Министерство просвещения Российской Федерации

ГАПОУ «Международный колледж сервиса»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа подготовки специалистов среднего звена

Специальность 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

На базе среднего общего образования

Квалификация (и) выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Одобрено на заседании педагогического совета:	Протокол №1 от 28.08 2023
Утверждено Приказом ГАПОУ «МКС»	Приказ №151 от 28.08.2023
Согласовано с предприятием-работодателем: НКО Ассоциация Рестораторов и Отельеров г. Казани и Республики Татарстан АО «Булочно-кондитерский комбинат	 _____ З.Ф. Гаязов _____Б.Ф. Кутдусов

2023 год

Содержание

Раздел 1. Общие положения .....
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы .....
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника .....
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы.....
4.1. Общие компетенции .....
4.2. Профессиональные компетенции.....
Раздел 5. Структура образовательной программы .....
5.1. Учебный план.....
5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте).....
5.3. Календарный учебный график.....
5.4. Рабочая программа воспитания .....
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы .....
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.....
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы.....
6.3. Требования к практической подготовке обучающихся .....
6.4. Требования к организации воспитания обучающихся.....
6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы .....
6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы .....
Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации.....

Приложение 1. Матрица компетенции выпускника
Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей
Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин
Приложение 4. Рабочая программа воспитания
Приложение 5. Содержание ГИА
Приложение 6. Дополнительный профессиональный блок *(входит в структуру ОПОП-П и разрабатывается образовательно-производственным центром (кластером) по запросу работодателя для каждой ОПОП-П)*

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая ОПОП-П по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело, утверждённого Приказом Министерством образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года №1565 (далее ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатана образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности и настоящей ОПОП-П СПО.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП-П:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства просвещения РФ от 08 ноября 2021 г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15Поварское и кондитерское дело»;

– Приказ Минобрнауки России от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»

–Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар», 4-й и 5-й уровни квалификации;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г.

№ 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;

– Положение об оценке и сертификации квалификаций выпускников образовательных учреждений профессионального образования, других категорий граждан, прошедших профессиональное обучение в различных формах от 31 июля 2009 года №АФ-317/03;

– Положение о формировании системы независимой оценки качества профессионального образования от 31 июля 2009 года №АФ-318/03.

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП-П:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

КК – корпоративные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт,

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

ЕН – естественно-научный и математический цикл;

ОП –общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

П – профессиональный цикл;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ПА – промежуточная аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДПБ – дополнительный профессиональный блок;

ОПБ – обязательный профессиональный блок;

КОД – комплект оценочной документации;

ЦПДЭ – центр проведения демонстрационного экзамена.

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ С УЧЕТОМ СЕТЕВОЙ ФОРМЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Программа сочетает обучение в ГАПОУ «Международный колледж сервиса» и на рабочем месте
в организации или на предприятии с широким использованием в обучении цифровых технологий.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации или в образовательной организации высшего образования

Формы обучения: очная, очно-заочная, заочная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования: 4464 часа.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования в очной форме – 2 года 10 месяцев.

Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5940 академических часов, со сроком обучения 3 года 10 месяцев.

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников[1]: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

3.2. Матрица компетенций выпускника как соответствие ПК, формируемых при освоении видов деятельности образовательной программы «Профессионалитет», требованиям профессиональных стандартов (далее – ПС) или единых квалификационных справочников при отсутствии ПС, представлена в Приложении 1.

3.3. Профессиональные модули формируются в соответствии с выбранными видами деятельности.

Наименование основных видов деятельности	**Наименование профессиональных модулей**	***Квалификация*** ***Специалист поварского и кондитерского дела***
ВД.01. Организация и ведение процессов приготовления, оформления, презентации и подготовки к реализации полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживани	ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления, оформления, презентации и подготовки к реализации полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	осваивается
ВД.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления, презентации и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных	ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления, презентации и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента с учётом	осваивается

[1]Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «Ореестрепрофессиональныхстандартов(перечневидовпрофессиональнойдеятельности)» (зарегистрированМинистерствомюстицииРоссийскойФедерации19 ноября2014 г., регистрационный № 34779).

категорий потребителей, видов и форм обслуживания	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ВД.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления, презентации и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления, презентации и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	осваивается
ВД.04 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.04. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	осваивается
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		Повар Кондитер

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Общие компетенции

Код компеенции	Формулировка компетенции	*Знания, умения*
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Умения:** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания: 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; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:** определять задачи для 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
		Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	**Умения:** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования

		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать сколлегами, руководством, клиентами.	**Умения:** организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	**Умения:** грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческихценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	**Умения:** описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	**Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	Использовать средства физической	**Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять

	культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности иподдержания необходимого уровня физической подготовленности.	рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		Знания: 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
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	**Умения:** применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	**Умения:** 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 объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	**Умения:** выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования
		Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

4.2. Профессиональные компетенции

Основныевиды деятельности	**Коди наименование компетенции**	***Показатели освоения компетенции***
ВД.1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления, презентации и подготовки к реализации полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**ПК 1.1.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**Навыки:** подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, выбора, рационального размещения на рабочем месте оборудования, инвентаря, весоизмерительных приборов, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (инфраструктурным листом, правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты для приготовления полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; соблюдения принципов энергосбережения при работе с оборудованием; обеспечения наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроля их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения; расчёта нужного количества ингредиентов, взвешивания необходимого количества продуктов, их взаимозаменяемости в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		Умения: организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учётом нормативов, требований к безопасности; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных

		ингредиентов к ним; характеристики региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; принципы ХАССП
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	**Навыки:** подбора и подготовки в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности, обработки различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, дичи
		Умения: подготавливать и обрабатывать различными методами экзотические и редкие виды сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, дичи
		Знания: методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, дичи
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Навыки:** приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; определения применения оставшихся неиспользованных пищевых продуктов в других целях; маркировки оставшихся сырья и полуфабрикатов; упаковки, хранения полуфабрикатов с учётом требований к безопасности; контроля качества и безопасности полуфабрикатов; контроля хранения и расхода продуктов.
		Умения: контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты; порционировать (комплектовать), упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции **Знания:** пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, полуфабрикатов; ассортимент и современные методы приготовления полуфабрикатов; последовательность выполнения технологических операций приготовления полуфабрикатов; методы органолептического анализа; требования к безопасности хранения полуфабриктов; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;

		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных готовых полуфабрикатов.
	ПК 1.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации горячих блюд и закусок, кулинарных изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:** подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, приготовления различными методами, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации горячих блюд и закусок, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; использования современных техник и методов приготовления блюд (варка вакуумированных продуктов в пароконвектомате и погружном термостате Sous Vide); работы с текстурами; составления последовательности выполнения процесса приготовления блюд по меню, с применением различных методов кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; составления чек-листа; порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд и закусок, кулинарных изделий сложного ассортимента, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность, с соблюдением выхода и температуры подачи блюда; определения применения оставшихся неиспользованных пищевых продуктов в других целях; маркировки оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов; упаковки, хранения готовой продукции с учётом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.

		Умения: использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и закусок, кулинарных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления, презентации и подачи горячих блюд и закусок, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых и региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; организовывать приготовление, готовить горячие блюда и закуски, кулинарные изделия сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; использовать современные техники и методы приготовления блюд (варка вакуумированных продуктов в пароконвектомате и погружном термостате Sous Vide); работать с текстурами; составлять последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, с применением различных методов кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; составлять чек-лист; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и закусок, кулинарных изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса, проводить органолептический анализ на промежуточных этапах приготовления горячих блюд и закусок, кулинарных изделий; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда и закуски, кулинарные изделия сложного ассортимента, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность, с соблюдением выхода и температуры подачи блюда; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной

		терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и закусок, кулинарных изделий сложного ассортимента. **Знания:** пищевая, энергетическая ценность горячих блюд и закусок, кулинарных изделий; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и закусок, кулинарных изделий; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд и закусок, кулинарных изделий с учетом требований к безопасности; современные методы приготовления, варианты оформления, презентации и подачи горячих блюд и закусок, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций приготовления горячих блюд и закусок, кулинарных изделий; методы органолептического анализа; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд и закусок, кулинарных изделий сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новые виды пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления, презентации горячих блюд и закусок, кулинарных изделий сложного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; правила разогревания охлаждения, замороженных горячих блюд и закусок, кулинарных изделий; требования к безопасности хранения горячих блюд и закусок, кулинарных изделий сложного ассортимента; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих блюд и закусок, кулинарных изделий; температура подачи горячих блюд и закусок, кулинарных изделий; новые тенденции презентации и подачи горячих блюд и закусок, кулинарных изделий; правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд и закусок, кулинарных изделий сложного ассортимента, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных

		горячих блюд и закусок, кулинарных изделий.
	ПК 1.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации холодных блюд и закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:** подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, приготовления различными методами, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации холодных блюд и закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; использования современных техник и методов приготовления блюд (варка вакуумированных продуктов в пароконвектомате и погружном термостате Sous Vide); работы с текстурами; составления последовательности выполнения процесса приготовления блюд по меню, с применением различных методов кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; составления чек-листа; порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд и закусок сложного ассортимента, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность, с соблюдением выхода и температуры подачи блюда; определения применения оставшихся неиспользованных пищевых продуктов в других целях; маркировки оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов; упаковки, хранения готовой продукции с учётом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.
		Умения: использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд и закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления, презентации и холодных блюд и закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых и региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; организовывать приготовление, готовить холодные блюда и закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой

