресурсный потенциал РФ и Приморского края.	6	
	Практические работы:	2	
	1. Практическая работа «Ознакомление с минеральными ресурсами Приморского края». 2. Практическая работа «Минерально-сырьевая база РФ и Приморского края».	2	
Тема 1.4 Водные ресурсы	Содержание учебного материала	7	ОК 1,

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
	1. Круговорот и хозяйственное значение природной воды. 2. Большие и малые реки Приморского края.	6	ОК 6, ОК 7 ПК 1.3, 1.4 ЛР 1, 3, 5, 7, 12-20
	Практические работы:	1	
	Практическая работа «Основные вещества загрязнители воды, их источники».	1	
Тема 1.5 Биологические ресурсы	Содержание учебного материала	7	ОК 1, ОК 6, ОК 7 ПК 1.3, 1.4 ЛР 1, 3, 5, 7, 12-20
	1. Охрана растительного мира. 2. Классификация и рациональное использование лесов РФ и Приморского края. 3. Охрана редких и вымирающих групп животных.	6	
	Практические занятия:	1	
	Практическое занятие «Особо охраняемые природные территории Приморского края».	1	
Тема 1.6 Международное сотрудничество и экологическое образование	Содержание учебного материала	4	ОК 1, ОК 6, ОК 7 ПК 1.3, 1.4 ЛР 1, 3, 5, 7, 12-20
	1. Международные организации по охране окружающей среды. 2. Проблемы охраны окружающей среды в Приморском крае.	4	
Дифференцированный зачёт		2	
Консультация		2	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Экологические основы природопользования», оснащенный оборудованием и техническими средствами обучения:

- рабочие места обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- демонстрационное и интерактивное оборудование;
- учебно-методический комплекс по дисциплине.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Дмитренко, В. П. Экологические основы природопользования / В. П. Дмитренко, Е. М. Мессинева, А. Г. Фетисов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 224 с. — ISBN 978-5-507-45509-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/271265 (дата обращения: 10.07.2023). — Режим доступа: для авториз. Пользователей

2. 2.Поломошнова, Н. Ю. Экологические основы природопользования / Н. Ю. Поломошнова, Э. Г. Имескенова, В. Ю. Татарникова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 100 с. — ISBN 978-5-507-44450-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/224675 (дата обращения: 10.07.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. 3. Яцков, И. Б. Экологические основы природопользования / И. Б. Яцков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 224 с. — ISBN 978-5-507-46216-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/302342 (дата обращения: 10.07.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.1. Дополнительные источники

1. Медведев В.Т. Охрана труда и промышленная экология. - М.: «Академия», 2008.- 416 с.

2. Хатунцев Ю.Л. Экология и экологическая безопасность. – М.: «Академия» 2002. – 200 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:		
• Знать основные источники техногенного воздействия на окружающую среду, способы предотвращения и улавливания выбросов, методы очистки промышленных сточных вод, принципы работы аппаратов обезвреживания и очистки газовых выбросов и стоков химических производств. • Знать виды и классификацию природных ресурсов, условия устойчивого состояния экосистем. • Знать задачи охраны окружающей среды, природоресурсный потенциал. • Знать охраняемые природные территории Российской Федерации. • Знать правовые основы, правила и нормы природопользования и экологической безопасности. • Знать принципы и методы рационального природопользования, мониторинга окружающей среды, экологического контроля и экологического регулирования. • Знать принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды.	Полнота продемонстрированных знаний и умение применять их при выполнении практических работ	Контрольная работа Тестирование
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:		
• Умение анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов производственной деятельности. • Умение определить экологическую пригодность выпускаемой продукции. • Умение анализировать причины возникновения экологических аварий и катастроф.	Выполнение практических работ в соответствии с заданием.	

Приложение № 1
к ОПОП СПО 43.01.09
Повар, кондитер

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.17 КЛЮЧЕВЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ ЦИФРОВОЙ ЭКОНОМИКИ

подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии
Код профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Организация – разработчик:
краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»
Разработчики:
Архипова Елена Георгиевна, преподаватель
Рассмотрено и рекомендовано к утверждению: заседанием цикловой методической комиссии (протокол № 1 от «30» августа 2023 г.)

Дальнегорск, 2023

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 «КЛЮЧЕВЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ ЦИФРОВОЙ ЭКОНОМИКИ»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с:

1. Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» ФЗ-№ 273 от 29.12.2012;
2. Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
3. Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 «Повар, кондитер» от 9 декабря 2016 г. № 1569 (ред. 17.12.2020г.).
4. Основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования КГА ПОУ «ДИТК» для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» утвержденной решением Педагогического совета колледжа (протокол № 11 от 5 июля 2023 г.

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Ключевые компетенции цифровой экономики» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер СПО. Дисциплина сформирована из вариативной части образовательной программы.

Учебная дисциплина «Ключевые компетенции цифровой экономики» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций и личностных результатов по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций (ОК/ПК).

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 5.1. ПК 5.4	– использовать цифровые средства и ресурсы для генерирования новых идей и решений; – использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации; – использовать цифровые средства и приложения для создания продукта; – анализировать, отбирать и обобщать полученную информацию для решения практических и исследовательских задач.	– назначение и виды информационных технологий, технологии сбора, накопления, обработки, передачи и распространения информации; – понимать и усваивать информацию при чтении научной литературы, использовать полученные сведения при подготовке к занятиям по дисциплине; – приемы структурирования информации; – формат оформления результатов поиска информации; – принципы защиты информации от несанкционированного доступа.

Личностные результаты, формулируются в соответствии с программной воспитания в пределах ППССЗ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер СПО.

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Портрет выпускника СПО	
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 взаимодействующие и участвующие в деятельности общественных организаций. Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России.	**ЛР 2**
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	**ЛР 3**
Занимающий активную гражданскую позицию избирателя, волонтера, общественного деятеля.	**ЛР 5**
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального, конструктивного «цифрового следа».	**ЛР 6**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 12**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Умение реализовывать личностные качества в производственном процессе	**ЛР 13**
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	**ЛР 14**
Опыт научно-исследовательской деятельности	**ЛР 15**
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда, демонстрирующий навыки самообразования и саморазвития.	**ЛР 16**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Инновационность мышления в реализации производственных задач	**ЛР 17**
Выполнение социальных норм и правил, внутреннего распорядка колледжа и предприятия	**ЛР 18**
Профессиональная идентичность и ответственность	**ЛР 19**
Самооценка и рефлексия результатов своей деятельности и развития	**ЛР 20**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
в т.ч. в форме практической подготовки	5
в том числе:	
теоретическое обучение	27
практические занятия	2
практические работы	1
Консультация	2
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	2

2.2Тематический план и структура учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
Тема 1. Коммуникация и кооперация в цифровой среде	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 09 ПК 5.1. ПК 5.4, ЛР 2, 3, 5, 6, 12-20
	1. Современная Интернет-информация.		
	2. Технологии обмена информацией и организации совместной работы.		
	3. Новые модели организации труда (коворкинги, удалённые офисы, распределённые проектные команды, фриланс, краудсорсинг).		
	4. Деловой и сетевой этикет.		
	5. Интернет-безопасность.		
	В том числе практических занятий и практических работ	1	
	Практическая работа №1 «Электронное правительство Задачи электронного правительства. Основные цели электронного правительства. Сферы взаимодействия»		
Тема 2. Саморазвитие в условиях неопределенности	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 09 ПК 5.1, ПК 5.4, ЛР 2, 3, 5, 6, 12-20
	1. Работа с информацией, как способ личностного развития		
	2. Здоровье и благополучие человека, как ключевое условие саморазвития.		
	3. Цифровые средства достижения образовательных целей, образовательные платформы		
	4. Цифровые образовательные ресурсы и инструменты (электронные библиотеки, дистанционное обучение и др.)		
	В том числе практических занятий и практических работ	1	
	Практическая работа №2 Средства поиска контента для саморазвития в цифровой среде, использование государственных и частных цифровых услуг в сфере образования		
Тема 3. Креативное мышление	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 09 ПК 5.1, ПК 5.4, ЛР 2, 3, 5, 6, 12-20
	1. Создание и развитие цифрового контента.		
	2. Креативное применение цифровых технологий.		
	3. MS Word. Работа с текстом		
	4. Создание грамотной презентации. PowerPoint		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
Тема 4. Управление информацией и данными	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 09 ПК 5.1, ЛР 2, 3, 5, 6, 12-20
	1. Федеральный закон «Об информации, информационных технологиях и защите информации», основные положения государственной политики по развитию и использованию сети Интернет в РФ		
	2. Управление данными: просмотр, поиск и фильтрация данных, информации и цифрового контента.		
	3. Управление информацией: взаимодействие посредством цифровых технологий.		
	4. Создание теста на основе Google-форм		
Тема 5. Критическое мышление в цифровой среде	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 09 ПК 5.1, ПК 5.4, ЛР 2, 3, 5, 6, 12-20
	1. Оценка данных, информации и цифрового контента.		
	2. «Интернет вещей» (InternetofThings, IoT), надёжные источники информации, краудсорсинг, информационные системы общего пользования		
	В том числе практических занятий и практических работ	1	
	Практическая работа №3 Платежные системы электронной коммерции		
Консультации		2	
Дифференцированный зачет		2	
Самостоятельная работа		2	
Всего:		36	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет «Информатики и информационно-коммуникационных технологий», оснащённый:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- персональные компьютеры по количеству студентов, объединенные в локальную сеть;
- подключение к сети Интернет;
- звукотехническая аппаратура; принтер; сканер; мультимедиа проектор;
- лицензионное программное обеспечение (антивирусное программное обеспечение, архиваторы, текстовый редактор, табличный процессор, графические, аудио-, видеоредакторы, программные средства телекоммуникационных технологий).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Майоров, И. Г. Основы цифровой экономики: учебное пособие / И. Г. Майоров. — Москва: РТУ МИРЭА, 2021. — 94 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/176557 (дата обращения: 06.07.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Соловьева, Ю. М. Теоретические основы цифровой экономики: учебное пособие / Ю. М. Соловьева. — Донецк: ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2022. — 100 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/338912 (дата обращения: 06.07.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Васильев, *В. П.* Государственное регулирование экономики: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. П. Васильев. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 180 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16167-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/530552 (дата обращения: 07.09.2023).

2. Гаврилов, Л. П. Организация коммерческой деятельности: электронная коммерция: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. П. Гаврилов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 579 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17868-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/533878 (дата обращения: 07.09.2023).

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
– назначение и виды информационных технологий, технологии сбора, накопления, обработки, передачи и распространения информации; – понимать и усваивать	– поясняет основные технологии создания, редактирования, оформления, сохранения, передачи и поиска информационных объектов различного типа (текстовых, графических, числовых) с помощью	Устный опрос, практические работы, тестирование, дифференцир

информацию при чтении научной литературы, использовать полученные сведения при подготовке к занятиям по дисциплине; – приемы структурирования информации; – формат оформления результатов поиска информации; – принципы защиты информации от несанкционированного доступа.	современных программных средств; – перечисляет методы и приемы обеспечения информационной безопасности, поясняет их назначение; – поясняет назначение и технологию использования аппаратного и программного обеспечения, применяемого в профессиональной деятельности.	ованный зачет
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
– использовать цифровые средства и ресурсы для генерирования новых идей и решений; – использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации; – использовать цифровые средства и приложения для создания продукта; – анализировать, отбирать и обобщать полученную информацию для решения практических и исследовательских задач.	– Использует сервисы для развития навыка нестандартного мышления (тренажеры, кейсы и др.) – создает новые продукты (текст, графика, видео, коллаж и др.) или проекты (разработка, представление, продвижение) с помощью цифровых инструментов; – анализирует информацию, делает выводы и принимает решения на основе проверенной и достаточной информации; – сравнивает информацию из нескольких источников, определяет противоречия, отделяет факты от их интерпретации; – осуществляет поиск информации в сети Интернет и различных электронных носителях, в том числе с использованием фильтров, ключевых слов.	Опрос, оценка результатов выполнения практическо й работы. Наблюдение за ходом выполнения практическо й работы. Дифференци рованный зачет

Приложение № 1
к ОПОП СПО 43.01.09
Повар, кондитер

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

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

Подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии
Код профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Организация – разработчик:
краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»
Разработчики:
Кобылкевич Елена Юрьевна, преподаватель
Перелыгина Оксана Константиновна, преподаватель
Рассмотрено и рекомендовано к утверждению: заседанием цикловой методической комиссии (протокол № 1 от «30» августа 2023 г.)

Дальнегорск, 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с:

1. Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» ФЗ-№ 273 от 29.12.2012;
2. Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
3. Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 «Повар, кондитер» от 9 декабря 2016 г. № 1569 (ред. 17.12.2020г.).
4. Основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования КГА ПОУ «ДИТК» для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» утвержденной решением Педагогического совета колледжа (протокол № 11 от 5 июля 2023 г.

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Профессиональный модуль «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» входит в общепрофессиональный цикл, 42 часа дисциплины сформировано из вариативной части образовательной программы. Часы вариативной части распределены на изучение тем:

- тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них – 6 часов;
- тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов – 12 часов;
- тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них – 7 часов;
- тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них – 7 часов;
- тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов – 8 часов;
- тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья – 4 часа;
- тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы – 18 часов;
- тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов – 4 часа;
- тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов – 16 часов;
- тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика – 2 часа;
- тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика – 10 часов.

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для Выполнения задач профессиональной деятельности

ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегой-ми, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

1.1.3. Перечень личностных результатов (ЛР)

Личностные результаты, формулируются в соответствии с программной воспитания в пределах ППКРС по профессии 43.01.09Повар, кондитер СПО.

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Портрет выпускника СПО	
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального, конструктивного «цифрового следа».	**ЛР 6**

Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	**ЛР 7**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 12**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Умение реализовывать личностные качества в производственном процессе	**ЛР 13**
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	**ЛР 14**
Опыт научно-исследовательской деятельности	**ЛР 15**
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда, демонстрирующий навыки самообразования и саморазвития.	**ЛР 16**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Инновационность мышления в реализации производственных задач	**ЛР 17**
Выполнение социальных норм и правил, внутреннего распорядка колледжа и предприятия	**ЛР 28**
Профессиональная идентичность и ответственность	**ЛР 19**
Самооценка и рефлексия результатов своей деятельности и развития	**ЛР 20**

1.1.4. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:
иметь практический опыт:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями
Уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении,

	филитировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
Знать	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 из 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.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 294 часов

из них: обязательной аудиторной – 98 часов

самостоятельная работа – 4 часа

Практики, в том числе: учебная – 72 часа; производственная - 108 часов

Промежуточная аттестация:

- экзамен по МДК – 3 семестр;
- экзамен по модулю – 4 семестр.