		продукции; использовать современные техники и методы приготовления блюд (варка вакуумированных продуктов в пароконвектомате и погружном термостате Sous Vide); работать с текстурами; составлять последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, с применением различных методов кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; составлять чек-лист; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд и закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса, проводить органолептический анализ на промежуточных этапах приготовления холодных блюд и закусок; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда и закуски сложного ассортимента, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность, с соблюдением выхода и температуры подачи блюда; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд и закусок сложного ассортимента.
		Знания: пищевая, энергетическая ценность холодных блюд и закусок; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд и закусок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности; современные методы приготовления, варианты оформления, презентации и подачи холодных блюд и закусок сложного ассортимента, в том числе авторских,

		брендовых, региональных; температурные режимы, последовательность выполнения технологических операций приготовления холодных блюд и закусок; методы органолептического анализа; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд и закусок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления, презентации холодных блюд и закусок сложного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; правила разогревания охлажденния, замороженных холодных блюд и закусок; требования к безопасности хранения холодных блюд и закусок сложного ассортимента; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд и закусок; температура подачи холодных блюд и закусок; новые тенденции презентации и подачи холодных блюд и закусок; правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд и закусок сложного ассортимента, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд и закусок.
	ПК 1.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных	**Навыки:** разработки ассортимента полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
		Умения: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Знания:** ассортимент, рецептуры, характеристики, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты.
ВД.2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления, презентации и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**ПК 2.1.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	**Навыки:** подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, выбора, рационального размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, весоизмерительных приборов, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (инфраструктурным листом, правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента; соблюдения принципов энергосбережения при работе с оборудованием; обеспечения наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контролем их хранения и расходом с учетом ресурсосбережения; расчёта нужного количества ингредиентов, взвешивания необходимого количества продуктов, их взаимозаменяемостьи в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.
		Умения: организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учётом нормативов, требований к безопасности; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом.
		Знания:

		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристики региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; принципы ХАССП.
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации холодных сладких блюд и десертов сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:** подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации холодных сладких блюд и десертов сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; использования современных техник и методов приготовления блюд; работы с текстурами; составления последовательности выполнения процесса приготовления блюд по меню, с применением различных методов кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; составления чек-листа; порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформление холодных сладких блюд и десертов сложного ассортимента сложного ассортимента, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность, с соблюдением выхода и температуры подачи блюда; определения применения оставшихся неиспользованных пищевых продуктов в других целях; маркировки оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов; упаковки, хранения готовой продукции с учётом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.
		Умения: использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных сладких блюд и десертов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления,

		творческого оформления, презентации и подачи холодных сладких блюд и десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых и региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; организовывать приготовление, готовить холодных сладких блюд и десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; использовать современные техники и методы приготовления блюд (варка вакуумированных продуктов в пароконвектомате и погружном термостате Sous Vide, использование аппарата Pacojet и блендера Vitamix); работать с текстурами; составлять последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, с применением различных методов кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; составлять чек-лист; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; определять степень готовности, доводить до вкуса, проводить органолептический анализ на промежуточных этапах приготовления холодных сладких блюд и десертов; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты; порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда и десерты сложного ассортимента, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность, с соблюдением выхода и температуры подачи блюда; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в холодных сладких блюд и десертов сложного ассортимента.

		Знания: пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, холодных сладких блюд и десертов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных сладких блюд и десертов сложного ассортимента; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила охлаждения и замораживания, размораживание заготовок для холодных сладких блюд и десертов с учетом требований к безопасности; современные методы приготовления, варианты оформления, презентации и подачи холодных сладких блюд и десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций приготовления холодных сладких блюд и десертов; методы органолептического анализа; современные, инновационные методы приготовления холодных сладких блюд и десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления, презентации холодных сладких блюд и десертов сложного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; правила разогревания охлажденных, замороженных холодных сладких блюд и десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных сладких блюд и десертов; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных сладких блюд и десертов сложного ассортимента; температура подачи холодных сладких блюд и десертов сложного ассортимента; новые тенденции презентации и подачи блюд; правила сервировки стола и правила подачи холодных сладких блюд и десертов сложного ассортимента, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных сладких блюд и десертов.

	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации горячих сладких блюд и десертов сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:** подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации горячих сладких блюд и десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; использования современных техник и методов приготовления блюд; работы с текстурами; составления последовательности выполнения процесса приготовления блюд по меню, с применением различных методов кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; составления чек-листа; порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформление горячих сладких блюд и десертов сложного ассортимента, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность, с соблюдением выхода и температуры подачи блюда; определения применения оставшихся неиспользованных пищевых продуктов в других целях; маркировки оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов; упаковки, хранения готовой продукции с учётом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.
		Умения: использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих сладких блюд и десертов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления, презентации и подачи горячих сладких блюд и десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых и региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; организовывать приготовление, готовить горячие сладкие блюда и десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; использовать современные техники и методы приготовления блюд (варка вакуумированных продуктов

		в пароконвектомате и погружном термостате Sous Vide, использование аппарата Pacojet и блендера Vitamix); работать с текстурами; составлять последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, с применением различных методов кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; составлять чек-лист; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; определять степень готовности, доводить до вкуса, проводить органолептический анализ на промежуточных этапах приготовления горячих сладких блюд и десертов; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты; порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда и десерты сложного ассортимента, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность, с соблюдением выхода и температуры подачи блюда; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд и десертов сложного ассортимента.
		Знания: пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих сладких блюд и десертов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих сладких блюд и десертов напитков сложного ассортимента; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила охлаждения и замораживания, размораживание заготовок для горячих сладких блюд и десертов с учетом требований к безопасности; современные методы приготовления, варианты оформления, презентации и подачи горячих сладких блюд и десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций приготовления горячих сладких блюд и десертов; методы органолептического анализа; современные, инновационные методы приготовления горячих сладких блюд и десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления, презентации горячих сладких блюд и десертов сложного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих сладких блюд и десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих сладких блюд и десертов; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих сладких блюд и десертов сложного ассортимента; температура подачи горячих сладких блюд и десертов сложного ассортимента; новые тенденции презентации и подачи блюд; правила сервировки стола и правила подачи горячих сладких блюд и десертов сложного ассортимента, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих сладких блюд и десертов.
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:** подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; использования современных техник и методов приготовления блюд; работы с текстурами; составления последовательности выполнения процесса приготовления блюд по меню, с применением различных методов кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; составления чек-листа; порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформление холодных напитков сложного ассортимента, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность, с соблюдением

		выхода и температуры подачи блюда; определения применения оставшихся неиспользованных пищевых продуктов в других целях; маркировки оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов; упаковки, хранения готовой продукции с учётом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.
		Умения: использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных напитков сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления, презентации и подачи холодных напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых и региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; использовать современные техники и методы приготовления блюд; работать с текстурами; составлять последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, с применением различных методов кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; составлять чек-лист; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; определять степень готовности, доводить до вкуса, проводить органолептический анализ на промежуточных этапах приготовления холодных напитков; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки сложного ассортимента, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность, с соблюдением выхода и температуры подачи блюда; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

		порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков сложного ассортимента.
		Знания: пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, холодных напитков; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков сложного ассортимента; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила охлаждения и замораживания, размораживание заготовок для холодных напитков с учетом требований к безопасности; современные методы приготовления, варианты оформления, презентации и подачи холодных напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций приготовления холодных напитков; методы органолептического анализа; современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления, презентации холодных напитков сложного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; требования к безопасности хранения холодных напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента; температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; новые тенденции презентации и подачи блюд; правила сервировки стола и правила подачи холодных напитков сложного ассортимента, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных напитков.

	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:** подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; использования современных техник и методов приготовления блюд; работы с текстурами; составления последовательности выполнения процесса приготовления блюд по меню, с применением различных методов кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; составления чек-листа; порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформление горячих напитков сложного ассортимента, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность, с соблюдением выхода и температуры подачи блюда; определения применения оставшихся неиспользованных пищевых продуктов в других целях; маркировки оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов; упаковки, хранения готовой продукции с учётом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.
		Умения: использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления, презентации и подачи горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых и региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; организовывать приготовление, готовить горячие снапитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; использовать современные техники и методы приготовления блюд; работать с текстурами;

		составлять последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, с применением различных методов кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; составлять чек-лист; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; определять степень готовности, доводить до вкуса, проводить органолептический анализ на промежуточных этапах приготовления горячих напитков; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; порционировать, сервировать и оформлять горячие напитки сложного ассортимента, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность, с соблюдением выхода и температуры подачи блюда; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков сложного ассортимента.
		Знания: пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих напитков; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков сложного ассортимента; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок горячих напитков с учетом требований к безопасности; современные методы приготовления, варианты оформления, презентации и подачи горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций приготовления горячих напитков; методы органолептического анализа; современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с

		помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления, презентации горячих напитков сложного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; новые тенденции презентации и подачи блюд; правила сервировки стола и правила подачи горячих напитков сложного ассортимента, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих напитков.
	ПК 2.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:** разработки ассортимента холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
		Умения: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Знания: ассортимент, рецептуры, характеристики, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила составления меню, разработка рецептур, составление заявок на продукты.
ВД.3 Организация и ведение процессов приготовления,	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест,	**Навыки:** подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, выбора, рационального размещения на рабочем месте оборудования, инвентаря, весоизмерительных приборов, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами

оформления, презентации и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	оборудования, сырья, материалов для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	(инфраструктурным листом, правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты для приготовления мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента; соблюдения принципов энергосбережения при работе с оборудованием; обеспечения наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроля их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения; расчёта нужного количества ингредиентов, взвешивания необходимого количества продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		Умения: организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учётом нормативов, требований к безопасности; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента; характеристики региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; принципы ХАССП
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, хранение	**Навыки:** приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов; работы с текстурами; определения применения оставшихся неиспользованных пищевых продуктов в других целях;

	отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий	маркировки оставшихся готовых продуктов, сырья и отделочных полуфабрикатов; контроля хранения и расхода продуктов.
		Умения: выбирать виды отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; работать с текстурами; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты
		Знания: виды отделочных полуфабрикатов, приёмы и приспособления для украшения тортов и пирожных; варианты подбора пряностей, ароматических и красящих веществ в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; методы органолептического анализа; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, презентацию, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с	**Навыки:** подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; использования современных техник и методов приготовления мучных кондитерских изделий, сложного ассортимента; работы с текстурами; составления последовательности выполнения процесса изготовления изделий, с применением различных методов обработки двух и более продуктов одновременно;

	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	составления чек-листа; порционирования (комплектования), сервировки, творческого оформления и презентации мучных кондитерских изделий, сложного ассортимента, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность, с соблюдением выхода и температуры подачи изделия; определения применения оставшихся неиспользованных пищевых продуктов в других целях; маркировки оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов; упаковки, хранения готовой продукции с учётом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кондитерской продукции; контроля хранения и расхода продуктов.
		Умения: использовать региональное сырье, продукты для приготовления мучных кондитерских изделий, сложного ассортимента; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий; доводить тесто до определенной консистенции; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления, презентации и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых и региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; организовывать приготовление, изготавливать мучные кондитерские изделия сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

		использовать современные техники и методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; работать с текстурами; составлять последовательность выполнения процесса приготовления изготовления изделий, с применением различных методов обработки двух и более продуктов одновременно; составлять чек-лист; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность мучных кондитерских изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса, проводить органолептический анализ на промежуточных этапах приготовления мучных кондитерских изделий; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; порционировать, сервировать и оформлять мучные кондитерские изделия учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность, с соблюдением выхода и температуры подачи изделия; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; контролировать выбор контейнеров и упаковочных материалов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос и для транспортирования, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.
		Знания: пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, мучных кондитерских изделий; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; варианты подбора пряностей, ароматических и красящих веществ в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований к безопасности; современные методы приготовления, варианты оформления, презентации и подачи мучных кондитерских

		изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; температурный, временной режим, последовательность выполнения технологических операций, правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы органолептического анализа; современные, инновационные методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления, презентации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранению мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; температура подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; новые тенденции презентации и подачи кондитерских изделий; правила сервировки стола и правила подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, презентацию, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,	**Навыки:** подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; использования современных техник и методов приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента; работы с текстурами; составления последовательности выполнения процесса изготовления изделий, с применением различных методов обработки двух и более продуктов одновременно; составления чек-листа; порционирования (комплектования), сервировки, творческого оформления и презентации пирожных и тортов сложного ассортимента, учитывая гармонию цвета,

	видов и форм обслуживания	баланс, композицию, стиль и креативность, с соблюдением выхода и температуры подачи изделия; определения применения оставшихся неиспользованных пищевых продуктов в других целях; маркировки оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов; упаковки, хранения готовой продукции с учётом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кондитерской продукции; контроля хранения и расхода продуктов.
		Умения: использовать региональное сырье, продукты для приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода пирожных и тортов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления, презентации и пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых и региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; организовывать приготовление, изготавливать пирожные и торты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; использовать современные техники и методы приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента; работать с текстурами; составлять последовательность выполнения процесса приготовления изготовления изделий, с применением различных методов обработки двух и более продуктов одновременно; составлять чек-лист; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность пирожных и тортов; определять степень готовности, доводить до вкуса, проводить органолептический анализ на промежуточных этапах приготовления пирожных и тортов; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать

		недоброкачественную продукцию; порционировать, сервировать и оформлять пирожные и торты, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность, с соблюдением выхода и температуры подачи изделия; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; контролировать выбор контейнеров и упаковочных материалов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос и для транспортирования, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов сложного ассортимента.
		Знания: пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, пирожных и тортов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных пирожных и тортов сложного ассортимента; варианты подбора пряностей, ароматических и красящих веществ в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности; современные методы приготовления, варианты оформления, презентации и подачи пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; температурный, временной режим, последовательность выполнения технологических операций, правила приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента; методы органолептического анализа; современные, инновационные методы приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления, презентации пирожных и тортов сложного ассортимента; требования к безопасности хранению пирожных и тортов; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении пирожных и

		тортов сложного ассортимента; температура подачи пирожных и тортов сложного ассортимента; новые тенденции презентации и подачи пирожных и тортов; правила сервировки стола и правила подачи пирожных и тортов сложного ассортимента, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных
		пирожных и тортов.
	ПК 3.5. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учётом потребностей различных категорий потребителей	**Навыки:** разработки ассортимента мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания
		Умения: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Знания: ассортимент, рецептуры, характеристики, требования к качеству, условиям и срокам хранения мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила составления меню, разработка рецептур, составление заявок на продукты.
ВД.4 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 4.1. Организовывать текущую деятельность подчиненного персонала	**Навыки:** организация текущей деятельности подчинённого персонала; осуществления организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных изделий, десертов, напитков, мучных кондитерских изделий по меню; разработки мероприятий по повышению качества приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий, десертов, мучных кондитерских изделий и эффективности работы подчинённого персонала
		Умения: контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, напитков,

		кулинарных изделий, десертов мучных кондитерских изделий; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать и оценивать работу подчиненного персонала; проводить входной, текущий и итоговый контроль работы членов бригады поваров; разрабатывать график работы членов бригады поваров
		Знания: нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, техника безопасности, охрана труда персонала организаций питания; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001; основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; условия и сроки хранения продуктов, сырья, полуфабрикатов, готовых блюд, напитков и кулинарных изделий; нормы расхода сырья, продуктов и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов; принципы организации процесса приготовления кулинарной, кондитерской продукции, способов ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила общения, техники общения, ориентированные на потребителя.
	ПК 4.2. Координировать и планировать деятельность подчиненного персонала	**Навыки:** осуществления планирования деятельности подчинённого персонала с учётом взаимодействия с другими подразделениями; координирования деятельности подчиненного персонала; формирования отчётов о результатах выполнения текущих и оперативных планов за отчётный период; использования контрольно-кассового оборудования и программно-аппаратного комплекса для приёма к оплате

		платёжных карт (POS терминалы).
		Умения: организовывать рабочие места различных зон кухни; взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; планировать и оценивать работу подчиненного персонала; использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для координирования выполнения заданий работниками кухни организации питания; осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учётно-отчётную документацию; формировать отчеты по использованию продуктов, сырья, материалов, полуфабрикатов в специализированных программах учета
		Знания: структура организации питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; нормативно-правовые документы, регулирующих область личной ответственности бригадира; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров и других категорий работников кухни; инструменты планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных; виды, формы и методы мотивации персонала; теория межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров, конфликтологии малой группы; методы разрешения конфликтных ситуаций; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования, мобильных терминалов (POS терминалов) и специализированных приложений, программы управления расходом продуктов и движением готовой продукции; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; правила составления калькуляции стоимости.

	ПК 4.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	**Навыки:** организации ресурсного обеспечения деятельности подчинённого персонала; проведения инвентаризации кухни организации питания; организации приёма, хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря; контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов
		Умения: оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; составлять заявки на продукты, сырье, оборудование и инвентарь для кухни организации питания; проводить входной контроль продуктов, сырья, материалов, поступаемых от поставщиков в организацию питания; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов
		Знания: назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее); правила оформления заказа на продукты со склада и приём продуктов со склада и от поставщиков, ведение учёта и составление товарных отчетов; процедура и правила инвентаризации запасов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания.
	ПК 4.4. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной, кондитерской продукции, различных видов	**Навыки:** разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных изделий, десертов, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков, десертов

	меню с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Умения:** разрабатывать, презентовать различные виды меню с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню; разрабатывать и изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий
		Знания: стили ресторанного меню; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; взаимосвязь профиля, концепции ресторана и меню; классификация организаций питания
	ПК 4.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров других категорий работников кухни на рабочем месте	**Навыки:** обучения, инструктирования поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочем месте; оценки результатов обучения; общения на иностранном языке на базовом уровне.
		Умения: проводить вводный и текущий инструктаж членов бригады поваров; распределять задания между работниками бригады поваров; определять потребность работниками бригады поваров в обучении; проводить обучение членов бригады поваров приготовлению новых блюд, напитков и кулинарных изделий на рабочем месте; общаться на иностранном языке на базовом уровне.
		Знания: правила охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания;

		способы и формы инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала; методика обучения в процессе трудовой деятельности; принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения; современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценка результатов обучения; методы контроля возможных хищений запасов; базовый словарный запас на иностранном языке.

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) / квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)

Индекс	Наименование	Всего	Объем образовательной программы в академических часах						Экзамен / консультации	Рекомендуемый курс изучения
			В т.ч. в форме практ. подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				Самостоятельная работа[2]		
					Занятия по дисциплинам и МДК		Практики			
				Всего по УД/МДК	в том числе					
					лабораторные и практические занятия	курсовой проект (работа)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9		10
СГ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**484**	**178**	**356**	**194**	**-**	**-**	**122**	**6\0**	**1-3**
СГ.01.	История России	48	20	44	-	-	-	4		3
СГ.02.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	64	12	62	62	-	-	2	2	2-3
СГ. 03.	Физическая культура / Физическая культура адаптационная	172	68	86	86	-	-	86		2-3
СГ. 04.	Основы финансовой грамотности	40	16	32	-	-	-	8		3
СГ. 05.	Основы бережливого производства	42	16	32	-	-	-	10		3
СГ. 06.	Психология общения	44	16	32	14	-	-	10	2	1
СГ. 07.	Татарский язык в профессиональной деятельности	36	14	32	32	-	-	2	2	1
СГ. 08	Семьеведение	42	16	36	-	-	-	6		2
ОП.00.	**Общепрофессиональные**	**514**	**204**	**434**	**168**	**20**	**-**	**38**	**34\8**	**1-3**

[2]ОбъемсамостоятельнойработыобучающихсяопределяетсяобразовательнойорганизациейвсоответствиистребованиямиФГОССПОвпределахобъемаобразовательнойпрограммывколичествечасов,необходимом*для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием профессиональных модулей и учебных дисциплин*.