.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	Самостоятельных работ	Объем профессионального модуля, ак. час.							
					Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе						
					Лекции и уроки	Лабораторных, практических занятий и практических работ	Курсовых работ (проектов)	Консультации	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
ПК 1.1-1.4 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20	ПМ. 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	**294**	4	98	46	46		6	12		
ПК 1.1-1.4 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20	МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.	**36**	2	34	16	16		2			
	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов.	**72**	2	64	30	30		4	6		
	УП.01.01 Учебная практика ПП.01.01 Производственная практика	**72** **108**								**72**	**108**
	Экзамен квалификационный	**6**							6		
	Всего:	**294**	**4**	**98**	**46**	**46**		**6**	**12**	**72**	**108**

2.2. Содержание обучения профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			36	
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов			30	
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	Содержание		6	ПК 1.1-1.4 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20
	1.	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.Тема изучается с использованием метода активного обучения – проблемная лекция.	4	
	2.	Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013).		
	3.	Правила составления заявки на сырье. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос.		
	4.	Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.		
	В том числе практических занятий и работ		2	
	1.	№1. Составление заявки на сырье.		
Тема 1.2.	Содержание		10	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	1.	Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов.	4	ПК 1.1-1.4 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20
	2.	Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.Тема изучается с использованием метода активного обучения – презентация.		
	3.	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов.		
	4.	Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.		
	5.	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.		
	В том числе практических занятий и работ		6	
	1.	№2. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов		
	2.	№3. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)		
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработкерыбы и	Содержание		7	ПК 1.1-1.4 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20
	1.	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.Тема изучается с использованием метода активного обучения – интерактивный урок с применением	4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них		видеоматериалов, ИКТ.		
	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		
	В том числе практических занятий и работ		3	
	1.	№4. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.		
	2.	№5. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки.		
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	Содержание		7	ПК 1.1-1.4 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20
	1.	Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.	4	
	2.	Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Тема изучается с использованием метода активного обучения – презентации.		
	3.	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
	4.	Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде		
	5.	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними		
	В том числе практических занятий и работ		3	
	1.	№6. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика		
	2.	№7. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы		
	3.	№8. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера		
Консультации			2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта			2	
Самостоятельная работа			2	
Учебная практика Виды работ: - Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса,мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.			10	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него			72	
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			64	
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Содержание		8	ПК 1.1-1.4 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20
	1.	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов. Тема изучается с использованием метода активного обучения – проблемная лекция.	4	
	2.	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение.		
	3.	Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов.		
	4.	Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения.		
	В том числе практических занятий и работ		4	
	1.	№1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов		
	2.	№2. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
		приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)		
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание		4	ПК 1.1-1.4 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20
	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.Тема изучается с использованием метода активного обучения – кейс-технологии.	4	
	2.	Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья.		
	3.	Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы.		
	4.	Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения.		
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание		18	
	1.	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.Тема изучается с использованием метода активного обучения – интерактивный урок с применением видеоматериалов, ИКТ.	6	ПК 1.1-1.4 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20
	2.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши».		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
	3.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: порционный кусок непластованной рыбы (стейк).		
	4.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе.		
	5.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы.		
	6.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках.		
	7.	Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.		
	8.	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.		
		В том числе практических занятий и работ	12	
	1.	№3. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.		
	2.	№4. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы		
	3.	№5. Обработка нерыбного водного сырья		
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	Содержание		4	
	1.	Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. Тема изучается с использованием метода активного обучения – дискуссионный (разбор ситуации из практики).	4	ПК 1.1-1.4 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20
	2.	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины,		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
		телятины, обвалка, зачистка, жиловка.		
	3.	Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.		
	4.	Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение		
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Содержание		16	
	1.	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья.	6	ПК 1.1-1.4 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20
	2.	Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. Тема изучается с использованием метода активного обучения – презентации.		
	3.	Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины.		
	4.	Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	5.	Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них.		
	6.	Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	В том числе практических занятий и работ		10	
	1.	№6. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.		
	2.	№7. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без.		
Тема 2.6	Содержание		2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
Обработка домашней птицы, дичи, кролика	1.	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика.		ПК 1.1-1.4 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20
	2.	Оценка качества и безопасности. Тема изучается с использованием метода активного обучения – деловая игра.		
	3.	Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика.		
	4.	Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.		
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание		8	
	1.	Классификация, ассортимент, характеристика полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	4	ПК 1.1-1.4 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20
	2.	Требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.		
	3.	Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Тема изучается с использованием метода активного обучения – использование видеоматериалов.		
	4.	Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.		
	5.	Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.		
	6.	Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из котлетной массы птицы.		
	В том числе практических занятий и работ		4	
	1.	№1. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.		
	2.	№2. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
Консультации		4	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
Самостоятельная работа		2	
Учебная практика ПМ 01 Виды работ: 1. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. 2. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 3. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика. 4. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 5. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). 6. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 7. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 8. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 9. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию	62	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
	традиционные виды овощей, плодов и грибов. 10. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 11. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; 13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.		
Производственная практика ПМ 01 Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.		108	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
	4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.		
Экзамен по модулю		6	
Всего		294	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

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

«Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями, 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).

Лаборатория: «Учебная кухня ресторан», оснащенная:

– 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.

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в лабораториях колледжа и имеет в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей в соответствии с выбраной траекторией.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и даёт возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.1.1. Основные печатные и электронные издания

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-5992-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146925 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов: учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148042 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Донченко, Л. В. Концепция HACCP на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148044 (дата обращения: 24.02.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148212 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146642 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Кахикало, В. Г. Звероводство и кролиководство. Практическое руководство: учебное пособие для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, А. А. Баландин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 328 с. — ISBN 978-5-8114-7116-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/155681 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Кахикало, В. Г. Технологии кролиководства: учебник для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, Н. Г. Фенченко. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 200 с. — ISBN 978-5-8114-5175-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147322 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Кобцев, М. Ф. Скотоводство и технология производства молока и говядины. Практикум: учебное пособие для спо / М. Ф. Кобцев, Г. И. Рагимов, О. А. Иванова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-6576-7. — Текст: электронный

// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148957 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов: учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6438-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147349 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147396 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147396 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

12. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147396 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

13. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148178 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

14. Самусенко, Л. Д. Скотоводство. Практикум: учебное пособие / Л. Д. Самусенко, А. В. Мамаев. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-5636-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146792 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

15. Сыроделие: техника и технология: учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-6397-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147257 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

16. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питани: учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148029 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

17. Технология производства и переработки продукции свиноводства: учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/153633 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

18. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М.

Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156629 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

19. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147240 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.1.2. Дополнительные источники:

1. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / КостасКатсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. – 576 с.: ил. – ISBN 978-5-98176-059-4.

2. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство BBPG, 2007. – 1056 с.: ил.

3. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.336с.

4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. М.: Академия, 2006. – 160 с.

5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.

6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010. – 112 с.

7. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.272 с.

8. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 320 с.: ил.

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. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

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

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

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

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

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

9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2015.544с.

10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013.808с.

11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. М.: Хлебпродинформ, 1997.560 с.

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

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

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

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

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

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

19. 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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	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: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов,	Устный опрос, практическая работа, дифференцированный зачёт, экзамен.

	готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. **ПК 1.3**. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. **ПК 1.4**. Проводить	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья,	

приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	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 гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия	

	ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– 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	Устный опрос, практическая работа, дифференцированный зачёт, экзамен.
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– 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 деятельность	
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	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10.	– адекватность понимания общего	

Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	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 № 1
к ООП СПО 43.01.09
Повар, кондитер

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

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

подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии
Код профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Организация – разработчик:
краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»
Разработчики:
Кобылкевич Елена Юрьевна, преподаватель
Рассмотрено и рекомендовано к утверждению: заседанием цикловой методической комиссии **(**протокол № 1 от «30» августа 2023 г.)

Дальнегорск, 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с:

1. Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» ФЗ-№ 273 от 29.12.2012;
2. Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
3. Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 «Повар, кондитер» от 9 декабря 2016 г. № 1569 (ред. 17.12.2020г.).
4. Основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования КГА ПОУ «ДИТК» для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» утвержденной решением Педагогического совета колледжа (протокол № 11 от 5 июля 2023 г.

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

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

1.1.3. Перечень личностных результатов (ЛР)

Личностные результаты, формулируются в соответствии с программной воспитания в пределах ППКРС по профессии 43.01.09Повар, кондитер СПО.

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Портрет выпускника СПО	
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального, конструктивного «цифрового следа».	**ЛР 6**
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	**ЛР 7**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 12**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Умение реализовывать личностные качества в производственном процессе	**ЛР 13**

Стрессоустойчивость, коммуникабельность	**ЛР 14**
Опыт научно-исследовательской деятельности	**ЛР 15**
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда, демонстрирующий навыки самообразования и саморазвития.	**ЛР 16**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Инновационность мышления в реализации производственных задач	**ЛР 17**
Выполнение социальных норм и правил, внутреннего распорядка колледжа и предприятия	**ЛР 28**
Профессиональная идентичность и ответственность	**ЛР 19**
Самооценка и рефлексия результатов своей деятельности и развития	**ЛР 20**

1.1.4. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт:

Иметь практический опыт	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; ведениярасчетов с потребителями.
Уметь	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;
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной сани- тарии 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; 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; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 690 часов

из них: обязательной аудиторной – 232 часов

самостоятельная работа – 14 часов

Практики, в том числе: учебная – 108 часов; производственная - 252 часа

Промежуточная аттестация:

- экзамен по МДК – 6 семестр;
- экзамен по модулю – 6 семестр.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	Самостоятельных работ	Объем профессионального модуля, ак. час.							
					Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе						
					Лекции и уроки	Лабораторных, практических занятий и практических работ	Курсовых работ (проектов)	Консультации	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20	ПМ. 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	**690**	14	232	108	114		10	12		
ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20	МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	**36**		36	16	18		2			
	МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	**216**	14	196	92	96		8	6		
	УП.01.01 Учебная практика ПП.01.01 Производственная практика	**180** **252**								**180**	**252**
	Экзамен квалификационный	**6**							6		
	Всего:	**690**	**14**	**232**	**108**	**114**		**10**	**12**	**180**	**252**

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента			36	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			36	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание		4	
	1.	Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. Тема изучается с использованием метода активного обучения – проблемная лекция.	4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20
	2.	Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	Содержание		10	
	1.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Тема изучается с использованием метода активного обучения – презентация.	4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20
	2.	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		
	3.	Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос.		
	4.	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации.		
	В том числе практических занятий и работ		6	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
	1.	№1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре		
	2.	№2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.		
	3.	№3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов		
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	Содержание		8	
	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. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос.	4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20
	2.	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации. Тема изучается с использованием метода активного обучения –case-study (анализ конкретных ситуаций, ситуационный анализ).		
	В том числе практических занятий и работ		4	
	1.	№4. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре.	4	
	2.	№5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.		
Тема 1.4.	Содержание		10	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. Тема изучается с использованием метода активного обучения – презентация.	4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20
	2.	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		
	3.	Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос. Тема изучается с использованием метода активного обучения – интерактивный урок с применением видеоматериалов, ИКТ.		
	4.	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.		
	В том числе практических занятий и работ		6	
	1.	№6. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.		
	2.	№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.	№8. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей.		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта			2	
Консультация			2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			216	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента			32	
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	Содержание		2	
	1.	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров.		ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20
	2.	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.		
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	Содержание		12	
	1.	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам. Тема изучается с использованием метода активного обучения – презентация.	4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20
	2.	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		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
	3.	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		
	4.	Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос		
	В том числе практических занятий и работ		8	
	1.	№1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента		
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	Содержание		8	
	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. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Тема изучается с использованием метода активного обучения – интерактивный урок с применением видеоматериалов, ИКТ.	2	ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20
	2.	Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.		
	В том числе практических занятий и работ		6	
	1.	№2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента.		
Тема 2.4.	Содержание		10	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	1.	Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.Тема изучается с использованием метода активного обучения – интерактивный урок с применением видеоматериалов, ИКТ.	4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20
	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.		
	3	Итоговая контрольная работа.		
	В том числе практических занятий и работ		6	
	1.	№3. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов.		
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента			30	
Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	Содержание		2	ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20
	1.	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Тема изучается с использованием метода активного обучения – проблемная лекция.		
	2.	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства.		
Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. Приготовление отдельных	Содержание		10	
	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. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	2	ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов		в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу.		
	2.	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных. Тема изучается с использованием метода активного обучения – интерактивная лекция с применением видеоматериалов.		
	В том числе практических занятий и работ		8	
	1.	№4. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции.		
	2.	№5. Приготовление соусов на муке.		
Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	Содержание		10	
	1.	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках.	4	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ЛР 1-12, 14-20
	2.	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Тема изучается с использованием метода активного обучения – проблемная лекция.		
	В том числе практических занятий и работ		6	
	1.	№6. Приготовление яично-масляных соусов, соусов на сливках.		
Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации сладких	Содержание		8	
	1.	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов. Тема изучается с использованием метода активного обучения – работа в малых группах.	4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, ОК 09, ОК10

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
(десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	2.	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.		ЛР6, 7, 12-20
	В том числе практических занятий и работ		4	
	1.	№7. Приготовление региональных, вегетарианских и диетических соусов		
Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента			40	
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание		22	
	1.	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.Тема изучается с использованием метода активного обучения – интерактивная лекция с применением видеоматериалов.	10	ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20
	2.	Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фаршировании, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка.		
	3.	Методы приготовления грибов: жарка, тушение, запекание, фаршировании, формовка, порцирование. Тема изучается с использованием метода активного обучения – интерактивный урок с применением видеоматериалов, ИКТ.		
	4.	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов.		
	5.	Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи,		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
		температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.		
	6.	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.		
	В том числе практических занятий и работ		12	
	1.	№8. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов.		
	2.	№9. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов.		
	3.	№10. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.		
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	Содержание		18	
	1.	Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.	8	ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20
	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. Тема изучается с использованием метода активного обучения – интерактивный урок с применением видеоматериалов, ИКТ.		
	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.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
	4.	Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Тема изучается с использованием метода активного обучения – кейс-технологии.		
	5.	Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов.		
	6.	Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования.		
	7.	Итоговая контрольная работа.		
	В том числе практических занятий и работ		10	
	1.	№11. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп.		
	2.	№12. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из бобовых.		
	3.	№13. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий.		
Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента			26	
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к	Содержание		14	
	1.	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра. Тема изучается с использованием метода активного обучения –	6	ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, ОК

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
реализации блюд из яиц, творога, сыра		презентация.		09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20
	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. Тема изучается с использованием метода активного обучения – интерактивный урок с применением видеоматериалов, ИКТ.		
	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.		
	В том числе практических занятий и работ		8	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
	1.	№14. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов		
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Содержание		12	
	1.	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.Тема изучается с использованием метода активного обучения – презентация.	4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20
	2.	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		
	3.	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.		
	4.	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.		
	5.	Контрольная работа.		
	В том числе практических занятий и работ		8	
	1.	№15.Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки.		
Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента			24	
Тема 6.1. Классификация,	Содержание		6	
	1.	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного		ПК 2.1-2.8

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья		водного сырья. Тема изучается с использованием метода активного обучения – интерактивный урок с применением видеоматериалов, ИКТ.		ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20
	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.		
Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание		18	
	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).	10	ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20
	2.	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Тема изучается с использованием метода активного обучения – проблемная лекция.		
	3.	Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.		
	4.	Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.		
	5.	Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.		
	6.	Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Тема изучается с использованием метода активного обучения – интерактивный урок с применением видеоматериалов, ИКТ.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
	7.	Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.		
	8.	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.		
	9.	Контрольная работа		
	В том числе практических занятий и работ		8	
	1.	№16. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.		
	2.	№17. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы		
	3.	№18. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы		
	4.	№19. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья		
Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента			36	
Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Содержание		6	
	1.	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Тема изучается с использованием метода активного обучения – дидактическая игра.		ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20
	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.		
Тема 7.2.	Содержание		16	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	1.	Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Тема изучается с использованием метода активного обучения – проблемная лекция.	10	ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20
	2.	Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, запекание (с гарниром, соусом и без).		
	3.	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных).		
	4.	Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.		
	5.	Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания.		
	6.	Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.		
	7.	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.		
	8.	Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.		
	9.	Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования. Тема изучается с использованием метода активного обучения – интерактивный урок с применением видеоматериалов, ИКТ.		
	В том числе практических занятий и работ		6	
	1.	№20. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
	Практические работы		14	
	1.	№1. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде.		
	2.	№2. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде.		
Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание		14	
	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).	8	ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20
	2.	Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Тема изучается с использованием метода активного обучения – проблемная лекция.		
	3.	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.		
	4.	Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.		
	5.	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. Тема изучается с использованием метода активного обучения – мозговой штурм.		
	6.	Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
		вынос, транспортирования.		
	7.	Итоговая контрольная работа.		
	В том числе практических занятий и работ		6	
	1.	№13. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика.		
	2.	№3. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика.		
Консультация			8	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			6	
Самостоятельная учебная			14	
Учебная практика по ПМ.02 Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусокс учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.			180	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
	7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты			
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02 Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.		252	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос			
Экзамен по модулю		6	
Всего		690	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

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

«Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями, 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).

Лаборатория: «Учебная кухня ресторан», оснащенная:

– 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.

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в лабораториях колледжа и имеет в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей в соответствии с выбраной траекторией.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и даёт возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.1.1. Основные электронные издания

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148178 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148212 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147396 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147240 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147396 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Технология производства и переработки продукции свиноводства: учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/153633 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147396 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.1.2. Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. 320 с.: ил.