	дисциплины									
ОП. 01.	Химия продукции пищевого производства	48	20	36	36	16	-	4	6\2	3
ОП.02.	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве	40	16	32	12	-	-	-	6\2	1
ОП.03.	Техническое оснащение организаций питания	46	18	32	12	-	-	6	6\2	2
ОП.04. (ДПБ)	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	72	28	58	40	-	-	12	2	3
ОП.05.	Охрана труда	34	12	32	12	-	-	-	2	1
ОП.06.	Безопасность жизнедеятельности	68	26	66	20	-	-		2	2
ОП.07.	Экономика, менежмент и маркетинг	68	28	60	20	20	-	-	6\2	3
ОП.08.	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	42	16	36	12	-	-	6		3
ОП.09.	Технология планирования профессиональной карьеры	48	20	44	24	-	-	2	2	3
ОП. 10.	Эстетика и дизайн в оформлении блюд	48	20	38	-	-	-	8	2	3
П.00.	**Профессиональный цикл**	**1594**	**1354**	**350**	**136**	**32**	**1080**	**90**	**62 / 16**	**1-4**
ПМ. 00.	**Профессиональные модули**	**1482**	**1194**	**490**	**108**	**32**	**828**	**112**	**42 / 10**	**1-4**
ПМ. 01.	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления, презентации и подготовки к реализации полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных**	**210**	**164**	**84**	**40**	**16**	**108**	**8**	**8 / 2**	**1**

	изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания									
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, оформления, презентации и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	94	56	84	40	16	-	8	2 /0	1
УП. 01.	Учебная практика	36	36	-	-	-	36	-		1
ПП. 01.	Производственная практика	72	72	-	-	-	72	-		1
ПА	Промежуточная аттестация	8	-	-	-	-	-	-	6 / 2	1
ПМ. 02.	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**162**	**136**	**36**	**-**	**-**	**108**	**8**	**8 / 2**	**2**
МДК.02.01.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления, презентации и подготовки к реализациихолодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	46	28	36	-	-	-	8	2 /	2

	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий, видов и форм обслуживания									
УП. 02.	Учебная практика	36	36	-	-	-	36	-		2
ПП. 02.	Производственная практика	72	72	-	-	-	72	-		2
ПА		8	-	-	-	-	-	-	6 / 2	2
ПМ.03.	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления, презентации и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**164**	**136**	**38**	**-**	**-**	**108**	**8**	**8 / 2**	**2**
МДК. 03.01.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления, презентации и подготовки к реализациимучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	48	28	38	-	-	-	8	2	2
УП.03.	Учебная практика	36	36	-	-	-	36	-		2
ПП.03.	Производственная практика	72	72	-	-	-	72	-		2
ПА	Промежуточная аттестация	8	-	-	-	-	-	-	6 / 2	2
ПМ.04	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**122**	**98**	**40**	**8**	**16**	**72**	**0**	**8 / 2**	**3**

МДК.04.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	42	26	40	8	16	-	8	2	3
УП.04.	Учебная практика	36	36	-	-	-	36	-	-	3
ПП.04.	Производственная практика	36	36	-	-	-	36	-	-	3
ДЭ	Экзамен по модулю	8	-	-	-	-	-	-	6 / 2	3
ПМ.05.	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	**360**	**296**	**88**	**46**	**-**	**216**	**44**	**10 / 2**	**1**
МДК.05.01.	Товароведение продовольственных товаров	52	30	36	16	-	-	14	2	1
МДК.05.02.	Технологии приготовления блюд	84	50	52	30	-	-	30	2	1
УП.05.	Учебная практика	108	108	-	-	-	108	-	-	1
ПП.05.	Производственная практика	108	108	-	-	-	108	-	-	1
ПА	Промежуточная аттестация	8							6 / 2	1
ДПБ	**Дополнительный профессиональный блок**	**624**	**552**	**112**	**84**	**-**	**468**	**22**	**20 / 6**	**2-3**
ДПБ. 01.	**Дополнительный профессиональный блок (НКО «Ассоциация Рестораторов и Отельеров г. Казани и Республики Татарстан)**	**294**	**258**	**44**	**28**	**-**	**216**	**22**	**12 / 4**	**2-3**
ДПБ.ПМ. 06.	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант)**	**294**	**258**	**44**	**28**	**-**	**216**	**22**	**12 / 4**	**2-3**
ДПБ.МДК. 06.01.	Организация обслуживания	70	42	44	28	-	-	22	6 / 2	2-3

ДПБ. УП. 06.	Учебная практика	108	108	-	-	-	108	-	-	2-3
ДПБ. ПП. 06.	Производственная практика	108	108	-	-	-	108	-	-	2-3
ПА	Промежуточная аттестация	8	-	-	-	-	-	-	6 / 2	3
ДПБ. 02.	**Дополнительный профессиональный блок (АО «Булочно-кондитерский комбинат»)**	**330**	**294**	**68**	**56**	**-**	**252**	**-**	**8 / 2**	**2-3**
ДПБ. ПМ. 07.	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Оператор линии в производстве пищевой продукции)**	**330**	**294**	**68**	**56**	**-**	**252**	**-**	**8 / 2**	**2-3**
ДПБ. МДК. 07.01.	Производство пищевой продукции и изделий поточных комплексно-механизированных и автоматизированных линиях	70	42	68	56	-	-	-	2 /	2-3
ДПБ.УП. 07.	Учебная практика	108	108	-	-	-	108	-	-	2-3
ДПБ.ПП. 07.	Производственная практика	144	144	-	-	-	144	-	-	2-3
ПА	Промежуточная аттестация	8	-	-	-	-	-	-	6 / 2	3
ПДП	**Преддипломная практика**	**144**		**144**	**144**					**3**
	Всего:	**4212**	**2306**	**2688**	**1286**	**36**	**1080**	**250**	**154 / 44**	**1-3**
ГИА.00.	**Государственная итоговая аттестация**	**216**	**-**	**216**	**216**	**-**	**-**	**-**	**-**	**3**
ГИА.01.	Демонстрационный экзамен	144	-	144	144	-	-	-	-	3

ГИА.02.	Защита дипломной работы (проекта)	**72**	**-**	72	72	-	-	-	-	3
	Итого:	**4428**	**2306**	**2904**	**1502**	**36**	**1080**	**250**	**154 / 44**	**1-3**

5.1.2. Обоснование распределения часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	**Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля**	**Количество часов**	**Обоснование**
1.	СГ.06 Психология общения, дисциплина национально-регионального компонента	34 ч.	По запросу работодателя
2.	СГ.07 Татарский язык в профессиональной деятельности, новая дисциплина	36 ч.	По запросу работодателя
3.	СГ.08 Семьеведение	36 ч.	По запросу работодателя
6.	ОП.09 Технология планирования профессиональной карьеры	48 ч.	По запросу работодателя
7.	ДПБ. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Оператор линии в производстве пищевой продукции); (16399 Официант)»	644 ч.	По запросу работодателя
8.	Промежуточная аттестация	30 ч.	По запросу работодателя
	Всего:	**828 ч.**	

5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте) прилагается в разделе «Дополнительный профессиональный блок» (приложение 6).

5.3. Календарный учебный график

5.3.1. По программе подготовки специалиста среднего звена (ППССЗ) / квалификацированных рабочих, служащих (ППКРС)

График учебного процесса по неделям (С учетом интенсификации на 40 %)

1 курс

Индекс	**Компоненты программы**	сентябрь	П Н	октябрь	ноябрь	П Н	декабрь	П Н	январь	П Н	февраль	П Н	март	П Н	апрель	П Н	май	П Н	июнь	**Всего часов**
			Номера календарных недель																	

| | | |

| | | |

| | | |

	потребностей различныых категорий потребителей, видов и форм																																														
ПП. 01.	Производственная практика																			к	к																								36		36
ПА	Промежуточная аттестация																			к	к																								8		8
ПМ.02.	Организация и ыведение процессов приготовления, оформления, презентации и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различнывх категорий потребителей, видов и форм обслуживания																			к	к																										**162**
МКД. 02.01.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления, презентации и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4									к	к																										46
УП. 02.	Учебная практика															36				к	к																										36
ПП. 02.	Производственная практика																36	36		к	к																										72
ПА	Промежуточная аттестация											8								к	к																										8
ПМ.03.	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления, презентации и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий**																			к	к																										**164**

| | | |

| | | |

| | | |

01.	**профессиональный блок**																																													**8\ 22 0**
ДПБ. 01.	**Дополнительный профессиональный блок (НКО «Ассоциация Рестораторов и Отельеров г. Казани в Республике Татарстан»)**																		к	к																										**96 \9 2**
ДПБ. ПМ. 06.	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант)**																		к	к																										**96 \9 2**
ДПБ.МДК.06. 01.	Организация обслуживания	2	2	2	2	2	2	2											к	к	2	2	2	6																						24 \12
ДПБ.УП. 06	Учебная практика													36					к	К											36															36 \ 36
ДПБ.ПП. 06.	Производственная практика														36				к	к												36														36 \ 36
ПА	Промежуточная аттестация																		к	к					8																					8
ДПБ.02.	**Дополнительный профессиональный блок (АО «Булачно-кондитерский комбинат»)**																		к	к																										**132\ 128**
ДПБ.ПМ.07.	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Оператор линии в производстве пищевой продукции)**																		к	к																										132\ 128
ДПБ.МДК.07. 01.	Производство пищевой продукции и изделий на поточных комплексно-механизированных и автоматизированных линиях	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						к	к	2	2	2	6																						24 \ 12
ДПБ.УП.07.	Учебная практика															36			к	к															36											36 \ 36
ДПБ.ПП.07.	Производственная практика																36	36	к	к																36	36										72 \

| | | |

5.4. Рабочая программа воспитания

5.4.1. Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена на практике.

Задачи:

– формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;

– организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;

– формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;

– усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.4.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 4.

5.5. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4.

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.

6.1.1. Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- экологических основ природопользования;
- технологии кулинарного и кондитерского производства;
- организации хранения и контроля запасов и сырья;
- организации обслуживания;
- кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного

дидактического материала и др.

Лаборатории:

- химии;
- учебная кухня ресторана;
- учебный кондитерский цех.

Тренажеры, тренажерные комплексы:

- Набор гантелей
- Комплект гирь и штанг.

Спортивный комплекс[3]

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
- актовый зал.

6.1.2. Материально-техническое оснащениелабораторий, мастерских и баз практик по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Образовательная организация, реализующая образовательную программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий Минимально необходимый для реализации ООП. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

6.1.1.1. Оснащение лабораторий

6.1.1.2. 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;

[3] Образовательная организация для реализации учебной дисциплины «Физическая культура» должна располагать спортивной инфраструктурой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, предусмотренных учебным планом.

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

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»
Рабочее место преподавателя.
Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
Технические средства обучения
компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.
Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Льдогенератор
Фризер
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер или процессор кухонный
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр 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

6.1.1.3. **Требования к оснащению баз практик**

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);
Машина посудомоечная;
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

6.1.1.4. Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских ГАПОУ «Международный колледж сервиса» и обеспечивается наличием оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

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

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд ГАПОУ «Международныйколледж сервиса» укомплектован печатными и электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия) по каждой дисциплине (модулю) из расчета одно печатное или электронное учебное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается

замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процента обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются печатными и (или) электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения обучающихся.

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

6.3.1. Практическая подготовка при реализации образовательных программ среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке квалифицированных рабочих, служащих путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

6.3.2. Образовательная организация самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) совместно с работодателем (профильной организацией) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО специфики получаемой профессии.

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется на рабочем месте предприятия работодателя (профильной организации) при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;
- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;
- может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка обучающихся к будущей профессиональной деятельности ГАПОУ «Международный колледж сервиса» осуществляется в период учебной и производственной практик по специальности, которые направлены на формирование у студентов знаний и умений; приобретение практического опыта. Кроме того, учебные и производственные практики реализуются в рамках профессиональных модулей ОПОП-П СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Результатом освоения программы учебной и производственной практик профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» в том числе профессиональными и общими компетенциями:

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающиеся в ходе освоения учебной и

производственной практик профессионального модуля выполняют требования практической подготовки, а именно:

- подготовка, уборка рабочего места при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;

- выбор/подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо-измерительных приборов;

- подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов;

- подготовка сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), других расходных материалов к использованию;

- безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо-измерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи с соблюдением правил сочетаемости, взаимозаменяемости;

- утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов;

- хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения;

- приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- порционирование (комплектование), упаковка, хранение полуфабрикатов.

В организации и проведении практики участвуют ГАПОУ «Международный колледж сервиса» и организация. Это:

– планируется и утверждается в учебном плане все виды и этапы практики в соответствии с ОПОП-П СПО с учетом договоров с организациями;

– заключаются договора на организацию и проведение практики;

– осуществляется руководство практикой;

– контролируется реализация программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;

– формируются группы в случае применения групповых форм проведения практики.

Организации, участвующие в проведении практики, выполняют следующие фукнции:

– предоставляют рабочие места обучающимся, назначают руководителей практики от организации, определяют из числа высококвалифицированных работников наставников, помогающих обучающимся овладевать профессиональными навыками;

– участвуют в определении оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики, а также оценке таких результатов;

– обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;

– проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Руководитель практики от ГАПОУ «Международный колледж сервиса» - преподаватель дисциплин осуществляет подготовку и помощь в прохождении студентами учебной и производственной практик:

– выдает задание для студентов перед выходом на учебную и производственную практики;

– проводит консультации со студентами перед направлением их на практику с разъяснением целей, задач и содержания практики;

– принимает участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;

– осуществляет контроль правильного распределения студентов в период практики;

– проводит индивидуальные и групповые консультации в ходе практики;

– проверяет ход прохождения практики студентами, выезжая в организации, участвующие в проведении практики;

– контролирует условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;

– совместно с организациями, участвующими в проведении практики, организует процедуру оценки общих и профессиональных компетенций студента;

– совместно с организациями, участвующими в проведении практики, принимает зачет по практике и экзамен по профессиональному модулю.

Студенты ГАПОУ «Международный колледж сервиса» обязаны:

– перед выходом на производственное обучение своевременно предоставить сведения о прохождении медицинского осмотра (профессиональная гигиеническая подготовка, медицинский осмотр, флюорография, данные о проф. прививках) руководителю практики;

– в период прохождения практики соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;

– строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;

– выполнять все виды работ, предусмотренных программами практик;

– составлять отчет, который утверждается организацией.

Студенты, не выполнившие без уважительной причины требования программы учебной и производственной практик, отчисляются из ГАПОУ «Международный колледж сервиса» как имеющие академическую задолженность. В случае уважительной причины студенты направляются на практику вторично.

6.3.4. Образовательная деятельность в форме практической подготовки должна быть организована на любом курсе обучения, охватывая дисциплины, междисциплинарные модули, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

6.3.5. Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (работодателем), осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

6.3.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации,

организованных в форме демонстрационного экзамена профильного уровня, в том числе на рабочем месте работодателя (профильной организации).

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

6.4.1. Условия организации воспитания

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опытепреподавателей ГАПОУ «Международный колледж сервиса».

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

– информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания ит.д.)

– массовые и социокультурные мероприятия;

– спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;

–деятельность творческих объединений, студенческих организаций;

– психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;

– научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др);

– профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);

– опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками ГАПОУ «Международный колледж сервиса», а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников ГАПОУ «Международный колледж сервиса» отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, проходят курсы дополнительного профессионального образования по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг

населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет не менее 25 процентов.

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.6.1. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы[4]

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

РАЗДЕЛ 7. ФОРМИРОВАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для ГАПОУ «Международный колледж сервиса». Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС.

ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы) для выпкскников, освающих программы подготовки саециалистов среднего звена (Приказ Минпросвещения России №800 от 08.11.2021 года, который отменил действующий ранее Приказ №968 (с имениями и дополнениями).

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, выполняют выпускную квалификационную работу (дипломную работу) и сдают демонстрационный экзамен. Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы ГАПОУ «Международный колледж сервиса» определяет самостоятельно с учетом ОПОП-П.

7.3. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разработана программа государственной итоговой аттестации и оценочные материалы.

7.4. Содержание ГИА включают структуру оценочных материалов, комплекс требований и рекомендацийдля проведения демонстрационного экзамена профильного уровня, организацию и провендение защиты дипломной работы (дипломного проекта).

---

[4]Образовательная организация приводит расчетную величину стоимости услуги в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов.

РАЗДЕЛ 8. РАЗРАБОТЧИКИ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Группа разработчиков:

ФИО	Организация, должность
Сазонова Юлия Вячеславовна	Специалист ФУМО в системе СПО по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм
Илюхина Галина Ивановна	Начальник учебно-методического центра ФУМО в системе СПО по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм
Ананьева Татьяна Николаевна	Председатель ФУМО в системе СПО по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм
Пахорукова Елена Ивановна	Преподаватель ГБПОУ «1-й МОК»
Ковалева Фарида Рахибовна	Директор ГАПОУ «Международный колледж сервиса»
Скальская Ольга Рудольфовна	Заместитель директора по УР ГАПОУ «Международный колледж сервиса»
Гизатуллина Альбина Камилевна	Методист отдела организации учебного процесса ГАПОУ «Международный колледж сервиса»
Камалетдинова Светлана Васильевна	Преподаватель специальных дисциплин высшей квалификационной категории
Трудова Лариса Алексеевна	Преподаватель специальных дисциплин высшей квалификационной категории
Павлова Юлия Александровна	Преподаватель специальных дисциплин высшей квалификационной категории

Приложение 1.
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Матрица компетенций выпускника

43.02.15. Поварское и кондитерское дело

2023 г.

Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)		Виды деятельности в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело			
		Организация и ведение процессов приготовления, оформления, презентации и подготовки к реализации полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления, презентации и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления, презентации и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
33.011 Повар					
ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ A/01.3	ПК 1.1			
	ТФ A/02.3	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 1.5 ПК 1.6			
ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ B/01.4		ПК 2.1		
	ТФ B/02.4		ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6		
ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	ТФ C/01.5				
	ТФ C/02.5				
	ТФ C/03.5				
ОТФ D Управление текущей деятельностью кухни организации питания	ТФ D/01.6				ПК 4.1
	ТФ D/02.6				ПК 4.2
	ТФ D/03.6				ПК 4.3
	ТФ D/04.6				ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6
33.010 Кондитер					

ОТФ A Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ A/01.3			ПК 3.1	
	ТФ A/02.3			ПК 3.2	
ОТФ B Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ B/01.4			ПК 3.3	
	ТФ B/02.4			ПК 3.4 ПК 3.5	
ОТФ C Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	ТФ C/01.5				
	ТФ C/02.5				
	ТФ C/03.5				
ОТФ D Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	ТФ D/01.6				ПК 4.1
	ТФ D/02.6				ПК 4.2
	ТФ D/03.6				ПК 4.3 ПК 4.5 ПК 4.6

Обозначения: ПС – профессиональный стандарт; ОТФ – обобщенная трудовая функция; ТФ – трудовая функция

Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей

Приложение 2.1.
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления, оформления, презентации и подготовки к реализации полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных катеогрий потребителей, видов и форм обслуживания»

Обязательный профессиональный блок

2023 г.