2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.:

Стандартинформ, 2014.III, 12 с.

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

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

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 8 с.

6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 10 с.

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

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

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

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

11. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г.

12. 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.

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

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

15. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013.808с.

16. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2015.544с.

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
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	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: – 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	Устный опрос, практическая работа, дифференцированный зачёт, экзамен.

	(соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
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	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: – 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,	

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	регламентам; – 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 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 отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– 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	Устный опрос, практическая работа, дифференцированный зачёт, экзамен.
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– 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 деятельность	
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	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	

профессиональной деятельности		
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– 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 № 1
к ОПОП СПО 43.01.09
Повар, кондитер

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии
Код профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Организация – разработчик:
краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»
Разработчики:
Кобылкевич Елена Юрьевна, преподаватель
Перелыгина Оксана Константиновна, преподаватель
Рассмотрено и рекомендовано к утверждению: заседанием цикловой методической комиссии (протокол № 1 от «30» августа 2023 г.)

Дальнегорск, 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с:

1. Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» ФЗ-№ 273 от 29.12.2012;
2. Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
3. Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 «Повар, кондитер» от 9 декабря 2016 г. № 1569 (ред. 17.12.2020г.).
4. Основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования КГА ПОУ «ДИТК» для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» утвержденной решением Педагогического совета колледжа (протокол № 11 от 5 июля 2023 г.

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

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

1.1.3. Перечень личностных результатов

Личностные результаты, формулируются в соответствии с программной воспитания в пределах ППКРС по профессии 43.01.09Повар, кондитер СПО.

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Портрет выпускника СПО	
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального, конструктивного «цифрового следа».	**ЛР 6**
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	**ЛР 7**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 12**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Умение реализовывать личностные качества в производственном процессе	**ЛР 13**
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	**ЛР 14**
Опыт научно-исследовательской деятельности	**ЛР 15**
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда, демонстрирующий навыки самообразования и саморазвития.	**ЛР 16**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	

Инновационность мышления в реализации производственных задач	**ЛР 17**
Выполнение социальных норм и правил, внутреннего распорядка колледжа и предприятия	**ЛР 28**
Профессиональная идентичность и ответственность	**ЛР 19**
Самооценка и рефлексия результатов своей деятельности и развития	**ЛР 20**

1.1.4. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.
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
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

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 546 часов

из них: обязательной аудиторной – 238 часов

самостоятельная работа – 8 часов

Практики, в том числе: учебная – 108 часов; производственная - 180 часов

Промежуточная аттестация:

- экзамен по МДК – 7 семестр;
- экзамен по модулю – 7 семестр.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	Самостоятельных работ	Объем профессионального модуля, ак. час.							
					Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе						
					Лекции и уроки	Лабораторных, практических занятий и практических работ	Курсовых работ (проектов)	Консультации	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
ПК 3.1-3.6 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20	ПМ.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	**546**	8	238	114	116		8	12		
ПК 3.1-3.6 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20	МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	**36**		36	16	18		2			
	МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	**216**	8	202	98	98		6	6		
	УП.01.01 Учебная практика ПП.01.01 Производственная практика	**108** **180**								**108**	**180**
	Экзамен квалификационный	**6**							6		
	Всего:	**546**	**8**	**238**	**114**	**116**		**8**	**12**	**108**	**180**

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		36	
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		36	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	6	
	1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.		ПК 3.1-3.6 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20
	2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.		
	3. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve– технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.		
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание	10	
	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.		ПК 3.1-3.6 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20
	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.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
	3. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торговотехнологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола». 4. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос.		
	В том числе практических занятий и работ	18	
	Практическая работа 1. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	3	
	Практическое занятие 1. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	7	
	Практическое занятие 2. 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	8	
Консультации		2	
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		216	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента		194	
Тема 2.1.	содержание	20	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства.	20	ПК 3.1-3.6 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20
	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. Тема изучается с использованием метода активного обучения – интерактивный урок с применением видеоматериалов, ИКТ.		
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	Содержание		
	1.Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента.	36	ПК 3.1-3.6 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20
	2.Актуальные направления в приготовлении салатов. Тема изучается с использованием метода активного обучения – презентация.	20	
	3.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила подбора заправок.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
	4.Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок.		
	5.Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск.		
	6.Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.		
	7.Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.		
	8.Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира.		
	В том числе лабораторные работы	20	
	1.Лабораторная работа 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	10	
	2.Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет ссельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	10	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к	Содержание		
	1.Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.	50	ПК 3.1-3.6 ОК 01-07, ОК 09,

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
реализации бутербродов, холодных закусок	2.Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	26	ОК10 ЛР6, 7, 12-20
	3.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. Тема изучается с использованием метода активного обучения – проблемная лекция.		
	4.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.		
	5.Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.		
	6.Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд.		
	7.Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».		
	8.Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	26	
	Лабораторная работа 3-4. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых	18	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
	бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.		
	Практическое занятие 4. Расчет количества сырья, выхода бутербродов различного ассортимента.	8	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	Содержание		
	1.Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок. Тема изучается с использованием метода активного обучения – презентация.	80	ПК 3.1-3.6 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20
	2.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	32	
	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.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	52	
	1.Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из	8	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
	рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.		
	2.Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса.Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	8	
	3.Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6	
	4.Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из печени. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6	
	5.Практическое занятие 5. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	6	
	6.Практическое занятие 6. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания.	6	
	7.Практическое занятие 7. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок с использованием регионального компонента.	6	
	8.Практическое занятие 8. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок национальной кухни разных стран.	6	
Консультация		6	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
Самостоятельная работа		8	
Учебная практика по ПМ.03 Виды работ: 1. Технология приготовления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. 2. Технология приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного		108	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
ассортимента. 3. Технология приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. 4. Технология приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. 5. Технология приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.			
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03 Виды работ: 1. Технология приготовления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. 2. Технология приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента. 3. Технология приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. 4. Технология приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. 5. Технология приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.		180	
Экзамен по модулю		6	
Всего		546	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

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

«Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями, 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).

Лаборатория: «Учебная кухня ресторан», оснащенная:

– 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.

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в лабораториях колледжа и имеет в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей в соответствии с выбраной траекторией.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и даёт возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148178 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Донченко, Л. В. Концепция HACCP на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148044 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз.

3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148212 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147396 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147240 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов: учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148042 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питани: учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148029 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М.

Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156629 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147396 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Технология производства и переработки продукции свиноводства: учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/153633 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147396 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. – 320 с.: ил.

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

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

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

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

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

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

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

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

11. 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].

12. 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].

13. 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.

14. 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

15. 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»].

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

17. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство BBPG, 2007. – 1056 с.: ил.

18. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: Ресторанные ведомости, 2008. – 576 с.: ил.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
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	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: – 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;	Устный опрос, практическая работа, лабораторная работа, дифференцированный зачёт, экзамен.

	– 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 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, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
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 подготовка к реализации холодной кулинарной продукции: – 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;	

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	– 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: – 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, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: – 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	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– 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	
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– 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;	Текущий контроль: – экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораорных занятий; – заданий по учебной и производственной практике; – заданий
ОК.03 Планировать и	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по	

реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертнное 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 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участиея в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
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, применять стандарты антикоррупционного поведения	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать	– адекватность, применения средств информатизации и информационных	

информационные технологии в профессиональной деятельности	технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– 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 № 1
к ОПОП СПО 43.01.09
Повар, кондитер

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 04. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии
Код профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Организация – разработчик:
краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»
Разработчики:
Кобылкевич Елена Юрьевна, преподаватель
Рассмотрено и рекомендовано к утверждению: заседанием цикловой методической комиссии (протокол № 1 от «30» августа 2023 г.)

Дальнегорск, 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с:

1. Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» ФЗ-№ 273 от 29.12.2012;
2. Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
3. Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 «Повар, кондитер» от 9 декабря 2016 г. № 1569 (ред. 17.12.2020г.).
4. Основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования КГА ПОУ «ДИТК» для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» утвержденной решением Педагогического совета колледжа (протокол № 11 от 5 июля 2023 г.

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

1.1.3. Перечень личностных результатов (ЛР)

Личностные результаты, формулируются в соответствии с программной воспитания в пределах ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер СПО.

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Портрет выпускника СПО	
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального, конструктивного «цифрового следа».	**ЛР 6**
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	**ЛР 7**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 12**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Умение реализовывать личностные качества в производственном процессе	**ЛР 13**
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	**ЛР 14**
Опыт научно-исследовательской деятельности	**ЛР 15**
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда, демонстрирующий навыки самообразования и саморазвития.	**ЛР 16**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Инновационность мышления в реализации производственных задач	**ЛР 17**
Выполнение социальных норм и правил, внутреннего распорядка колледжа и предприятия	**ЛР 28**
Профессиональная идентичность и ответственность	**ЛР 19**
Самооценка и рефлексия результатов своей деятельности и развития	**ЛР 20**

1.1.4. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт:

Иметь практический опыт	- 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 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	- 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	- 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, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 474 часа

из них: обязательной аудиторной – 134 часа

самостоятельная работа – 4 часа

Практики, в том числе: учебная – 144 часа; производственная - 180 часов

Промежуточная аттестация:

- экзамен по МДК – 6 семестр;
- экзамен по модулю – 6 семестр.

2. 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	Самостоятельных работ	Объем профессионального модуля, ак. час.							
					Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе						
					Лекции и уроки	Лабораторных, практических занятий и практических работ	Курсовых работ (проектов)	Консультации	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
ПК 4.1-4.5 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20	ПМ. 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	**474**	4	134	64	66		4	12		
ПК 4.1-4.5 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20	МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.	**36**		36	16	18		2			
	МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.	**108**	4	98	48	48		2	6		
	УП.01.01 Учебная практика ПП.01.01 Производственная практика	**144** **180**								**144**	**180**
	Экзамен квалификационный	**6**							6		
	Всего:	**474**	**4**	**134**	**64**	**66**		**4**	**12**	**144**	**180**

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		36	
МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		36	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	6	
	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.	6	ПК 4.1-4.5 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	10	ПК 4.1-4.5 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20
	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.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
	2. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.		
	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.		
	В том числе практических занятий и практических работ	18	
	Практическая работа 1-2. 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов. 2. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.	3	
	Практическое занятие 1-2. 1. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента. 2. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков	15	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		2	
Консультации		2	

МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков		108	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов		52	
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Содержание	25	
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	12	ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20
	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.		
	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.		
	4. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд		
	5. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	13	

	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука. Крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	7	
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	6	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Содержание	27	ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20
	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.	12	
	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.).		
	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.		
	4. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	15	
	Практическое занятие 5. Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд	3	

	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)	6	
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов, в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.	6	
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента		44	
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Содержание 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.	21	ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	12	
	3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.		
	4. 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). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хра- нения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	9	
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков	9	
Тема 3.2	Содержание	23	

Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.	12	ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	3. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.		
	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). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	11	
	Практическое занятие 6. Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков	4	
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента	7	
Консультация		2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
Самостоятельная работа		4	
Учебная практика по ПМ.04 Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.		144	

3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 17. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.		

19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 20. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 4. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04 Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	180	

8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Экзамен по модулю	6	
Всего	474	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

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

«Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями, 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).

Лаборатория: «Учебная кухня ресторан», оснащенная:

– 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.

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в лабораториях колледжа и имеет в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей в соответствии с выбраной траекторией.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и даёт возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.1.1. Основные электронные издания

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148178 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Технология безалкогольных напитков: учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.]; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/151691 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков: учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147353 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков: учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147262 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков: учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147263 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков: учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6436-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147354 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Донченко, Л. В. Концепция HACCP на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148044 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152652 (дата

обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147250 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147352 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.1.2. Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 320 с.: ил.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11. 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].

12. 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.

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

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

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

16. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е. Шрамко – М: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014. – 160 с.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – 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;	Устный опрос, практическая работа, дифференцированный зачёт, экзамен.

	– 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, 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	
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.3.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание	

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	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: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем	

	месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: – соответствие температуры подачи; – аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для 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	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– 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	Устный опрос, практическая работа, лабораторная работа, дифференцированный зачёт, экзамен.
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– 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 деятельность	
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 гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных	

профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	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 № 1
к ОПОП СПО 43.01.09
Повар, кондитер

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии
Код профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Организация – разработчик:
краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»
Разработчики:
Кобылкевич Елена Юрьевна, преподаватель
Рассмотрено и рекомендовано к утверждению: заседанием цикловой методической комиссии (протокол № 1 от «30» августа 2023 г.)

Дальнегорск, 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с:

1. Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» ФЗ-№ 273 от 29.12.2012;
2. Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
3. Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 «Повар, кондитер» от 9 декабря 2016 г. № 1569 (ред. 17.12.2020г.).
4. Основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования КГА ПОУ «ДИТК» для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» утвержденной решением Педагогического совета колледжа (протокол № 11 от 5 июля 2023 г.

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

1.1.3. Перечень личностных результатов (ЛР)

Личностные результаты, формулируются в соответствии с программной воспитания в пределах ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер СПО.

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Портрет выпускника СПО	
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального, конструктивного «цифрового следа».	**ЛР 6**
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	**ЛР 7**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 12**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Умение реализовывать личностные качества в производственном процессе	**ЛР 13**
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	**ЛР 14**
Опыт научно-исследовательской деятельности	**ЛР 15**
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда, демонстрирующий навыки самообразования и саморазвития.	**ЛР 16**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Инновационность мышления в реализации производственных задач	**ЛР 17**
Выполнение социальных норм и правил, внутреннего распорядка колледжа и предприятия	**ЛР 28**
Профессиональная идентичность и ответственность	**ЛР 19**
Самооценка и рефлексия результатов своей деятельности и развития	**ЛР 20**

1.1.4. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности; ведения 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 к безопасности
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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 654 часа

из них: обязательной аудиторной – 98 часов

самостоятельная работа – 8 часов

Практики, в том числе: учебная – 216 часов; производственная - 216 часов

Промежуточная аттестация:

- экзамен по МДК – 8 семестр;
- экзамен по модулю – 8 семестр.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	Самостоятельных работ	Объем профессионального модуля, ак. час.							
					Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе						
					Лекции и уроки	Лабораторных, практических занятий и практических работ	Курсовых работ (проектов)	Консультации	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20	ПМ. 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	**645**	8	202	96	100		6	12		
ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20	МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.	**36**		36	16	18		2			
	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов.	**180**	8	166	80	82		4	6		
	УП.01.01 Учебная практика ПП.01.01 Производственная практика	**216** **216**								**216**	**216**
	Экзамен квалификационный	**6**							6		
	Всего:	**645**	**8**	**202**	**96**	**100**		**6**	**12**	**216**	**216**

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.05

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		36	
Раздел модуля 1. МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		36	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	4	
	1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4	ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	14	
	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. 2. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6	ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	В том числе практических занятий и работ	8	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
	Практическое занятие 1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4	
	Практическое занятие 2. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	4	
Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Содержание	14	
	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.	6	ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20
	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 экспресса оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.		
	В том числе практических занятий и работ	8	
	Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	6	
	Практическая работа 1. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2	
Консультация		2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		2	
МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		180	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		28	
Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	Содержание	2	
	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 изделиях.		ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.		
Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	Содержание	4	
	1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.		ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20
	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		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
	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. Приготовление глазури	Содержание	2	
	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 определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20
	2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.		
Тема 2.4. Приготовление,	Содержание	8	
	1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и	2	ПК 5.1-5.5

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
назначение и подготовка к использованию кремов	дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20
	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.		
	В том числе практических занятий и работ	6	
	Практическое занятие 5. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	6	
Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана	Содержание	2	
	1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.		ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20
	2. Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.		
Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки	Содержание	8	
	1. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20
	2. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.		
	В том числе практических занятий и работ	6	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
	Практическая работа 2. Приготовление отделочных полуфабрикатов	6	
Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	Содержание	2	
	1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20
	2. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.		
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		34	
Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	2	
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.	2	ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20
	2. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.		
Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Содержание	2	
	1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.	2	ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20
	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		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	6	
	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 действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	4	ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20
	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.		
	В том числе практических занятий и работ	2	
	Практическое занятие № 6. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	2	
Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	24	
	1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения	8	ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20
	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		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
	В том числе практических занятий и работ	16	
	Практическое занятие №7. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	10	
	Практическое занятие № 8. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	6	
Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		50	
Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	Содержание	6	
	1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	6	ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения		
Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного	Содержание	44	
	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.	18	ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20
	2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	В том числе практических занятий и работ	26	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
ассортимента	Практическое занятие № 9. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста	2	
	Практическое занятие № 10. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	4	
	Практическое занятие № 11. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	4	
	Практическое занятие №12. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	4	
	Практическое занятие №13. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	4	
	Практическое занятие № 14. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	4	
	Практическое занятие № 15. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	4	
Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		50	
Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных	Содержание	22	
	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.	10	ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20
	2. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные,		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
	полуцилиндрические), 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, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.		
	В том числе практических занятий и работ	12	
	Практическое занятие № 16. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных.	12	
Тема 5.2.	Содержание	28	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
Изготовление и оформление тортов	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.	14	ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, ОК 09, ОК10 ЛР6, 7, 12-20
	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		
	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.		
	В том числе практических занятий и работ	14	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
	Практическое занятие №17. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов.	5	
	Практическая работа №3. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	9	
Консультация		4	
Самостоятельная работа		8	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
Учебная практика по ПМ.05 Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов,		216	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
	полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
	18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 20. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
	Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05 Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов,	216	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы (ОК, ПК, ЛР)
	соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.		
Экзамен по модулю		6	
Всего		654	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

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

«Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями, 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).