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 ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.01. Организация и ведение процессов пригтовления, оформления, презентации и подгиовки к реализации полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных катеогрий потребностей, видов и форм обслуживания»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение процессов пригтовления, оформления, презентации и подгиовки к реализации полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных катеогрий потребностей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных 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 1	Организация и ведение процессов приготовления, оформления, презентации и подготовки к реализации полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации горячих блюд и закусок, кулинарных изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 1.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к

	реализации холодных блюд и закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 1.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, выбора, рационального размещения на рабочем месте оборудования, инвентаря, весоизмерительных приборов, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (инфраструктурным листом, правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты для приготовления полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; соблюдения принципов энергосбережения при работе с оборудованием; обеспечения наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроля их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности, обработки различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, дичи; разработки ассортимента полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; расчёта нужного количества ингредиентов, взвешивания необходимого количества продуктов, их взаимозаменяемости в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации горячих, холодных блюд и закусок, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; использования современных техник и методов приготовления блюд (варка вакуумированных продуктов в пароконвектомате и погружном термостате Sous Vide); работы с текстурами; составления последовательности выполнения процесса приготовления блюд по меню, с применением различных методов кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; составления чек-листа; порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность, с соблюдением выхода и температуры подачи блюда; определения применения оставшихся неиспользованных пищевых продуктов в других целях; маркировки оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов; упаковки, хранения готовой продукции с учётом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.
Уметь	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учётом нормативов, требований к безопасности; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления, презентации и подачи горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых и региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; организовывать приготовление, готовить горячие и холодные блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; использовать современные техники и методы приготовления блюд (варка вакуумированных продуктов в пароконвектомате и погружном термостате Sous Vide); работать с текстурами; составлять последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, с применением различных методов кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; составлять чек-лист; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса, проводить органолептический анализ на промежуточных этапах приготовления горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты; порционировать, сервировать и оформлять горячие, холодные блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность, с соблюдением выхода и температуры подачи блюда; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, дичи; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и вариантов их использования; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности; ассортимент, рецептуры, характеристики, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила составления меню, разработка рецептур, составление заявок на продукты; принципы ХАССП; современные методы приготовления, варианты оформления, презентации и подачи полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций приготовления полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; методы органолептического анализа; современные, инновационные методы приготовления горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования; виды, назначение посуды для подачи, термосы, контейнеры для отпуска на вынос; правила разогревания, охлаждения замороженных горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; требования к безопасности хранения полуфабриктов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; температура подачи горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; новые тенденции презентации и подачи блюд; правила сервировки стола и правила подачи горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; правила упаковки на вынос, маркирование упакованных полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 210 ч.

в том числе в форме практической подготовки – 164 ч.

Из них на освоение МДК – 84 ч.

в том числе самостоятельная работа – 8 ч.

практики, в том числе учебная – 36 ч.

производственная – 72 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес-сиональ-ных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образова-тельной программы, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы, час.							
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						Самостоятельная работа [5]	Экзамен / консультация
				Обучение по МДК, в час.				Практики			
				всего, часов	в т.ч.			Учебная	Производственная		
					Теоретическое обучение	лабораторные и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), час				
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	
ПК 1.1-1.6 ОК	**Раздел модуля 1.** Организация и ведение процессов приготовления, оформления, презентации и подготовки у реализации полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	94	56	84	28	40	16	-	-	8	2
ПК 1.1-1.6	Учебная и производственная практика	36/72	36/72	-	-	-	-	36	72	-	
	Промежуточная аттестация	8	-	-	-	-	-	-			8 / 2
	Всего:	**210**	**164**	**84**	**28**	**40**	**16**	**36**	**72**	**8**	**8 / 2**

[5] *Тематика самостоятельных работ в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.*

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем в часах
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления, презентации и подготовки у реализации полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**14**
МДК. 01.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**14**
Тема 1.1. Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	**Содержание**	**2**
	1. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов. Подготовка для фарширования, нарезка и формовка, условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.	
Тема 1.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание**	**2**
	1. Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снимание кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо, тельного.	
	Лабораторная работа	**4**
	Лабораторная работа № 1. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.	
Тема 1.3. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для	**Содержание**	**2**
	1. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.	

блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2. Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования	**2**
	Практическое занятие	
	Практическое занятие №1 Расчет массы брутто и нетто крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из мяса с учетом кондиции сырья.	**2**
Раздел 2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления, презентации и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**58**
Тема 2.1. **Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента**	**Содержание**	
	1. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, биски из морепродуктов, супов региональной кухни. Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецки из овощной массы, клецки, профитроли из заварного теста; кнели из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельмени, равиоли, гренки запеченные, чипсы и др.)	**2**
	Лабораторная работа	
	Лабораторная работа №2. Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов. Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов.	**4**
Тема 2.2. **Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента**	**Содержание**	
	1. Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: - соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демигляс и др.; - масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарньез, шорон, яичного сладкого и др.; - соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных; - соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов.	**2**

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.	**Содержание**	**2**
	1. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататуя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порея фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленых в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни. Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос.	
	Лабораторная работа	**4**
	Лабораторная работа №3. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента	
Тема 2.3. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	**Содержание**	**2**
	1. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы: - рыба отварная в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированная целиком и порционными кусками); - рыбы припущенная (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкая и средняя); - рыба жареная на вертеле, решетке, плоской поверхности, в воке. Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из рыбы и соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности.	
	2. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы: - рыба, запеченная в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге; - рыба тушеная в горшочке и т.д. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареных; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др. Органолептические способы определения степени готовности и	**2**

	качества моллюсков и ракообразных и соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности.	
	Лабораторная работа	**4**
	Лабораторная работа №4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	
Тема 2.4. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	**Содержание**	**2**
	1. Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: - жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности; - жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой; - запекание в тесте и фольге; - низкотемпературная варка под вакуумом; - приготовление поросенка жареного; - поросенка фаршированного.	
	2. Пригготовление горячих блюд из мяса: - рулетов из мяса; - блюд из субпродуктов; - горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне. Выбор посуды для отпуска, современные способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	**2**

	Лабораторные работы	
	Лабораторная работа № 4 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	**8**
	Лабораторная работа № 5 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий из рубленого мяса, субпродуктов	
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	**Содержание**	**2**
	1. Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки томленой в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки жареной целиком; утки фаршированной гречневой кашей, жареной целиком; утиной ножки конфи; жареной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, современные способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	
	Практическое и лабораторное занятие	**6**
	Практическое занятие №2 Составление технологичекой и калькуляционной карточки на блюдо сложного ассортимента из птицы, дичи и кролика.	
	Лабораторная работа №6. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и кулинарных изделий, закусок из домашней птицы	
К*урсовая работа выполняется по тематике данного профессионального модуля* **Тематика курсовых работ** 1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме. 2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования. 3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на		**16**

горячем камне. 4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни. 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета. 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг). 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола. 15. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг). 16. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы. 17. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы. 18. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы. 19. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю. 20. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни. 21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни. 22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни 23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря. 24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента. 25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке». 26. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента. 27. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента. 28. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола 29. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания. 30. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в	

присутствии гостя. 31. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с транширование в присутствии гостя. 32. Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий «Молекулярная кухня».	
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовой работе 1. Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы. 2. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе. 3. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способов реализации, заявленных в теме работы. 4. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции. 5. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции. 6. Консультации по разработке практической части курсовой работы: - разработка рецептур, методы приготовления и способы оформления фирменного блюда сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы); - разработка технологической документации: технологические, технико-технологические карты, стандарты предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки. 7. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников. 8. Защита курсовой работы.	
Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовой работой. 1. Составление введения (в соответствии с методическими рекомендациями), определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы. 2. Разработка содержания основной части работы: разработка ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции с учетом типа и класса организации питания, вида приема пищи, способа реализации, заявленных в теме работы. 3. Разработка содержания основной части работы: сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья, методам, новым видам оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции, 4. Разработка начальных вариантов рецептур блюд. 5. Проведение практических проработок. 6. Разработка практической части курсовой работы: разработка технологической документации (технологические, технико-	

технологические карты, стандарты предприятия) с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки. 7. Разработка практической части курсовой работы: подбор и обоснование выбора оборудования, посуды, инвентаря, инструментов в соответствии с разрабатываемым фирменным блюдом. 8. Разработка компьютерной презентации. 9. Составление заключения, обоснование выводов по работе. 10. Составление списка использованной литературы и других источников информации.		
Раздел 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления, презентации и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**12**
Тема 3.1. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	**Содержание**	**2**
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, современные варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов. Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, современные варианты подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).	
Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	**Содержание**	**2**
	1. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде (пакоджетинг). Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое	

	оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. Выбор посуды для отпуска, современные способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Тематика лабораторных работ	**8**
	Лабораторная работа №7. Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).	**4**
	Лабораторная работа №8. Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни.	**4**
Самостоятельная учебная работа: 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		**8**
Консультация		**2**
Экзамен по модулю		**8**
Учебная практика по ПМ.01 **Виды работ:** 1. Подготовка к началу работы рабочего места, выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря,		**36**

посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (инфраструктурным листом, правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Соблюдение принципов энергосбережения при работе с оборудованием. 2. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартам чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. 3. 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. 4. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 5. Оценивание наличия, качества, проверка годности экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса диких животных, пернатой дичи, пряностей, приправ органолептическим способом. 6. Обработка различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса диких животных, пернатой дичи. Владение приемами минимизации отходов при обработке сырья. 7. Размораживание, обработка, подготавливание различными способами экзотических и редких видов мороженой потрошеной и непотрошеной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства, нерыбного водного сырья, мясных продуктов, полуфабрикатов мяса диких животных, пернатой дичи. 8. Приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов рыбы, мяса диких животных, пернатой дичи сложного ассортимента 9. Разработка ассортимента полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 10. Разработка различных видов меню, разработка и адаптация рецептур горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода ипродукции, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 11. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 12. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методов безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивание/измерение, нарезка вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, шпигование, взбивание, настаивание, запекание, варка, термостатирование, вакуумирование. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 13. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специий (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	

14. Расчёт нужного количества ингредиентов, взвешивание необходимого количества продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Подбор количества ингредиентов на порцию для получения требуемого выхода. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 15. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 16. Приготовление, оформление горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 17. Оценка качества готовых горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 18. Хранение с учетом температуры подачи горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.	
Производственная практика **Виды работ:** 1. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 2. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 3. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 4. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствие заявке перед началом работы. 5. 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. 6. Обработка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса диких животных, пернатой дичи, пряностей, приправ различными методами. 7. Нарезка, формовка экзотических и редких видов овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов рыбы, нерыбного водного сырья, мяса диких животных, пернатой дичи различными методами. 8. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 9. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса диких животных, пернатой дичи с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.	**72**

10. Выполнение задания (заказа) по приготовлению полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 11. Использование различных техник, текстур и технологий приготовления горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с ассортиментом и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 12. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 13. Обеспечение условий температурного и временного режима реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. 14. Маркировка оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов. 15. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента (порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 16. Организация хранения горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 17. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 18. Разогрев охлажденных, замороженных горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 19. 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.). 20. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. Расчет с потребителями.	
Всего:	**210**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Программа профессионального модуля реализуется в специальных помещениях, которые представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень кабинетов: кабинет приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Лаборатория: Учебная кухня ресторана:

компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),

- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска вкомплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)
- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.1.2 ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ «Международный колледж сервиса» имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда ГАПОУ «Международный колледж сервиса» выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные 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.
2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва: Академия, 2021. – 192 с.
3. 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.
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.
5. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. – Москва: Академия, 2020. – 176 с.
6. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336 с.

7. 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.

8. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – Москва: Академия, 2016. – 320 с.

9. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для спо / Н.А. Зуев, В.В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 80 с.

10. 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.

11. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

12. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

13. Макарова, Н.В. Технология мясных продуктов: учебное пособие для СПО / Н.В. Макарова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 203 c. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/106860

14. 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.

15. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. – Москва: Академия, 2018. – 240 с.

16. 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.

17. 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.

18. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.

19. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва: Академия, 2018. – 192 с.

20. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва: Академия, 2019. – 128 с.

21. Соколова, Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – Москва: Академия, 2017. – 288 с

22. Сыроделие: техника и технология: учебник для спо / И.И. Раманаускас, А.А. Майоров, О.Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 508 с.

23. 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.

24. 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.

25. 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.

26. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

27. Шокина, Ю.В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 148 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. 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.

2. 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: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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. 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.

5. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1055719 (дата обращения: 27.01.2022). – Режим доступа: по подписке.

6. 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.

7. 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.

8. 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.

9. 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.

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. 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.

3.2.3. Дополнительные источники

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

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

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

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

13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083. Ч. 1.

14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082

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: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**Выполнение работ по подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:** - соответствие подготовки и уборки рабочего места; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП; - профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, инвентарем, весоизмерительными приборами, посудой, сырьем, материалами в соответствии с инструкциями и регламентами (инфраструктурным листом, правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента; - соблюдение принципов энергосбережения при работе с оборудованием; - обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контролем их хранения и расходом с учетом ресурсосбережения; - расчёт нужного количества ингредиентов, взвешивание необходимого количества продуктов, их взаимозаменяемость, в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. -правильность маркировки продукции	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе. **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, дичи	**Выполнение работ по обработке, подготовке экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, дичи, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного**	

ПК.1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:** - профессиональная демонстрация навыков обработки различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, дичи; - адекватный выбор, правильное применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов; - правильное применение оставшихся неиспользованных пищевых продуктов в других целях; - правильность маркировки оставшихся сырья и полуфабрикатов; - соблюдение условий упаковки, хранения полуфабрикатов с учётом требований к безопасности; - соблюдение условий охлаждения и замораживания, размораживания отдельных полуфабрикатов; - обеспечение контроля качества и безопасности полуфабрикатов; - соблюдения контроля хранения и расхода продуктов.	
ПК 1.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации горячих блюд и закусок, кулинарных изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению, презентации и подготовке к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:** - соответствие подготовки рабочего места, выбора, рационального размещения на рабочем месте оборудования, инвентаря, весоизмерительных приборов, посуды, сырья, материалов в соответствии с инфраструктурным листом, правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда, стандартами чистоты; - соблюдение принципов энергосбережения при работе с оборудованием; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП; - профессиональная демонстрация навыков	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия

ПК 1.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации холодных блюд и закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	работы по приготовлению различными методами, творческому оформлению, презентации и подготовке к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - правильное использование и работа с текстурами; - актуальность использования современных техник и методов приготовления блюд (варка вакуумированных продуктов в пароконвектомате и погружном термостате Sous Vide, использование блендера Vitamix); - точность определения степени готовности, доведение до вкуса, проведение органолептического анализа на промежуточных этапах приготовления; -предупреждение в процессе приготовления, выявление и устранение исправимых дефектов, отбраковывание недоброкачественной продукции; - адекватное охлаждение и замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов; соответствие времени выполнения работ нормативам; - корректное соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения ароматических и красящих веществ; - точное соблюдение единообразия размера, веса, качества и внешнего вида изделий; точное соответствие массы горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента требованиям рецептуры; - правильное составление последовательности выполнения процесса приготовления, с применением различных методов кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; - правильность составления чек-листа; - аккуратное порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность, с соблюдением выхода и температуры подачи блюда;	в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

	- рациональное определение применения оставшихся неиспользованных пищевых продуктов в других целях; - соблюдение правил упаковки, хранения готовой продукции с учётом требований к безопасности; - контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -правильная маркировка продукции; - адекватное владение профессиональной терминологией, консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента.	
ПК 1.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Выполнение работ по разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:** - соответствие разработки и адаптации рецептуры полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ответствие и правильность составления меню; ответствие, правильность и точность разработки рецептур; - соответствие, правильность и точность составления заявок на продукты.	
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; - владение актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе. **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий

ОП 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет- ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии и предпринимательской деятельности; - адекватность использования знаний по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии; - эффективность определения и выстраивания траектории профессионального развития и самообразования; - точность, адекватность выявления достоинства и недостатков коммерческой идеи; - эффективность презентации идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности.	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	– грамотность устной и письменной речи, – ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно- коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	

Приложение 2.2.
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.02.15. Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления. Оформления, презентации и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Обязательный профессиональный блок

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ. 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления, презентации и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребностей, видов и форм обслуживания»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления, презентации и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребностей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	**Наименование общих компетенций**
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных 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
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	*Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций*
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления, презентации и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации холодных сладких блюд и десертов сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации горячих сладких блюд и десертов сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, выбора, рационального размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, весоизмерительных приборов, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (инфраструктурным листом, правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента; соблюдения принципов энергосбережения при работе с оборудованием; обеспечения наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контролем их хранения и расходом с учетом ресурсосбережения; разработки ассортимента холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; расчёта нужного количества ингредиентов, взвешивания необходимого количества продуктов, их взаимозаменяемости в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; использования современных техник и методов приготовления блюд; составления последовательности выполнения процесса приготовления блюд по меню, с применением различных методов кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно;

	составления чек-листа; порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность, с соблюдением выхода и температуры подачи блюда; определения применения оставшихся неиспользованных пищевых продуктов в других целях; маркировки оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов; упаковки, хранения готовой продукции с учётом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента.
Уметь	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учётом нормативов, требований к безопасности; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления, презентации и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых и региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; организовывать приготовление, готовить холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; использовать современные техники и методы приготовления блюд (варка вакуумированных продуктов в пароконвектомате и погружном термостате

	Sous Vide, использование аппарата Pacojet и блендера Vitamix); работать с текстурами; составлять последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, с применением различных методов кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; составлять чек-лист; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; определять степень готовности, доводить до вкуса, проводить органолептический анализ на промежуточных этапах приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты; порционировать, сервировать и оформлять холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки сложного ассортимента, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность, с соблюдением выхода и температуры подачи блюда; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции.
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом требований к безопасности; ассортимент, рецептуры, характеристики, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила составления меню, разработка рецептур, составление заявок на продукты; принципы ХАССП; современные методы приготовления, варианты оформления, презентация

	и подача холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; методы органолептического анализа; современные, инновационные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; правила разогревания охлажденных, замороженных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента; температура подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента; новые тенденции презентации и подачи блюд; правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; правила упаковки на вынос, маркирование упакованных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 162 ч.
в том числе в форме практической подготовки – 136 ч.