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 инфрокрасный;
– 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.

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в лабораториях колледжа и имеет в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей в соответствии с выбраной траекторией.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и даёт возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.1.1. Основные электронные издания

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148178 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152652 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147250 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148178 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147352 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока: учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020.

— 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146905 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство: учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6384-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147255 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.1.2. Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. – 320 с.: ил.

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

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

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

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги о бщественного питания. Общие требования.Введ. 2. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

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

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

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

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

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

11. 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].

12. 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.

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	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: – 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 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, 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);	Устный опрос, практическая работа, дифференцированный зачёт, экзамен. –

	– 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 подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
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	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: – 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, энергетичеких 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:	

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	– 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 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: – 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	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– 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	Устный опрос, практическая работа, дифференцированный зачёт, экзамен. –
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– 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,	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	

клиентами		
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своихмыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– 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 к ОПОП
43.01.09 Повар, кондитер

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

квалифицированных рабочих и служащих
Код профессии: 09.02.07 43.01.09 Повар, кондитер

Организация – разработчик:
краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»
Разработчики:
Кобылкевич Елена Юрьевна, преподаватель
Перелыгина Оксана Константиновна, преподаватель
Морева Алла Михайловна, мастер производственного обучения
Рассмотрено и рекомендовано к утверждению: заседанием цикловой методической комиссии **(**протокол № 1 от «30» августа 2023 г.)

Дальнегорск, 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Рабочая программа учебной практики разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 «ПОВАР, КОНДИТЕР»** Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016г. №1569 зарегистрирован в Министерстве юстиции России от 22.12.16г. № 44898

2. Профессионального стандарта «Повар», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н, зарегистрированного в Минюсте РФ 29 сентября 2015 года,

3. Примерных программ по профессии повар, кондитер

4. Техническое описание компетенции «Поварское дело» конкурсного движения «Профессионалы».

5.Учебного плана по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного 19 мая 2023 г. Протокол № 9.

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»,

в части освоения квалификации: повар, кондитер

укрупненной группы направлений подготовки и профессии 43.00.00 Сервис и туризм

в части освоения основных видов деятельности (ОВД):

Код ОВД	Наименование ОВД
ОВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
ОВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ОВД 3	Приготовление оформление и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ОВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ОВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании - повышение квалификации, переподготовка и профессиональной подготовка работников в области сферы обслуживания при наличии среднего общего образования.

Опыт работы не требуется.

1.2 Цели и задачи учебной практики:

- формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП по основным видам деятельности для освоения рабочей профессии 43.01.09. Повар, кондитер;

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии в ходе освоения профессионального модуля:

Код ПМ	Наименование ПМ
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
ПМ. 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПМ. 03	Приготовление оформление и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПМ. 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПМ. 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по основным видам деятельности обучающийся должен уметь:

ОВД	Требования к умениям
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	– Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; – выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивает обработки условия, соблюдать сроки хранения.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	– Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

	-- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и 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; -порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	- Рационально использовать, 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, рационального использования сырья и 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; - выбирать, применять комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков, разнообразного	- Рационально использовать, 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, рационального использования сырья и 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; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
Приготовление и оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	- Рационально использовать, 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, рационального использования сырья и 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 требования к безопасности.

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего – 720 часов, в том числе:

ПМ 01 – 72 часа;

ПМ 02– 180 часов;

ПМ.03 -108 часов;

ПМ.04 -144 часа;

ПМ. 05 - 216 часов.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам деятельности (ОВД),

Код ОВД	Наименование ОВД
ОВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
ОВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ОВД 3	Приготовление оформление и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ОВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ОВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций, личностных результатов по избранной профессии.

Код	Наименование результата обучения практики
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, домашней птицы, дичи, кролика
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
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
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
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
Код ОК	**Наименование результата обучения**
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Портрет выпускника СПО	
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	**ЛР 1**
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 взаимодействующие и участвующие в деятельности общественных организаций. Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России.	**ЛР 2**
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	**ЛР 3**
Принимающий семейные ценности своего народа, 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.	**ЛР 4**
Занимающий активную гражданскую позицию избирателя, волонтера, общественного деятеля.	**ЛР 5**
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать	**ЛР 6**

на их достижение. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального, конструктивного «цифрового следа».	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	**ЛР 7**
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.	**ЛР 8**
Уважающий этнокультурные, религиозные права человека, в том числе с особенностями развития; ценящий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 9**
Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях, соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; готовый оказать поддержку нуждающимся. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.	**ЛР 10**
Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.	**ЛР 11**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 12**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Умение реализовывать личностные качества в производственном процессе	**ЛР 13**
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	**ЛР 14**
Опыт научно-исследовательской деятельности	**ЛР 15**
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда, демонстрирующий навыки самообразования и саморазвития.	**ЛР 16**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Инновационность мышления в реализации производственных задач	**ЛР 17**
Выполнение социальных норм и правил, внутреннего распорядка колледжа и предприятия	**ЛР 28**
Профессиональная идентичность и ответственность	**ЛР 19**
Самооценка и рефлексия результатов своей деятельности и развития	**ЛР 20**

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 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
ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	72	– Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; – выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивает обработки условия, соблюдать сроки хранения.	Тема 1.1 Обработка, приготовление и подготовка полуфабрикатов из овощей, грибов.	18
				Тема 1.2. Обработка, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд и кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	18
				Тема 1.3 Обработка, разделка и приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд и кулинарных изделий из говядины, баранины, свинины и телятины	18
				Тема 1.4 Обработка, подготовка и приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд и кулинарных изделий из домашней птицы, дичи, кролика.	12

				Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6
ПК 2.2, 2.3, 2.4 2.5, 2.6, 2.7.	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	180	– Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и 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; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. .	Тема 1.1 Технология приготовления, творческое оформление и реализация блюд из овощей и грибов	36
				Тема 1.2 Технология приготовления бульонов, отваров разнообразного ассортимента	18
				Тема 1.3 Технология приготовления и творческое оформление супов разнообразного ассортимента.	18
				Тема 1.4 Технология приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента.	18
				Тема 1.5 Технология приготовления, творческое оформление горячих блюд и гарниров, закусок разнообразного ассортимента из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.	18
				Тема 1.6 Технология приготовления, творческое оформление горячих блюд и кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки	18

				Тема 1.7 Технология приготовления, творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	18
				Тема 1.8 Технология приготовления, оформление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса и домашней птицы, кролика и дичи. Отработка горячих блюд из птицы для демонстрационного экзамена.	30
				Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6
ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5 3.6	**ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**	**108**	- Рационально использовать, 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, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	Тема 1.1 Технология приготовления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	12
				Тема 1.2 Технология приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.	30
				Тема 1.3 Технология приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	18

			- выбирать, применять комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	Тема 1.4 Технология приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	18
				Тема 1.5 Технология приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	24
				Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6
ПК 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5	**ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**144**	-Рационально использовать, 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, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих	Тема 1.1 Технология приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд и десертов.	42
				Тема 1.2 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд и десертов	42
				Тема 1.3 Технология приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	24
				Тема 1.4 Технология приготовление, творческое	30

			блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	оформление и подготовка к реализации горячих напитков	
				Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6
ПК 5.1, 5.2, 5.3, 5,4, 5,5	**ПМ. 05. Приготовление и оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимент**	**216**	-Рационально использовать, 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, рационального использования сырья и 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	Тема 1.1 Технология приготовления фаршей и отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	36
				Тема 1.2 Технология приготовления, творчески оформлять, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	54
				Тема 1.3 Технология приготовление, творчески оформлять, подготовка к реализации мучных мелкоштучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	54
				Тема 1.4.Технология приготовление, творчески оформлять, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	66

			на вынос готовые изделия с учетом требования к безопасности;	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6
	Всего часов	**720**			**720**

3.2 Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		**72**
Тема 1.1 Обработка, приготовление и подготовка полуфабрикатов из овощей, грибов.	Содержание:	**18**
	1. Обработка различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов других ресурсов традиционных видов овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Подготовка овощей к фаршировке.	6
	2. Освоение приемов простой и фигурной нарезки овощей. Охлаждение и упаковка	12
Тема 1.2 Обработка, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд и кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	Содержание:	**18**
	1. Освоение приемов обработки рыбы с костным скелетом (чешуйчатая, бесчешуйчатая) и осетровых пород. Освоение приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки, и запекания.	6
	2. Подготовка сырья к производству. Приготовление рубленной и котлетной массы из рыбы, полуфабрикатов из рыбы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).	6
	3. Обработка и подготовка сырья к производству. Приготовление полуфабрикатов из морепродуктов. Замораживание, охлаждение и хранение. Упаковка на вынос	6
Тема 1.3 Обработка, разделка и приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд и кулинарных изделий из	Содержание:	**18**
	1. Обработка, разделка и приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины и телятины. Охлаждение и упаковка.	6
	2. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из баранины и свинины. Охлаждение и упаковка.	6

говядины, баранины, свинины и телятины	3. Подготовка сырья к производству. Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой и котлетной массы из мяса говядины и телятины . Охлаждение и упаковка 4. Подготовка сырья к производству. Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой и котлетной массы из мяса баранины и свинины. Охлаждение и упаковка	6
Тема 1.4 Обработка, подготовка и приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд и кулинарных изделий из домашней птицы, дичи, кролика.	Содержание:	**12**
	1. Обработка и разделка домашней птицы. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы. Приготовление котлетной массы из домашней птицы и полуфабрикатов из неё. Сроки, условия хранения в охлажденном и замороженном виде.	6
	2. Обработка и разделка дичи, кролика Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из дичи и кролика. Приготовления котлетной массы из дичи, кролика и полуфабрикатов из неё. Сроки, условия хранения в охлажденном и замороженном виде. Охлаждение и упаковка.	6
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	**6**
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		**180**
Тема 1.1 Технология приготовления, творческое оформление и реализация блюд из овощей и грибов	Содержание:	**36**
	1. Технология приготовления блюд из и гарниров из вареных и припущенных овощей (картофель метрдотель, припущенная цветная капуста, фасоль отварная, овощи припущенные). Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6
	2. Технология приготовления блюд из жареных и запеченных и овощей (лук фри, зразы и крокеты картофельные, овощи запеченные в соусе, запеканки ,пудинги). Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6
	3. Технология приготовления блюд из фаршированных овощей (фаршированные овощи, голубцы овощные, перец и кабачки фаршированные) Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6

	4. Технология приготовления блюд из тушеных овощей (капуста тушеная, рагу овощное, свекла тушенная в сметане или соусе, морковь тушенная с рисом и черносливом) Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6
	5. Технология приготовления блюд из грибов (грибы в сметанном соусе, грибы тушенные с картофелем, грибы фаршированные). Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6
	6. Отработка навыков приготовления блюд в соответствии с требованиями оценочных материалов демонстрационного экзамена	6
Тема 1.2 Технология приготовления бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	Содержание:	**18**
	1. Технология приготовления отваров: грибного, овощного. Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6
	2. Приготовления бульонов: мясного, мясо - костного, рыбного, из птицы. Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6
	3. Отработка навыков приготовления блюд в соответствии с требованиями оценочных материалов демонстрационного экзамена	6
Тема 1.3 Технология приготовления и творческое оформление супов разнообразного ассортимента.	Содержание:	**18**
	1. Технология приготовления и отпуск заправочных супов: щей, борщей, рассольников, солянок, супов с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми. Оценка качества заправочных супов. Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6
	2. Технология приготовления и отпуск молочных, сладких, холодных супов. Оценка качества. Условия и сроки их реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6
	3. Отработка навыков приготовления, бульонов, отваров, супов в соответствии с требованиями оценочных материалов демонстрационного экзамена.	6
	Содержание:	**18**

Тема 1.4 Технология приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента.	1. Технология приготовления отдельных компонентов для соусов. Приготовление мучных пассировок. Технология приготовления соуса красного основного и его производных, соус белого основного и его производных. Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6
	2. Технология приготовления сметанных, молочных соусов и их производных. Технология приготовления яично-масляных соусов. Условия и сроки реализации. Требования к качеству. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6
	3. Отработка навыков приготовления горячих соусов в соответствии с требованиями оценочных материалов демонстрационного экзамена	6
Тема 1.5 Технология приготовления, творческое оформление горячих блюд и гарниров, закусок разнообразного ассортимента из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.	Содержание:	**18**
	1. Подготовка сырья. Приготовление и подача блюд и гарниров из круп (котлеты, биточки, запеканки, пудинги, крупеники) и бобовых. Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6
	2. Технология приготовления блюди гарниров из макаронных изделий (макаронник, лапшевник). Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6
	3. Отработка навыков приготовления и оформления горячих блюд и гарниров, закусок разнообразного ассортимента из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий в соответствии с требованиями оценочных материалов демонстрационного экзамена.	6
Тема 1.6 Технология приготовления, творческое оформление горячих блюд и кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки	Содержание	**18**
	1. Технология приготовления блюд из вареных яиц (всмятку, «в мешочек», вкрутую, французский пашот). Технология приготовления блюд из жареных яиц (яичница-глазунья, яичница- глазунья с мясными продуктами, омлет натуральный, смешанный омлет, драчена.). Технология приготовления блюд из сыра (сыр жареный, сырный скрэмбл, жареный сыр сулугуни) Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6

	2. Технология приготовления горячих блюд из творога (вареники, сырники, творожники, запеканки). Технология приготовления теста для блинчиков, дрожжевых блинов и оладий, и изделий из данных видов теста (блинчики, блинов с различными фаршами, оладьи с наполнителем). Технология приготовления пресного теста и изделий из него (лапша домашняя, пельмени, вареники, манты). Условия и сроки реализации. Температура подачи Упаковка на вынос.	6
	3. Отработка навыков приготовления горячих блюд и кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с требованиями оценочных материалов демонстрационного экзамена	6
Тема 1.7 Технология приготовления, творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Содержание:	**18**
	1. Технология приготовление блюд из отварной рыбы (рыба отварная с соусом польским, с белым соусом и его производными). Технология приготовление блюд из припущенной рыбы (рыба в соусе «Белое вино», «Рассолс», припущенная по-русски и т.п.). Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6
	2. Технология приготовления блюд из жареной рыбы основным способом, во фритюре (рыба жареная по-ленинградски, рыба орли). Технология приготовления блюд из запеченной рыбы (запеченная по-русски, солянка из рыбы на сковороде и т.п.). Технология приготовления и творческое оформление, и подача блюд из тушеной рыбы. Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6
	3. Технология приготовления блюд из рубленой и котлетной массы (котлеты, биточки, зразы, тельное, фрикадельки, рулеты и т.п.). Технология приготовления и творческое оформление, и подача горячих блюд из морепродуктов (кальмары, мидии, креветки) Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос. Отработка навыков приготовления блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента в соответствии с требованиями оценочных материалов демонстрационного экзамена	6
	Содержание	**30**

Тема: 1.8. Технология приготовления, оформление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса и домашней птицы, кролика и дичи	1. Технология приготовления блюд и закусок из отварного мяса (отварная говядина, свинина, баранина, котлеты натуральные паровые). Технология приготовления блюд из жареного мяса и субпродуктов (ростбиф, филе, лангеты, бифштексы, антрекот, шницель, бефстроганов и т.п.). Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6
	2. Технология приготовления блюд и закусок из тушеного мяса и субпродуктов (мясо шпигованное, мясо духовое, гуляш, азу, плов). Технология приготовления, творческое оформление и подача блюд из запеченного мяса (солянка сборная на сковороде, голубцы с мясом и рисом, говядины, запечённой в соусе). Упаковка на вынос. Условия и сроки реализации. Температура подачи.	6
	3. Технология приготовления блюд из рубленой массы (бифштекс рубленый, рубленый с яйцом и луком, шницель натуральный рубленый). Технология приготовление блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, зразы, рулеты, тефтели). Технология приготовления блюд из субпродуктов (рагу из субпродуктов, сердце или легкое в соусе (гуляш), печень, тушенная в соусе). Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6
	4. Технология приготовления горячих блюд из кур (чахохбили, цыплят - табака, птица или кролик по-столичному). Технология приготовления горячих блюд из утки и гуся индейки (гусь, утка фаршированные) Технология приготовления блюди из дичи (пернатая дичь жареная в сметане). Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.	6
	5. Отработка навыков приготовления, оформление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса и домашней птицы, кролика и дичи в соответствии с требованиями оценочных материалов демонстрационного экзамена	6
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	**6**
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		**108**

Тема 1.1 Технология приготовления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**12**
	1. Технология приготовления, подготовка к реализации, непродолжительное хранение холодных соусов и заправок на растительном масле(майонез с корнишонами (тартар),с зеленью(равигот)с томатом(шарон), заправка салатная, заправка горчичная для салатов, сельди). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос. Отработка навыков приготовления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента в соответствии с требованиями оценочных материалов демонстрационного экзамена	6
	2. Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации, непродолжительное хранение соусов на уксусе и сладких соусов(маринад овощной с томатом, соус –хрен со сметаной и свеклой, соус шоколадный, абрикосовый, яблочный). Технология приготовления сметанных заправок с зеленью. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
Тема 1.2 Технология приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.	Содержание	**30**
	1. Технология приготовления и подготовка к реализации, салатов из сырых овощей. Условия и сроки реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
	2. Технология приготовления салатов-коктейлей (закусочных и десертных). Условия и сроки реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
	3. Технология приготовления и творческое оформление салатов из вареных овощей, винегретов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
	4. Технология приготовления и творческое оформление салатов из мяса и птицы (мясной, «Столичный», «Цезарь», салаты из птицы). Условия и сроки реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
	5. Технология приготовления и творческое оформление салатов из рыбы и морепродуктов. Условия и сроки реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6

Тема 1.3 Технология приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	Содержание	**18**
	1. Технология приготовления и творческое оформление открытых, закрытых, сладких и горячих бутербродов, канапе, волованов, корзиночек с различными наполнителями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
	2. Технология приготовления и творческое оформление холодных закусок из овощей, рыбы и нерыбного сырья (сельдь с картофелем и маслом, жареная рыба под маринадом, крабы и креветки под майонезом). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
	3. Технология приготовления и творческое оформление холодных закусок из мяса и птицы (мясо (язык, птица) отварное с гарниром, ветчина с гарниром). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
Тема 1.4 Технология приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Содержание	**18**
	1. Технология приготовления и творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыба под маринадом,). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
	2. Технология приготовления и творческое оформление холодных блюд из рыбы (рыба заливная, рыба форшмак из сельди). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
	3. Технология приготовления и творческое оформление холодных блюд из рыбы (рыба фаршированная). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
Тема 1.5 Технология приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Содержание:	**24**
	1. Технология приготовления, творческое оформление блюд из мяса (рулет фаршированный, ассорти мясное, паштет из печени). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
	2. Технология приготовления и творческое оформление холодных блюд и закусок из мяса (мясо заливное, язык заливной, студень заливной, заливное ассорти). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6

	3. Технология приготовления творческое оформление блюд и закусок из домашней птицы (курица фаршированная (галантин), птица жаренная, паштет из куриной печени, гусиная печень заливная, заливное из птицы). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
	4. Технология приготовления творческое оформление блюд из дичи (заливное из филе дичи, паштет из дичи, дичь под майонеза). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос. Отработка навыков приготовления холодных блюд и закусок в соответствии с требованиями оценочных материалов демонстрационного экзамена	6
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	**6**
ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		**144**
Тема 1.1 Технология приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд и десертов.	Содержание	**42**
	1. Технология приготовления, оформление холодных сладких блюд (компот из смеси сухофруктов, свежих плодов или ягод, консервированных фруктов, кисель из свежих ягод, молочный кисель). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
	2. Технология приготовления, оформление холодных сладких блюд (карпачо или тартар из свежих фруктов, ягод; фруктовые супы). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
	3. Технология приготовления желированных сладких блюд (желе из плодов и ягод свежих из яблок, лимонов, молока и многослойное желе). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
	4. Технология приготовления желированных сладких блюд (мусс клюквенный, мусс яблочный на манной крупе, самбук абрикосовый, самбук из йогурта, творожной массы). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
	5. Технология приготовления сливочного пломбира, сорбета. Порционирование (комплектование). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6

	6. Технология приготовления, оформление панакоты, парфе. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
	7. Отработка навыков приготовления холодных сладких блюд и десертов в соответствии с требованиями оценочных материалов демонстрационного экзамена.	6
Тема 1.2. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд и десертов.	Содержание	**42**
	1. Технология приготовления горячих сладких блюд из яблок: (яблоки в тесте). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
	2. Технология приготовления горячих сладких блюд из яблок: (шарлотка, фламбированные фрукты). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
	3. Технология приготовления горячих сладких блюд (пудинг рисовый, сухарный и банановый десерт). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
	4. Технология приготовления, оформление горячих сладких блюд: блинчики, роллы (блинные мешочки с фруктами, сладкие роллы из блинчиков). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
	5. Технология приготовления горячих сладких блюд из яблок: (шоколадный фондан, суфле творожное). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
	6. Технология приготовления чипсов из овощей, фруктов, цитрусовых; тулипное тесто. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
	7. Отработка навыков приготовления десертов, гарниров к ним в соответствии с требованиями оценочных материалов демонстрационного экзамена.	6
Тема 1.3. Технология приготовление, творческое оформление и подготовку	Содержание	**24**
	1. Технология приготовления холодных напитков (кваса хлебного, крюшонов, малиновый айскрим, чай холодный, кофе –гляссе, молочный	6

к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	коктейль).Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос	
	2. Технология приготовление морса и натуральных соков. Варианты подачи холодных напитков. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос	6
	3. Технология приготовления холодных напитков (крюшон клубничный, ананасовый, отвар шиповника). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос	6
	4. Технология приготовления кисломолочных прохладительных напитков (молочный прохладительных напиток с джемом и соком плодовым или ягодным). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
Тема 1.4.Технология приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков	Содержание	**30**
	1. Технология приготовления горячих сладких напитков (чай, чай фруктовый, чай зеленый, травяной чай) Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос	6
	2. Технология приготовления горячих напитков (кофе из свежемолотых зерен, кофе с молочными продуктами, капучино, латте). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос	6
	3. Технология приготовления горячих напитков (кофе на молоке (по – варшавски), кофе по-восточному, кофе со взбитыми сливками(по-венски). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос	6
	4. Технология приготовления горячих напитков (сбитень). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос	6
	5. Технология приготовления (какао с молоком, горячий шоколад со сливками). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос	6
	6. Технология приготовления горячих напитков согревающих напитков (глитвейна, пунша, грога). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос	6
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	**6**

ПМ. 05. Приготовление и оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		**216**
Тема 1.1 Технология приготовления фаршей и отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Содержание	**36**
	1. Технология приготовления сиропов (для промочки, сироп инвертный), жженки. Хранение с соблюдением температурного режима.	6
	2. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов: глазури сырцовой и заварной, различной карамели грильяжа, Хранение с соблюдением температурного режима. Отработка навыков приготовления отделочных полуфабрикатов в соответствии с требованиями оценочных материалов демонстрационного экзамена.	6
	3. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов; помады основной, молочной. Хранение с соблюдением температурного режима. Отработка навыков приготовления отделочных полуфабрикатов в соответствии с требованиями оценочных материалов демонстрационного экзамена.	6
	4. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов из шоколада, темперирование шоколада. Хранение с соблюдением температурного режима. Отработка навыков приготовления отделочных полуфабрикатов из шоколада в соответствии с требованиями оценочных материалов демонстрационного экзамена.	6
	5. Технология приготовления фаршей и начинок из различных видов сырья. Хранение с соблюдением температурного режима.	6
	6. Технология приготовление кремов: масляного, белкового, заварного, сливочного, сливочно-сметанного. Хранение с соблюдением температурного режима. Отработка навыков приготовления кремов в соответствии с требованиями оценочных материалов демонстрационного экзамена	6
	Содержание	**54**

Тема 1.2 Технология приготовления, творчески оформлять, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	1. Технология приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, подготовка к реализации. Приготовление хлеба из муки высшего, 1 и 2- го сорта. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос	6
	2. Технология приготовления простых хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного и безопарного теста. Упаковка на вынос.	6
	3. Технология приготовления простых хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос	6
	4. Технология приготовления праздничных открытых и полуоткрытых порогов, подготовка к реализации: «Косичка», «Сливовый пирог», «Пирог с луком и яйцом», «Персиковый пирог», пирог «Кружевная сетка».	6
	5. Техника приготовление праздничных закрытых пирогов: «Пирог с изюмом и орехами», «Пирог «Сундучок» с мясом и грибами". Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос	6
	6. Технология приготовления фигурных пирогов: «Праздничный самовар», пирог «Крокодил», пирог «Черепаха». Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6
	7. Технология приготовления рыбников («Рыбник с филе хека», «Рыбник с семгой»). Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковкой на вынос.	6
	8. Технология приготовления праздничного хлеба Караваи: каравай «Свадебный», каравай «Сувенирный», «Чалма Синдбада», «Урожай» и калачей: «Муромский», «Московский», «Праздничный». Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6
	9. Технология приготовления кулебяки крупяной, с мясом, рыбой, овощами. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос	6
Тема .1.3 Технология приготовление, творчески оформлять, подготовка к реализации мучных мелкоштучных	Содержание	**54**
	1. Технология приготовления, оформление, мучных мелкоштучных кондитерских изделий. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6

кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	2. Технология приготовления мелкоштучных изделий из заварного теста. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос	6
	3. Технология приготовление мелкоштучных изделий из бисквита. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6
	4. Технология приготовления мелкоштучных изделий из песочного теста. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6
	5. Технология приготовление мелкоштучных изделий из вафельного теста. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6
	6. Технология приготовления мелкоштучных и изделий из слоеного теста. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос	6
	7. Технология приготовление мелкоштучных изделий из орехового теста. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6
	8. Технология приготовления мелкоштучных изделий из воздушного теста. Технология приготовления мелкоштучных изделий из крошковой массы. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6
	9. Технология приготовления мелкоштучных полуфабрикатов и изделий из сахарного теста. Технология приготовления мелкоштучных изделий из комбинированного теста. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос. Отработка навыков приготовления изделий из сахарного теста в соответствии с требованиями оценочных материалов демонстрационного экзамена.	6
Тема .1.4 Технология приготовление, творчески оформлять, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Содержание	**66**
	1. Технология приготовления и оформление, бисквитных пирожных: «Бисквитное с белковым кремом», «Бисквитное с фруктами», «Экстра», «Буше». Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6

	2. Технология приготовления и оформление песочных пирожных: «Песочное с мармеладом и фруктами», «Песочное с белковым кремом», «Песочное желейное», «Корзиночка», «Грибок». Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6
	3. Технология приготовления и оформление слоеных пирожных: «Рожок», «Слойка с яблочной начинкой», «Трубочка слоеная с кремом». Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6
	4. Технология приготовления миндальных, заварных, воздушных пирожных. Технология приготовления пирожных «Эклер», «Заварное», «Варшавское». Трубочки с шоколадной крошкой», «Лотос»», «Танечка». Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6
	5. Технология приготовления крошковых десертных пирожных: «Любительское», «Картошка», «Картошка глазированная». Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос. Отработка навыков приготовления пирожных в соответствии с требованиями оценочных материалов демонстрационного экзамена.	6
	6. Технология приготовления тортов из бисквитного теста. Технология приготовления тортов «Трюфель», «Кофейный», «Москвичка», «Чародейка». Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6
	7. Технология приготовления тортов из песочного теста. Технология приготовления тортов «Ленинградский», «Абрикотин». Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6
	8. Технология приготовления тортов из слоенного теста. Технология приготовления тортов «Спортивный», «Слоеный с кремом», «Наполеон». Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6
	9. Технология приготовления тортов из миндального теста. Технология приготовления тортов «Миндально - фруктовый», «Крещатик». Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6

	10. Технология приготовления тортов из воздушно – орехового теста. Технология приготовления тортов«Север», «Белая ночь», «Рафаэлло». Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос	6
	11. Технология приготовления тортов из заварного теста. Технология приготовления тортов «Вечерний», «Золушка». Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос	6
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	**6**
Всего		**720**

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики предполагает наличие лабораторий: учебная кухня ресторана, учебный кондитерский цех.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

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, плоскорешетчатый, 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 инфрокрасный

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

4.2. Информационное обеспечение учебной практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

4.2.1. Основные печатные и электронные издания:

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П.

Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-5992-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146925 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148042 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148044 (дата обращения: 24.02.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148212 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146642 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Кахикало, В. Г. Звероводство и кролиководство. Практическое руководство : учебное пособие для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, А. А. Баландин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 328 с. — ISBN 978-5-8114-7116-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/155681 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Кахикало, В. Г. Технологии кролиководства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, Н. Г. Фенченко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 200 с. — ISBN 978-5-8114-5175-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147322 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Кобцев, М. Ф. Скотоводство и технология производства молока и говядины. Практикум : учебное пособие для спо / М. Ф. Кобцев, Г. И. Рагимов, О. А. Иванова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-6576-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148957 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6438-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147349 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147396 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147396 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

12. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147396 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

13. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148178 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

14. Самусенко, Л. Д. Скотоводство. Практикум : учебное пособие / Л. Д. Самусенко, А. В. Мамаев. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-5636-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146792 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

15. Сыроделие: техника и технология: учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-6397-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147257 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

16. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питани : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148029 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

17. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/153633 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

18. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156629 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

19. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147240 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.2.2. Дополнительные источники:

1. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом

«Ресторанные ведомости», 2008. – 576 с.: ил. – ISBN 978-5-98176-059-4.

2. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство BBPG, 2007. – 1056 с.: ил.

3. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.336с.

4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. М.: Академия, 2006. – 160 с.

5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.

6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.

7. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.272 с.

8. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 320 с.: ил.

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

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

11. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

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

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

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

15. 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.

16. 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.

17. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2015.544с.

18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013.808с.

19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. М.: Хлебпродинформ, 1997.560 с.

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

22. 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].

23. 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].

24. 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.

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

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

27. 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

Электронные образовательные ресурсы:

1. Мультимедийная обучающая программа по профессии «Повар, кондитер».

2. Мультимедийная обучающая программа «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания».

Интернет-ресурсы:

1. 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]:

2 .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. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания. Режим доступа: http://www.100menu.ru/pages/pages.index/sbornik.html

4. Электронные книги по кулинарии. Режим доступа: http://www.domeknig.ru/kulinariya/

5. ФЦИОР – портал центра образовательных ресурсов. Модули по профессии «повар, кондитер». Режимдоступа: http://fcior.edu.ru/catalog/nachalnoe_professionalnoe?

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса учебной практики

Учебная практика входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы учебной практики предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин, междисциплинарных курсов:

- ОП.01. Основы микробиология, физиология питания, санитария;
- ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров
- ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места
- ОП.04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
- ОП.05. Основы калькуляции и учета
- ОП.06. Охрана труда
- ОП.07. Иностранный язык в профессиональной деятельности
- ОП.08. Безопасность жизнедеятельности
- ОП.09. Физическая культура
- ОП.10. Рисование и лепка
- ОП.11Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности
- ОП.12. Детское, школьное и диетическое питание
- ОП.13. Кухни народов мира
- ОП.14. Приготовление и оформление блюд по стандартам профессионального мастерства
- ОП.15. Информационные технологии в профессиональной деятельности
- ОП.16. Экологические основы природопользования
- ОП 17 Ключевые компетенции цифровой экономики
- МДК 01.01Организация приготовления, подготовки к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов
- МДК 01. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов
- МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

- МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
- МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
- МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
- МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
- МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
- МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- МДК 05.02Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Учебная практика реализуется в мастерских колледжа и обеспечена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении демонстрационного экзамена и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «Поварское дело».

Практическое обучение инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в колледже организовано в группах совместно с другими обучающимися.

Организация практики обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется в соответствии с Положением о практике в КГА ПОУ «ДИТК» на общих основаниях без предоставления специальных рабочих мест.

При необходимости для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается колледжем с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При определении мест прохождения учебной практики обучающимся инвалидом учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда, содержащиеся в утвержденном приказе Министерства труда России от 19 ноября 2013 года № 685н.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и/или руководителями практики профессионального цикла рассредоточено в течение учебного процесса.

Завершается освоение учебной практики в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом.

Обучающиеся, успешно освоившие программу учебной практики, допускаются к производственной практике.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса учебной практики

Мастера производственного обучения и руководители практики, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированный зачета.

Контроль и оценка умений

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ОВД)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
ОВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента. -подготовки, уборки рабочего места; -подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; -приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; -ведения расчетов с потребителями	–наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике; –оценка выполненных учебно-производственных работ; –дифференцированный зачет.
ОВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента -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; ведения расчетов с потребителями.	–наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике; –оценка выполненных учебно-производственных работ; –дифференцированный зачет.

ОВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента -Подготовка рабочее место, выборе подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выборе оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подачи 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; - ведения расчетов с потребителями.	–наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике; –оценка выполненных учебно-производственных работ; –дифференцированный зачет.
ОВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента --Подготовка рабочее место, выборе подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выборе оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -упаковке, складировании неиспользованных продуктов; -порционировании(комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведения расчетов с потребителями.	–наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике; –оценка выполненных учебно-производственных работ; –дифференцированный зачет.
ОВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента --Подготовка рабочее место, выборе подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выборе, оценки 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; - приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; - ведения расчетов с потребителями.	–наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике; –оценка выполненных учебно-производственных работ; –дифференцированный зачет.

Контроль и оценка освоения общих и профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами; Обоснованный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП),	– контроль и оценка деятельности студента на учебной практике; – дифференцированный зачет
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: − адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; − соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; − оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); − профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; − правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;	– контроль и оценка деятельности студента на учебной практике; – дифференцированный зачет

	− 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); − соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; − точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; − адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; − соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; − аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; − эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
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	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места поваров соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: − 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,	– контроль и оценка деятельности студента на учебной практике; – дифференцированный зачет

	инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; − соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; − рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; − правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; − соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов готовой горячей 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, полуфабрикатах; − соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента ПК 2.3.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: − адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;	– контроль и оценка деятельности студента на учебной практике; – дифференцированный зачет

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	− соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; − оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); − 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: − 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 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;	

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	− 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 отпуска на вынос	
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	- 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: − 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;	– контроль и оценка деятельности студента на учебной практике; – дифференцированный зачет

	− 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; − 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); − правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; − точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; − соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции: − 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,	– контроль и оценка деятельности студента на учебной практике; – дифференцированный зачет

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	бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); − 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: − 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 массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; − адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; − соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: − 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; − 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	
ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями	- контроль и оценка деятельности студента на учебной практике; - дифференцированный зачет

холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	охраны труда и техники безопасности: − 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; − рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; - 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); − точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; − соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: − адекватный выбор основных продуктов и дополнительных	-контроль и оценка деятельности студента на учебной практике; -дифференцированный зачет

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	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); − 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: − 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); − 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: − 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	
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	-. 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: − 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;	Текущий контроль: -контроль и оценка деятельности студента на учебной практике; -дифференцированный зачет

	− правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; − 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; − правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; − точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; − соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
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	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: − 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	Текущий контроль: -контроль и оценка деятельности студента на учебной практике; -дифференцированный зачет

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	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; − 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; − точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; − соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа 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	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций, обеспечивающих их умения.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	-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	–наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике; –оценка выполненных учебно-производственных работ; – дифференцированный зачет.
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	-оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;	–наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике; –оценка выполненных учебно-производственных работ;

	-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;	– дифференцированный зачет.
ОК.3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	-актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	–наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике; –оценка выполненных учебно-производственных работ; – дифференцированный зачет.
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	-эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; -оптимальность планирования профессиональной деятельность	–наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике; –оценка выполненных учебно-производственных работ; – дифференцированный зачет.
ОК. 5 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	–наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике; –оценка выполненных учебно-производственных работ; – дифференцированный зачет.
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	-понимание значимости своей профессии - применение стандартов антикоррупционного поведения	–наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике; –оценка выполненных учебно-производственных работ; – дифференцированный зачет.
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды,	-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении	–наблюдение за деятельностью

ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	профессиональной деятельности; -эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	обучающихся на учебной практике; –оценка выполненных учебно-производственных работ; – дифференцированный зачет.
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	-адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	–наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике; –оценка выполненных учебно-производственных работ; – дифференцированный зачет.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	-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	–наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике; –оценка выполненных учебно-производственных работ; – дифференцированный зачет.
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	-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	–наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике; –оценка выполненных учебно-производственных работ; – дифференцированный зачет.

Приложение к ОПОП
43.01.09 Повар, кондитер

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

квалифицированных рабочих и служащих
Код профессии: 09.02.07 43.01.09 Повар, кондитер

Организация – разработчик:
краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»
Разработчики:
Кобылкевич Елена Юрьевна, преподаватель
Перелыгина Оксана Константиновна, преподаватель
Морева Алла Михайловна, мастер производственного обучения
Рассмотрено и рекомендовано к утверждению: заседанием цикловой методической комиссии (протокол № 1 от «30» августа 2023 г.)

Дальнегорск, 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Рабочая программа производственной практики разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016г. №1569 зарегистрирован в Министерстве юстиции России от 22.12.16г. № 44898

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

2. Профессионального стандарта «Повар», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н, зарегистрированного в Минюсте РФ 29 сентября 2015 года,
3. Примерных программ по профессии повар, кондитер.
4. Техническое описание компетенции «Поварское дело» чемпионатного движения «Профессионалы».
5. Учебного плана по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного 24 мая 2022 г. Протокол № 9

1.1 Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»,

в части освоения квалификации: повар, кондитер

укрупненной группы направлений подготовки и профессии 43.00.00 Сервис и туризм

в части освоения основных видов деятельности (ОВД):

Код ОВД	Наименование ВД
ОВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
ОВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ОВД 3	Приготовление оформление и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ОВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ОВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании - повышение квалификации, переподготовка и профессиональной подготовка работников в области сферы обслуживания при наличии среднего общего образования.

Опыт работы не требуется.

1.2 Цели и задачи производственной практики:

- **формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии 43.01.09. Повар, кондитер;**
- **обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии в ходе освоения профессионального модуля:**

Код ПМ	Наименование ПМ
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
ПМ. 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПМ. 03	Приготовление оформление и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПМ. 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПМ. 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по основным видам деятельности обучающийся должен иметь практический опыт:

ОВД	Требования к практическому опыту
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями
Приготовление, оформление и подготовка к реализации	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического

горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	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.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков, разнообразного	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями
Приготовление и оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	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

1.3 Количество часов на освоение производной практики:

Всего – 936 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01 – 108 часов;

В рамках освоения ПМ 02– 252 часа;

В рамках освоения ПМ.03 -180 часов;

В рамках освоения ПМ.04 -180 часов;

В рамках освоения ПМ. 05 - 216 часов.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам деятельности (ОВД),

Код ОВД	Наименование ОВД
ОВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
ОВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ОВД 3	Приготовление оформление и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ОВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ОВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций, личностных результатов по избранной профессии.

Код	Наименование результата обучения практики
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, домашней птицы, дичи, кролика
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
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
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
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
Код ОК	**Наименование результата обучения**
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Портрет выпускника СПО	
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	**ЛР 1**
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 взаимодействующие и участвующие в деятельности общественных организаций. Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России.	**ЛР 2**
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	**ЛР 3**
Принимающий семейные ценности своего народа, 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.	**ЛР 4**
Занимающий активную гражданскую позицию избирателя, волонтера, общественного деятеля.	**ЛР 5**
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать	**ЛР 6**

на их достижение. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального, конструктивного «цифрового следа».	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	**ЛР 7**
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.	**ЛР 8**
Уважающий этнокультурные, религиозные права человека, в том числе с особенностями развития; ценящий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 9**
Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях, соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; готовый оказать поддержку нуждающимся. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.	**ЛР 10**
Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.	**ЛР 11**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 12**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Умение реализовывать личностные качества в производственном процессе	**ЛР 13**
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	**ЛР 14**
Опыт научно-исследовательской деятельности	**ЛР 15**
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда, демонстрирующий навыки самообразования и саморазвития.	**ЛР 16**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Инновационность мышления в реализации производственных задач	**ЛР 17**
Выполнение социальных норм и правил, внутреннего распорядка колледжа и предприятия	**ЛР 28**
Профессиональная идентичность и ответственность	**ЛР 19**
Самооценка и рефлексия результатов своей деятельности и развития	**ЛР 20**

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 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
ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.	**ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**108**	подготовка, уборка рабочего места; подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовление, порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; – ведение расчетов с потребителями.	Тема 1.1 Обработка, приготовление и подготовка полуфабрикатов из овощей, грибов.	12
				Тема 1.2. Обработка, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд и кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	24
				Тема 1.3 Обработка, разделка и приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд и кулинарных изделий из говядины, баранины, свинины и телятины	36
				Тема 1.4 Обработка, подготовка и приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд и кулинарных изделий из домашней птицы, дичи, кролика.	30
				Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6

ПК 2.2, 2.3, 2.4 2.5, 2.6, 2.7.	**ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**252**	подготовка, уборке рабочего места; выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовление, творческое оформление, эстетичная подача супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковка, складирование неиспользованных продуктов; оценка качества, порционирование (комплектовании), упаковка на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями.	Тема 1.1 Технология приготовления, творческое оформление и реализация блюд из овощей и грибов	36
				Тема 1.2 Технология приготовления бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	18
				Тем 1.3 Технология приготовления и творческое оформление супов разнообразного ассортимента.	24
				Тема 1.4 Технология приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента.	18
				Тема 1.5 Технология приготовления, творческое оформление горячих блюд и гарниров, закусок разнообразного ассортимента из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.	12
				Тема 1.6 Технология приготовления, творческое оформление горячих блюд и кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки	48
				Тема 1.7 Технология приготовления, творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из	36

				рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	
				Тема 1.8 Технология приготовления, оформление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса и домашней птицы, кролика и дичи	54
				Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6
ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5 3.6	**ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**	**180**	- подготовка, уборка рабочего места; выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовление, творческое оформление, эстетичная подача салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектования), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями	Тема 1.1 Технология приготовления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	18
				Тема 1.2 Технология приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.	42
				Тема 1.3Технология приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	36
				Тема 1.4Технология приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	30

			.	Тема 1.5Технология приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	48
				Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6
ПК 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5,	**ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**180**	-подготовка, уборка рабочего места; выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовление, творческое оформление, эстетичная подача салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектования), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями	Тема 1.1 Технология приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд и десертов.	60
				Тема 1.2 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд и десертов	54
				Тема 1.3 Технология приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	30
				Тема 1.4 Технология приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков	30
				Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6
ПК 5.1, 5.2, 5.3,	**ПМ. 05. Приготовление и оформление и подготовка к реализации**	**216**	-подготовка, уборка рабочего места; выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного	Тема 1.1 Технология приготовления фаршей и отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	48

5,4, 5,5	**хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимент**		инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовка отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовление, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционирование (комплектовании), эстетичная упаковка на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведение расчетов с потребителями	Тема 1.2 Технология приготовления, творчески оформлять, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	60
				Тема 1.3 Технология приготовление, творчески оформлять, подготовка к реализации мучных мелкоштучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	60
				Тема 1.4.Технология приготовление, творчески оформлять, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	42
				Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6
	Всего часов	**936**			**936**

3.2 Содержание производственной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем производственной практики	**Содержание занятий**	**Объем часов**
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		**108**

Тема 1.1 Обработка, приготовление и подготовка полуфабрикатов из овощей, грибов.	Содержание:	**12**
	1. Обработка различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов других ресурсов традиционных видов овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом).	6
	2. Обработка различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов других ресурсов традиционных видов овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Подготовка овощей к фаршированию. 3. Освоение приемов простой и фигурной нарезки овощей. Охлаждение и упаковка	6
Тема 1.2 Обработка, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд и кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	Содержание:	**24**
	1. Освоение приемов обработки рыбы с костным скелетом (чешуйчатая, бесчешуйчатая) и осетровых пород. Освоение приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки, и запекания.	6
	2. Подготовка сырья к производству. Приготовление рубленной и котлетной массы из рыбы, полуфабрикатов из рыбы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).	6
	3. Обработка и подготовка сырья к производству. Приготовление полуфабрикатов из морепродуктов. Замораживание, охлаждение и хранение. Упаковка на вынос.	6
	4. Обработка и подготовка сырья к производству. Приготовление полуфабрикатов из морепродуктов. Замораживание, охлаждение и хранение. Упаковка на вынос.	6
Тема 1.3 Обработка, разделка и приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд и кулинарных изделий из говядины, баранины, свинины и телятины	Содержание:	**36**
	1. Обработка, разделка и приготовления крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из мяса говядины и телятины. Охлаждение и упаковка.	6
	2. Обработка, разделка и приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины и телятины. Охлаждение и упаковка.	6
	3. Приготовление крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из баранины и свинины. Охлаждение и упаковка.	6

	4. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из баранины и свинины. Охлаждение и упаковка.	6
	5. Подготовка сырья к производству. Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы. Охлаждение и упаковка.	6
	6. Подготовка сырья к производству. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. Охлаждение и упаковка.	6
Тема 1.4 Обработка, подготовка и приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд и кулинарных изделий из домашней птицы, дичи, кролика.	Содержание:	**30**
	1. Обработка и разделка домашней птицы. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы. Сроки, условия хранения в охлажденном и замороженном виде.	6
	2. Обработка и разделка домашней птицы. Приготовление котлетной массы из домашней птицы и полуфабрикатов из неё. Сроки, условия хранения в охлажденном и замороженном виде.	6
	3. Обработка и разделка домашней птицы. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы. Приготовление котлетной массы из домашней птицы и полуфабрикатов из неё. Сроки, условия хранения в охлажденном и замороженном виде.	6
	4. Обработка и разделка дичи, кролика Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из дичи и кролика. Сроки, условия хранения в охлажденном и замороженном виде. Охлаждение и упаковка.	6
	5. Приготовления котлетной массы из дичи, кролика и полуфабрикатов из неё. Сроки, условия хранения в охлажденном и замороженном виде. Охлаждение и упаковка.	6
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	**6**
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		**252**
Тема 1.1 Технология приготовления, творческое оформление и	Содержание:	**36**
	1. Технология приготовления блюд из и гарниров из вареных и припущенных овощей (картофель метрдотель, припущенная цветная капуста, фасоль отварная,	6

реализация блюд из овощей и грибов	овощи припущенные). Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	
	2. Технология приготовления блюд из жареных и запеченных овощей (лук фри, зразы и крокеты картофельные, овощи, запеченные в соусе, запеканки, пудинги). Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6
	3. Технология приготовления блюд из жареных и запеченных овощей (лук фри, зразы и крокеты картофельные, овощи, запеченные в соусе, запеканки, пудинги). Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6
	4. Технология приготовления блюд из фаршированных овощей (фаршированные овощи, голубцы овощные, перец и кабачки фаршированные) Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6
	5. Технология приготовления блюд из тушеных овощей (капуста тушеная, рагу овощное, свекла тушенная в сметане или соусе, морковь тушенная с рисом и черносливом) Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6
	6. Технология приготовления блюд из грибов (грибы в сметанном соусе, грибы, тушенные с картофелем, грибы фаршированные). Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6
Тема 1.2 Технология приготовления бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	Содержание:	**18**
	1. Технология приготовления отваров: грибного, овощного. Приготовления бульонов: мясного, мясо - костного, рыбного, из птицы. Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6
	2. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию	6
	3. Подготавливать готовую продукции, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охлаждению и замораживанию готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), правильной организации хранении.	6
Тема:1.3 Технология приготовления	Содержание:	**24**

и творческое оформление супов разнообразного ассортимента.	6. Технология приготовления и отпуск заправочных супов: щей, борщей, рассольников, солянок, супов с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми. Оценка качества заправочных супов. Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6
	7. Технология приготовления и отпуск молочных, сладких, холодных супов. Оценка качества. Условия и сроки их реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6
	8. Технология приготовления и отпуск заправочных супов: щей, борщей, рассольников, солянок, супов с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми. Оценка качества заправочных супов. Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6
	9. Технология приготовления и отпуск молочных, сладких, холодных супов. Оценка качества. Условия и сроки их реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6
Тема 1.4 Технология приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента.	Содержание:	**18**
	1. Технология приготовления соуса красного основного и его производных, соус белого основного и его производных. Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6
	2. Технология приготовления соуса красного основного и его производных, соус белого основного и его производных. Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6
	3. Технология приготовления сметанных, молочных соусов и их производных. Технология приготовления яично-масляных соусов. Условия и сроки реализации. Требования к качеству. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6
Тема 1.5 Технология приготовления, творческое оформление горячих блюд и гарниров, закусок разнообразного ассортимента из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.	Содержание:	**12**
	1. Подготовка сырья. Приготовление и подача блюд и гарниров из круп (котлеты, биточки, запеканки, пудинги, крупеники) и бобовых. Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6
	2. Технология приготовления блюди гарниров из макаронных изделий (макаронник, лапшевник). Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос	6

Тема 1.6 Технология приготовления, творческое оформление горячих блюд и кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки	Содержание	**48**
	1 Технология приготовления блюд из вареных яиц (всмятку, «в мешочек», вкрутую, французский пашот). Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка навынос.	6
	2 Технология приготовления блюд из жареных яиц (яичница-глазунья, яичница- глазунья с мясными продуктами, омлет натуральный, смешанный омлет, драчена.). Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6
	3 Технология приготовления блюд из сыра (сыр жареный, сырный скрэмбл, жареный сыр сулугуни) Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6
	4 Технология приготовления горячих блюд из творога (вареники, сырники, творожники, запеканки).Технология приготовления теста для блинчиков, дрожжевых блинов и оладий и изделий из данных видов теста (блинчики, блинов с различными фаршами, оладьи с наполнителем). Условия и сроки реализации. Температура подачи Упаковка на вынос.	6
	5 Технология приготовления пресного теста и изделий из него (лапша домашняя, пельмени, вареники, манты). Условия и сроки реализации. Температура подачи Упаковка на вынос.	6
	6 Технология приготовления блюд из жареных яиц (яичница-глазунья, яичница- глазунья с мясными продуктами, омлет натуральный, смешанный омлет, драчена.). Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6
	7 Технология приготовления теста для блинчиков, дрожжевых блинов и оладий, и изделий из данных видов теста (блинчики, блинов с различными фаршами, оладьи с наполнителем). Условия и сроки реализации. Температура подачи Упаковка на вынос.	6
	8 Технология приготовления горячих блюд из творога (вареники, сырники, творожники, запеканки). Условия и сроки реализации. Температура подачи Упаковка на вынос.	6
Тема 1.7 Технология приготовления, творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы,	Содержание:	**36**
	1 Технология приготовление блюд из отварной рыбы (рыба отварная с соусом польским, с белым соусом и его производными).	6

нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	2 Технология приготовление блюд из припущенной рыбы (рыба в соусе «Белое вино», «Рассолс», припущенная по-русски и т.п.). Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6
	3 Технология приготовления блюд из жареной рыбы основным способом, во фритюре (рыба жареная по-ленинградски, рыба орли). Технология приготовления блюд из запеченной рыбы (запеченная по-русски, солянка из рыбы на сковороде и т.п.). Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6
	4 Технология приготовления и творческое оформление, и подача блюд из тушеной рыбы. Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6
	5 Технология приготовления блюд из рубленой и котлетной массы (котлеты, биточки, зразы, тельное, фрикадельки, рулеты и т.п.). Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6
	6 Технология приготовления и творческое оформление, и подача горячих блюд из морепродуктов (кальмары, мидии, креветки) Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6
Тема 1.8. Технология приготовления, оформление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса и домашней птицы, кролика и дичи	Содержание	**54**
	1. Технология приготовления блюди закусок из отварного мяса (отварная говядина, свинина, баранина, котлеты натуральные паровые). Технология приготовления блюд из жареного мяса и субпродуктов (ростбиф, филе, лангеты, бифштексы, антрекот, шницель, бефстроганов и т.п.). Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6
	2. Технология приготовления блюд и закусок из тушеного мяса и субпродуктов (мясо шпигованное, мясо духовое, гуляш, азу, плов). Упаковка на вынос. Условия и сроки реализации. Температура подачи.	6

	3. Технология приготовления, творческое оформление и подача блюд из запеченного мяса (солянка сборная на сковороде, голубцы с мясом и рисом, говядины, запечённой в соусе). Упаковка на вынос. Условия и сроки реализации. Температура подачи.	6
	4. Технология приготовления блюд из рубленой массы (бифштекс рубленый, рубленый с яйцом и луком, шницель натуральный рубленый). Технология приготовление блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, зразы, рулеты, тефтели). Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6
	5. Технология приготовления блюд из рубленой массы (бифштекс рубленый, рубленый с яйцом и луком, шницель натуральный рубленый). Технология приготовление блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, зразы, рулеты, тефтели). Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6
	6. Технология приготовления блюд из субпродуктов (рагу из субпродуктов, сердце или легкое в соусе (гуляш), печень тушенная в соусе). Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6
	7. Технология приготовления горячих блюд из кур (чахохбили, цыплят - табака, птица или кролик по-столичному). Технология приготовления горячих блюд из утки и гуся индейки (гусь, утка фаршированные) Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.	6
	8. Технология приготовления горячих блюд из кур (чахохбили, цыплят - табака, птица или кролик по-столичному). Технология приготовления горячих блюд из утки и гуся индейки (гусь, утка фаршированные) Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.	6
	9. Технология приготовления блюди из дичи (пернатая дичь жареная в сметане). Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.	6
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	**6**

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		**180**
Тема 1.1 Технология приготовления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	Содержание	**18**
	1. Технология приготовления, подготовка к реализации, непродолжительное хранение холодных соусов и заправок на растительном масле (майонез с корнишонами (тартар), с зеленью (равигот) с томатом (шарон), заправка салатная, заправка горчичная для салатов, сельди). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
	2. Технология приготовления, подготовка к реализации, непродолжительное хранение холодных соусов и заправок на растительном масле (майонез с корнишонами (тартар), с зеленью (равигот)с томатом (шарон), заправка салатная, заправка горчичная для салатов, сельди). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
	3. Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации, непродолжительное хранение соусов на уксусе и сладких соусов (маринад овощной с томатом, соус –хрен со сметаной и свеклой, соус шоколадный, абрикосовый, яблочный). Технология приготовления сметанных заправок с зеленью. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
Тема 1.2 Технология приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.	Содержание	**42**
	1. Технология приготовления и подготовка к реализации, салатов из сырых овощей. Условия и сроки реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
	2. Технология приготовления салатов-коктейлей (закусочных и десертных). Условия и сроки реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
	3. Технология приготовления и подготовка к реализации, салатов из сырых овощей. Условия и сроки реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6

	4. Технология приготовления и творческое оформление салатов из вареных овощей, винегретов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
	5. Технология приготовления и творческое оформление салатов из вареных овощей, винегретов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
	6. Технология приготовления и творческое оформление салатов из мяса и птицы (мясной, «Столичный», «Цезарь», салаты из птицы). Условия и сроки реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
	7. Технология приготовления и творческое оформление салатов из рыбы и морепродуктов. Условия и сроки реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
Тема 1.3 Технология приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	Содержание	**36**
	1. Технология приготовления и творческое оформление открытых, закрытых, сладких и горячих бутербродов, канапе, волованов, корзиночек с различными наполнителями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
	2. Технология приготовления и творческое оформление открытых, закрытых, сладких и горячих бутербродов, канапе, волованов, корзиночек с различными наполнителями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
	3. Технология приготовления и творческое оформление холодных закусок из овощей, рыбы и нерыбного сырья (сельдь с картофелем и маслом, жареная рыба под мариадом, крабы и креветки под майонезом). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос	6
	4. Технология приготовления и творческое оформление холодных закусок из овощей, рыбы и нерыбного сырья (сельдь с картофелем и маслом, жареная рыба под маринадом, крабы и креветки под майонезом). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
	5. Технология приготовления и творческое оформление холодных закусок из мяса и птицы (мясо, язык, птица) отварное с гарниром, ветчина с гарниром). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6

	6. Технология приготовления и творческое оформление холодных закусок из мяса и птицы (мясо. язык, птица) отварное с гарниром, ветчина с гарниром). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
Тема 1.4 Технология приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Содержание	**30**
	1. Технология приготовления и творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыба под маринадом,). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
	2. Технология приготовления и творческое оформление холодных блюд из рыбы (рыба заливная, рыба форшмак из сельди). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
	3. Технология приготовления и творческое оформление холодных блюд из рыбы (рыба фаршированная). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
	4. Технология приготовления и творческое оформление холодных блюд из рыбы (рыба заливная, рыба форшмак из сельди). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
	5. Технология приготовления и творческое оформление холодных блюд из рыбы (рыба фаршированная). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
Тема 1.5 Технология приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Содержание:	**48**
	1. Технология приготовления творческое оформление блюд из мяса (рулет фаршированный, ассорти мясное, паштет из печени). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
	2. Технология приготовления и творческое оформление холодных блюд и закусок из мяса (мясо заливное, язык заливной, студень заливной, заливное ассорти). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
	3. Технология приготовления творческое оформление блюд и закусок из домашней птицы (курица фаршированная (галантин), птица жаренная, паштет из куриной печени, гусиная печень заливная, заливное из птицы). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6

	4. Технология приготовления творческое оформление блюд и закусок из домашней птицы (курица фаршированная (галантин), птица жаренная, паштет из куриной печени, гусиная печень заливная, заливное из птицы). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
	5. Технология приготовления творческое оформление блюд и закусок из кролика. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос .	6
	6. Технология приготовления творческое оформление блюд и закусок из индейки. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
	7. Технология приготовления творческое оформление блюд из дичи (заливное из филе дичи, паштет из дичи, дичь под майонезом). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
	8. Оценивать качество, безопасность и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд, и закусок при приемке продуктов со склада.	6
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	**6**
ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		**180**
Тема 4.1 Технология приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд и десертов.	Содержание	**60**
	1. Технология приготовления, оформление холодных сладких блюд (компот из смеси сухофруктов, свежих плодов или ягод, консервированных фруктов). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
	2. Технология приготовления, оформление холодных сладких блюд (кисель из свежих ягод, молочный кисель). Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6

	3. - Технология приготовления, оформление холодных сладких блюд (карпачо или тартар из свежих фруктов, ягод; фруктовые супы). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
	4. Технология приготовления желированных сладких блюд (желе из плодов и ягод свежих из яблок, лимонов). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
	5. Технология приготовления желированных сладких блюд (молока и многослойное желе). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
	6. Технология приготовления желированных сладких блюд (мусс клюквенный, мусс яблочный на манной крупе). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
	7. Технология приготовления желированных сладких блюд (самбук абрикосовый, самбук из йогурта творожной массы). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
	8. Технология приготовления сливочного пломбира, сорбета. Порционирование (комплектование). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
	9. Технология приготовления, оформление различного желе, пана коты. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
	10. Технология приготовления, оформление различного парфе. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
Тема 1.2. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд и десертов.	Содержание	**54**
	1. Технология приготовления горячих сладких блюд из яблок: (яблоки в тесте, яблоки печеные). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
	2. Технология приготовления горячих сладких блюд из яблок: (шарлотка, фламбированные фрукты). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6

	3. Технология приготовления горячих сладких блюд (пудинг рисовый, сухарный и банановый десерт). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
	4. Технология приготовления горячих сладких блюд (суфле фруктового, каша Гурьевская). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
	5. Технология приготовления горячих сладких блюд (шоколадный фондан). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
	6. Технология приготовления горячих сладких блюд (суфле творожное). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
	7. Технология приготовления горячих сладких блюд из концентратов (кисель из концентратов на плодовые или ягодные экстракты). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
	8. Технология приготовления, оформление блинные мешочки с фруктами, сладкие роллы из блинчиков, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
	9. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производствам. Технология приготовления чипсов из овощей, фруктов, цитрусовых; тулипное тесто. Технология приготовление горячих сладких блюд (блинчики, роллы). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
Тема 1.3. Технология приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Содержание	**30**
	1. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных напитков, сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос	6
	2. Технология приготовления холодных напитков (кваса хлебного, крюшонов, малиновый айс-крим). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос	6

	3. Технология приготовления холодных напитков (чай холодный, кофе –гляссе, молочный коктейль) Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос	6
	4. Технология приготовления холодных напитков (напиток «Петровский», молочный прохладительный напиток с джемом). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
	5. Технология приготовления холодных напитков (крюшон клубничный, ананасовый, отвар шиповника). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
Тема 1.4. Технология приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков	Содержание	**30**
	1. Технология приготовления горячих сладких напитков (чай, чай фруктовый, чай зеленый, травяной чай) Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
	2. Технология приготовления горячих напитков (кофе из свежесмолотых зерен, кофе с молочными продуктами, капучино, латте). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
	3. Технология приготовления горячих напитков (кофе на молоке (по –варшавски), кофе по-восточному, кофе со взбитыми сливками(по-венски). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
	4. Технология приготовления горячих напитков (сбитень, глитвейна, пунша, грога кофе по –восточному (по-турецки). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
	5. Технология приготовления вегетарианских горячих напитков. Технология приготовления вегетарианских сладких блюд и десертов с учетом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	**6**
ПМ. 05. Приготовление и оформление и подготовка к		**216**

реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
Тема 1.1 Технология приготовления фаршей и отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Содержание	**48**
	1. Технология приготовления сиропов, жженки, помады. Хранение с соблюдением температурного режима.	6
	2. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов: глазури сырцовой и заварной, различной карамели, темперирование шоколада, марципана. Хранение с соблюдением температурного режима.	6
	3. Технология приготовление кремов: масляного, белкового, заварного, сливочного, сливочно-сметанного. Хранение с соблюдением температурного режима.	6
	4. . Технология приготовления сахаристых полуфабрикатов для пропитки тортов и пирожных Хранение с соблюдением температурного режима.	6
	5. Технология приготовления фаршей и начинок из различных видов сырья. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6
	6. Технология приготовления глазури, марципана. грильяжа. Хранение с соблюдением температурного режима.	6
	7. Технология приготовления глазури, марципана. грильяжа. Хранение с соблюдением температурного режима.	6
	8. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов: сироп инвертный, для промочки; помады основной, молочной. Хранение с соблюдением температурного режима.	6
Тема 1.2 Технология приготовления, творчески оформлять, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Содержание	**60**
	10. Технология приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, подготовка к реализации. Приготовление хлеба из муки высшего, 1 и 2- го сорта. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос	6
	11. Технология приготовления простых хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного и безопарного теста. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6

	12. Технология приготовления простых хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос	6
	13. Технология приготовления изделий подготовка к реализации изделий из сдобно пресного теста (ватрушки, сочни с творогом, печенье «Косичка»). Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6
	14. Техника приготовление слоеного теста и изделий из него (языки слоеные, яблоки в слойке, рожки слоеные). Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос	6
	15. Технология приготовления изделий из пряничного и песочного теста Выбор, подготовка смесей пряностей для пряничного теста (сухие духи) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6
	16. Приготовления изделий из пряничного теста (коржики сахарные, коврижки медовые). Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос	6
	17. Приготовления изделий из песочного теста (печенье «листики», рожок песочный с маком, печенье творожное). Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковкой на вынос.	6
	18. Технология приготовления из заварного и воздушного теста. Технология приготовления изделий из заварного теста (булочки со сливками, печенье с сыром). Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6
	19. Технология приготовления изделий из бисквитного теста (пирог с повидлом, пирог «Балтика», рулет фруктовый). Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6
Тема .1.3 Технология приготовление, творчески оформлять, подготовка к реализации мучных мелкоштучных	Содержание	**60**
	1. Технология приготовления, оформление, мучных мелкоштучных кондитерских изделий. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6

кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	2. Технология приготовления мелкоштучных изделий из заварного теста. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6
	3. Технология приготовление мелкоштучных изделий из бисквита. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6
	4. Технология приготовления мелкоштучных изделий из песочного теста. Технология приготовление мелкоштучных изделий из вафельного теста. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6
	5. Технология приготовления мелкоштучных и изделий из слоеного теста. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6
	6. Технология приготовление мелкоштучных изделий из орехового теста. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6
	7. Технология приготовления мелкоштучных изделий из воздушного теста. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6
	8. Технология приготовления мелкоштучных изделий из крошковой массы. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6
	9. Технология приготовления мелкоштучных полуфабрикатов и изделий из сахарного теста. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6
	10. Технология приготовления мелкоштучных изделий из комбинированного теста. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6
Тема .1.4 Технология приготовление, творчески оформлять, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Содержание	**42**
	1. Технология приготовления, оформление, бисквитных, песочных, слоенных пирожных. Технология приготовления пирожных «Слойка с кремом», «Трубочки и Муфточки с кремом», «песочное с кремом», «песочное желейное», «Рулет шоколадно-фруктовый», «Штафетка». Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос	6

	2. Технология приготовления, оформление, бисквитных, песочных, слоенных пирожных. Технология приготовления пирожных «Слойка с кремом», «Трубочки и Муфточки с кремом», «песочное с кремом», «песочное желейное», «рулет шоколадно-фруктовый», «Штафетка». Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос	6
	3. Технология приготовления миндальных, заварных, воздушных пирожных. Технология приготовления пирожных «Миндальное», «Варшавское». Трубочки с обсыпкой», «Трубочки с белковым кремом», «Танечка». Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6
	4. Технология приготовления тортов из бисквитного и песочного теста. Технология приготовления тортов «Ленинградский», «Абрикотин», «Сказка», «Кофейный», «Прага». Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6
	5. Технология приготовления тортов из слоенного и миндального теста. Технология приготовления тортов «Миндально -фруктовый», «Крещатик», «Спортивный», «Слоеный с кремом». Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6
	6. Технология приготовления тортов из воздушно – орехового, воздушного теста. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос	6
	7. Технология приготовления тортов «Полет», «Киевский», «Паутинка», «Ярославна». Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос	6
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	**6**
Всего		**936**

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Производственная практика проходит на предприятиях, осуществляющих организацию производства и реализации продукции собственного производства: кафе «Россиянка» ИП Кононенко, ресторан «Аврора», ИП Шинкаренко кафе «Старый замок», ИП Роговая кафе «Бриз».

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.

Кухня организации питания:

- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жар;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Фритюрница;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Шкаф шоковой заморозки;
- Льдогенератор;
- Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
- Тестораскаточная машина;
- Планетарный миксер;
- Диспенсер для подогрева тарелок;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- Мясорубка;
- Овощерезка;
- Процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина с капучинатором;
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Лампа для карамели;
- Аппарат для темперирования шоколада;
- Сифон;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;
- Моечная ванна двухсекционная.
- **Кондитерский цех организации питания**:
- Весы настольные электронные
- Конвекционная печь
- Микроволновая печь
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Шкаф шоковой заморозки
- Тестораскаточная машина (настольная)
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный) Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Мясорубка
- Куттер
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
- Пресс для пиццы
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Сифон
- Газовая горелка (для карамелизации)

- Термометр инфрокрасный
- 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

4.2. Информационное обеспечение производственной практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет ресурсов, дополнительной литературы.

4.2.1.Основные печатные и электронные издания:

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-5992-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146925 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148042 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148044 (дата обращения: 24.02.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148212 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа:

для авториз. пользователей.

5. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146642 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Кахикало, В. Г. Звероводство и кролиководство. Практическое руководство : учебное пособие для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, А. А. Баландин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 328 с. — ISBN 978-5-8114-7116-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/155681 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Кахикало, В. Г. Технологии кролиководства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, Н. Г. Фенченко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 200 с. — ISBN 978-5-8114-5175-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147322 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Кобцев, М. Ф. Скотоводство и технология производства молока и говядины. Практикум : учебное пособие для спо / М. Ф. Кобцев, Г. И. Рагимов, О. А. Иванова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-6576-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148957 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6438-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147349 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147396 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань

: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147396 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

12. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147396 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

13. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148178 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

14. Самусенко, Л. Д. Скотоводство. Практикум : учебное пособие / Л. Д. Самусенко, А. В. Мамаев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-5636-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146792 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

15. Сыроделие: техника и технология : учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-6397-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147257 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

16. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питани : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148029 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

17. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/153633 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

18. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156629 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

19. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147240 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.2.2Дополнительные источники:

1. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. – 576 с.: ил. – ISBN 978-5-98176-059-4.

2. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство BBPG, 2007. – 1056 с.: ил.

3. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.336с.

4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. М.: Академия, 2006. – 160 с.

5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.

6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010. – 112 с.

7. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.272 с.

8. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 320 с.: ил.

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

10. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

11. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

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

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

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

15. 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.

16. 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.

17. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2015.544с.

18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013.808с.

19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. М.: Хлебпродинформ, 1997.560 с.

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

22. 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].

23. 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].

24. 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.

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

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

27. 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

Электронные образовательные ресурсы:

1. Мультимедийная обучающая программа по профессии «Повар, кондитер».

2. Мультимедийная обучающая программа «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания».

Интернет-ресурсы:

1. 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]:

2 .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. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания. Режим доступа: http://www.100menu.ru/pages/pages.index/sbornik.html

4. Электронные книги по кулинарии. Режим доступа: http://www.domeknig.ru/kulinariya/

5. ФЦИОР – портал центра образовательных ресурсов. Модули по профессии «повар, кондитер». Режимдоступа: http://fcior.edu.ru/catalog/nachalnoe_professionalnoe?

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса производственной практики

Производственной практика профессионального модуля входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы производственной практики предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин, междисциплинарных курсов, УП:

- ОП.01. Основы микробиология, физиология питания, санитария;
- ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров
- ОП.03.Техническое оснащение и организация рабочего места
- ОП.04.Экономические и правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
- ОП.05.Основы калькуляции и учета
- ОП.06.Охрана труда
- ОП.07.Иностранный язык в профессиональной деятельности
- ОП.08.Безопасность жизнедеятельности
- ОП.09.Физическая культура
- ОП.10. Рисование и лепка
- ОП.11Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности
- ОП.12. Детское, школьное и диетическое питание
- ОП.13. Кухни народов мира
- ОП.14.Приготовление и оформление блюд по стандартам профессионального мастерства
- ОП.15.Информационные технологии в профессиональной деятельности
- ОП.16.Экологические основы природопользования
- ОП 17 Ключевые компетенции цифровой экономики

- МДК 01.01Организация приготовления, подготовки к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов
- МДК 01. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов
- МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
- МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
- МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
- МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
- МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
- МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
- МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- МДК 05.02Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- УП 01, УП 02, УП 03, УП 04, УП 05

Практическое обучение инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в колледже организовано в группах совместно с другими обучающимися.

Организация практики обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется в соответствии с Положением о практике в КГА ПОУ «ДИТК» на общих основаниях без предоставления специальных рабочих мест.

При необходимости для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается колледжем с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При определении мест прохождения производственной практики обучающимся инвалидом учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда, содержащиеся в утвержденном приказе Министерства труда России от 19 ноября 2013 года № 685н.

Производственная практика по профилю специальности проводится мастерами производственного обучения и/или руководителями практики концентрированно в течение учебного процесса.

Завершается освоение производственной практики в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса производственной практики

Мастера производственного обучения и руководители практики, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Колледж, реализующий подготовку по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля и промежуточной аттестации в период освоения программы производственной практики. Текущий контроль осуществляется совместно руководителем практики от учебного учреждения и руководителем практики от организации.

Руководителем практики от колледжа текущий контроль проводится во время проведения индивидуальных и групповых консультаций в форме устных опросов и наблюдения за выполнением практических (учебно-производственных) работ и индивидуальных заданий, а также при посещении обучающихся на рабочих местах в форме наблюдения за их деятельностью.

Руководителем практики от организации текущий контроль проводится в форме наблюдения за деятельностью студента-практиканта в процессе освоения основных видов профессиональной деятельности на рабочем месте и экспертного оценивания процесса и результатов выполнения учебно-производственных заданий. Результатом текущего контроля является ежедневное оценивание деятельности студента по пятибалльной шкале с занесением оценки в дневник по практике.

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности осуществляется на квалификационном экзамене.

Квалификационный экзамен проводится в виде выполнения практического задания по данному виду практической деятельности.

Условием положительной аттестации («вид профессиональной деятельности освоен») на квалификационном экзамене является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

Показателем освоения компетенций (объектом оценки) является продукт деятельности.

Условием допуска к экзамену является:

- положительная аттестация по МДК (промежуточная аттестация),
- учебной практике (текущая и промежуточная аттестация),
- производственной практике (промежуточная аттестация).

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Контроль и оценка практического опыта

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВД)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
<u>ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</u> -подготовка, уборка рабочего места; подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовление, порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведение расчетов с потребителями	–Текущий контроль: *Руководитель практики от колледжа*: - интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося во время посещения студента на рабочем месте и во время консультирования по темам практики - мониторинг выполнения заданий на практику. *Руководитель практики от предприятия:* - интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения тем практики на рабочем месте - экспертное оценивание процесса и результатов выполнения учебно-производственных заданий. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет, экспертное оценивание защиты отчета по практике
<u>ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</u> -подготовка, уборке рабочего места; выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковка, складирование неиспользованных продуктов; оценка качества, порционирование (комплектовании), упаковка на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями	Текущий контроль: *Руководитель практики от колледжа*: - интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося во время посещения студента на рабочем месте и во время консультирования по темам практики - мониторинг выполнения заданий на практику. *Руководитель практики от предприятия:* - интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения тем практики на рабочем месте - экспертное оценивание процесса и результатов выполнения учебно-производственных заданий. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет, экспертное оценивание защиты отчета по практике

<u>ВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</u> -подготовка, уборка рабочего места; выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовление, творческое оформление, эстетичная подача салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектования), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями	Текущий контроль: *Руководитель практики от колледжа*: - интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося во время посещения студента на рабочем месте и во время консультирования по темам практики - мониторинг выполнения заданий на практику. *Руководитель практики от предприятия:* - интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения тем практики на рабочем месте - экспертное оценивание процесса и результатов выполнения учебно-производственных заданий. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет, экспертное оценивание защиты отчета по практике
<u>ВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</u> подготовка, уборка рабочего места; выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовление, творческое оформление, эстетичная подача салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектования), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями	Текущий контроль: *Руководитель практики от колледжа*: - интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося во время посещения студента на рабочем месте и во время консультирования по темам практики - мониторинг выполнения заданий на практику. *Руководитель практики от предприятия:* - интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения тем практики на рабочем месте - экспертное оценивание процесса и результатов выполнения учебно-производственных заданий. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет, экспертное оценивание защиты отчета по практике
<u>ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</u> --подготовка, уборка рабочего места;	Текущий контроль: *Руководитель практики от колледжа*: - интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося во время посещения

выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовка отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовление, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционирование (комплектовании), эстетичная упаковка на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведение расчетов с потребителями	студента на рабочем месте и во время консультирования по темам практики - мониторинг выполнения заданий на практику. *Руководитель практики от предприятия:* - интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения тем практики на рабочем месте - экспертное оценивание процесса и результатов выполнения учебно-производственных заданий. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет, экспертное оценивание защиты отчета по практике

Контроль и оценка освоения общих и профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами; Обоснованный выбор и целевое, безопасное использование оборудования,соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП),	*Оценка практических действий на производственной практике; Характеристика с производственной практики*
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: – **адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;** – **соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и**	*Оценка практических действий на производственной практике; Характеристика с производственной практики*

разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	**приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;** – **оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);** – **профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;** – **правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;** – **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); – **соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;** – **точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;** – **адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;** – **соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;** – **аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;** – **эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос**	
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места поваров соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – **адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых**	*Оценка практических действий на производственной практике; Характеристика с производственной практики*

инструкциями и регламентами	**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;** – **рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;** – **правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;** – **соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов готовой горячей 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, полуфабрикатах;** – **соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам**	
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	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: – **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, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);**	*Оценка практических действий на производственной практике; Характеристика с производственной практики*

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	– **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:** – **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 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;** – **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 отпуска на вынос**	
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	- 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: – **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;**	*Оценка практических действий на производственной практике; Характеристика с производственной практики*

	– **рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;** – **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);** – **правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;** – **точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;** – **соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам**	
ПК 3.2.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:	*Оценка практических действий на производственной*

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	– **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, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);** – **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:**	*практике; Характеристика с производственной практики*

	– **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 массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;** – **адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;** – **соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:** – **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;** – **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**	

ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	- Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – **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;** – **рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;** – **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,**	*Оценка практических действий на производственной практике; Характеристика с производственной практики*

	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); – **точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;** – **соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам**	
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	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: – **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**	*Оценка практических действий на производственной практике; Характеристика с производственной практики*

холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	**техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);** - **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:** - **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);** - **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:** – **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**	
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	-. 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: – **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;** – **правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;** – **соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их**	*Оценка практических действий на производственной практике; Характеристика с производственной практики*

	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 подготовка инструментов;** – **точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;** – **соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам**	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: – **адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное**	*Оценка практических действий на производственной практике; Характеристика с производственной практики*

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	**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;** – **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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;** – **точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;** – **соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа 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**	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций, личностных результатов и обеспечивающих их практический опыт.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	-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	–наблюдение за деятельностью обучающихся на производственной практике; –оценка выполненных учебно-производственных работ; – дифференцированный зачет.
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию	-оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников,	–наблюдение за деятельностью обучающихся на

информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	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;	производственной практике; –оценка выполненных учебно-производственных работ; – дифференцированный зачет.
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	-актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	–наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике; –оценка выполненных учебно-производственных работ; – дифференцированный зачет.
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 деятельность	–наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике; –оценка выполненных учебно-производственных работ; – дифференцированный зачет.
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	–наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике; –оценка выполненных учебно-производственных работ; – дифференцированный зачет
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	-понимание значимости своей профессии - применение стандартов антикоррупционного поведения	–наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике; –оценка выполненных учебно-производственных работ; – дифференцированный зачет.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	–наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике; –оценка выполненных учебно-производственных работ; – дифференцированный зачет.
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	-адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	–наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике; –оценка выполненных учебно-производственных работ; – дифференцированный зачет.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	-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	–наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике; –оценка выполненных учебно-производственных работ; – дифференцированный зачет.
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	-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	–наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике; –оценка выполненных учебно-производственных работ; – дифференцированный зачет.