Из них на освоение МДК – 46 ч.
в том числе самостоятельная работа – 8 ч.
практики, в том числе учебная – 36 ч.
производственная – 72 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессио-нальных и общих компетен-ций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	В т. ч. в форме практ. подготовки	Объем образовательной программы, ак. час						Самостоятельная работа [6]	Экзамен / консультации
				Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							
				Обучение по МДК, в час.				Практики			
				Всего	в т.ч.			Учебная	Производственная		
					теоретическое обучение	лабораторные работы и практические занятия	курсовая проект (работа)				
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	11
ПК 2.1-2.6	Организация и ведение процессов приготовления, оформления, презентации и подготовки к реализации холодных и грячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	162	136	36	16	20	0	36	72	8	8/2
ПК 2.1-2.6	Учебная практика	36					-	-	-		
ПК 2.1-2.6	Производственная практика	72		-	-	-	-		72		
	Промежуточная аттестация	8	-	-	-	-	-	-		8	-
	Всего:	**274**	**136**	**36**	**16**	**20**	**0**	**36**	**72**	**16**	**8 / 2**

[6] *Тематика самостоятельных работ в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.*

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала	Объем в часах
1	2	3
Раздел 1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления, презентации и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента		**162**
МДК. 02.01. Организация и ведение процессов приготовления, оформления, презентации и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		**36/20**
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента	**Содержание**	**2**
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в формировании ассортимента.Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления.	
	2. Технологический цикл приготовления холодных и горячих, сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Современные техники и методы приготовления.	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	**Содержание**	**2**
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	
	2. Тенденции презентации и подачи, температура подачи. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	
Тема 1.3. Приготовление, хранение холодных сладких блюд, десертов сложного	**Содержание**	**4**
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов сложного ассортимента.	
	2. Рецептуры холодных сладких блюд, десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с	

ассортимента	соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и рулета фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для сладких блюд, десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных сладких блюд, десертов сложного ассортимента.Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок.	
	3. Правила оформления и отпуска холодных сладких блюд, десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны сладких блюд, десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).	
	В том числе лабораторных работ	**12**
	Лабораторная работа №1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных сладких блюд, десертов сложного ассортимента (крема, парфе, щербета).	**4**
	Лабораторная работа №2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных сладких блюд десертов сложного ассортимента (гранита, бланманже, ледяного салата из фруктов).	**4**
	Лабораторная работа №3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных сладких блюд, десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, панакота).	**4**
Тема 1.4. Приготовление, хранение горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента	**Содержание**	**4**
	1. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента.	
	2. Рецептуры горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, горячего суфле, штруделя, блинчиков фламбе кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, воздушного клафути с фруктами, ризотто с яблоками и лимоном, яблочного сладкого омлета, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих сладких блюд, десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента.	
	3. Правила оформления и отпуска холодных сладких блюд, десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны сладких блюд, десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).	

	В том числе лабораторных работ	**4**
	Лабораторная работа №4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, пудинга, кекса).	**2**
	Лабораторная работа №5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю).	**2**
Тема 1.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	**Содержание**	**2**
	1. Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.	
	2. Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: 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).	
	В том числе лабораторных работ	**2**
	Лабораторная работа №6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы).	**2**
Тема 1.6. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	**Содержание**	**2**
	1. Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.	**2**
	2. Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	
	3. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	В том числе лабораторных работ	**2**

	Лабораторная работа №7. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар).	**2**
Консультации		**2**
Самостоятельная учебная работа при изучении ***1.*** Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). ***2.*** Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой (ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия; ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания; ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию). ***3.*** Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. ***4.*** Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды (кухонной, столовой), новых видах сырья, продуктов и подготовка сообщений и презентаций. ***5.*** Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. ***6.*** Решение ситуационных задач. ***7.*** Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 1.		**8**
Консультации		**2**
Учебная практика по ПМ.02 **Виды работ:** 1. Подготовка к началу работы рабочего места, выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (инфраструктурным листом, правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Соблюдение принципов энергосбережения при работе с оборудованием. 2. 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. 3. 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. 4. Разработка ассортимента холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 5. Разработка различных видов меню, разработка и адаптация рецептур холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции,		**36**

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

6. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
7. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методов безопасного использования их при выполнении следующих действий: проваривание, тушение, настаивание, запекание, смешивание с одновременным взбиванием, карамелизация, желирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», разливка в формы, охлаждение, замораживание, варка на водяной бане, выемка из форм, пропитывание, прослаивание, глазирование, фламбирование, порционирование. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями
8. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специий (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
9. Расчёт нужного количества ингредиентов, взвешивание необходимого количества продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Подбор количества ингредиентов на порцию для получения требуемого выхода. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
10. Составление меню блюд. Составление последовательности выполнения процессов приготовления блюд по меню, совмещая различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно. Составление чек-листа.
11. Использование современных техник и методов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. (варка вакуумированных продуктов в пароконвектомате и погружном термостате Sous Vide, использование аппарата Pacojet и блендера Vitamix). Работа с текстурами.
12. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
13. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
14. Оценка качества готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.
15. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков на раздаче.
16. Порционирование (комплектование), сервировка, творческое оформление и презентация холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность, с соблюдением выхода и температуры подачи блюда.
17. Охлаждение и замораживание готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
18. Маркировка оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов.
19. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

20. Разогрев охлажденных, замороженных готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции. 21. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 22. Расчет стоимости холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	
Производственная практика по ПМ. 02 **Виды работ:** 1. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 2. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 3. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 4. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствие заявке перед началом работы. 5. 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. 6. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 7. Использование различных техник, текстур и технологий приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с ассортиментом и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 8. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 9. Обеспечение условий температурного и временного режима реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. 10. Маркировка оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов. 11. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента (порционирование, комплектование), сервировка и творческое оформление, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 12. Организация хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 13. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание	**72**

готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 14. Разогрев охлажденных, замороженных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. 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.). 16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. Расчет с потребителями.	
Промежуточная аттестация	**8**
Всего	**162**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень кабинетов: кабинет процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Лаборатория: Учебная кухня ресторана:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)

- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.1.2 ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ «Международный колледж сервиса» имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва: Академия, 2021. – 192 с.
2. 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.
3. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. – Москва: Академия, 2020. – 176 с.
4. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336 с.
5. 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.
6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – Москва:

Академия, 2016. – 320 с
7. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 373 с.
8. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
9. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. – Москва: Академия, 2018. – 240 с.
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.
11. 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.
12. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.
13. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва: Академия, 2018. – 192 с.
14. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва: Академия, 2019. – 128 с.
15. Соколова, Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – Москва: Академия, 2017. – 288 с.
16. 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.
17. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.
18. Шокина, Ю.В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие для спо / Ю.В. Шокина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 148 с.

3.2.2. Основные электронные издания:

1. 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: 15.12.2020). — 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. Макарова, Н.В. Технология мясных продуктов: учебное пособие для СПО / Н.В. Макарова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 203 с. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст:

электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/106860

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. 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.

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. 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.

3.2.3. Дополнительные источники

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

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

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

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

13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083. Ч. 1

14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997. - 560 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082

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. – 544 с.

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

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамкахмодуля	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	**Выполнение работ по подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:** - соответствие подготовки и уборки рабочего места; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП; - профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, инвентарем, весоизмерительными приборами, посудой, сырьем, материалами в соответствии с инструкциями и регламентами (инфраструктурным листом, правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента; - соблюдение принципов энергосбережения при работе с оборудованием; - обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контролем их хранения и расходом с учетом ресурсосбережения; - расчёт нужного количества ингредиентов, взвешивание необходимого количества продуктов, их взаимозаменяемость, в соответствии с нормами закладки,	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе. **Промежуточная аттестация:** экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка

	особенностями заказа, сезонностью. -правильность маркировки продукции.	защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации холодных сладких блюд и десертов сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации горячих сладких блюд и десертов сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению, презентации и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:** - соответствие подготовки рабочего места, выбора, рационального размещения на рабочем месте оборудования, инвентаря, весоизмерительных приборов, посуды, сырья, материалов в соответствии с инфраструктурным листом, правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда, стандартами чистоты; - соблюдение принципов энергосбережения при работе с оборудованием; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП; - профессиональная демонстрация навыков работы по приготовлению различными методами, творческому оформлению, презентации и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - правильное использование и работа с текстурами; - актуальность использования современных техник и методов приготовления блюд (варка вакуумированных продуктов в пароконвектомате и погружном термостате Sous Vide, использование аппарата Pacojet и блендера Vitamix); - точность определения степени готовности, доведение до вкуса, проведение органолептического анализа на промежуточных этапах приготовления; -предупреждение в процессе приготовления, выявление и устранение исправимых дефектов, отбраковывание недоброкачественной продукции; - адекватное охлаждение и замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов; соответствие времени выполнения работ нормативам; - корректное соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения ароматических и красящих веществ; - точное соблюдение единообразия размера, веса, качества и внешнего вида изделий;	Экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	очное соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента требованиям рецептуры; - правильное составление последовательности выполнения процесса приготовления, с применением различных методов кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; - правильность составления чек-листа; - аккуратное порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд и десертов, напитков сложного ассортимента, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность, с соблюдением выхода и температуры подачи блюда; - рациональное определение применения оставшихся неиспользованных пищевых продуктов в других целях; - соблюдение правил упаковки, хранения готовой продукции с учётом требований к безопасности; - контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -правильная маркировка продукции; - адекватное владение профессиональной терминологией, консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков ложного ассортимента.	
ПК 2.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Выполнение работ по разработке, адаптации рецептур холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;** - соответствие разработки и адаптации рецептуры холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ответствие и правильность составления меню; ответствие, правильность и точность разработки рецептур; - соответствие, правильность и точность составления заявок на продукты.	
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;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной

	- 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; - владение актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	практикам; - заданий по самостоятельной работе. **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
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; - адекватность оформления результатов поиска и применения современного программного обеспечения, различных цифровых средств и информационных технологий для решения профессиональных задач.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	-грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик,	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и	

среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий вобласти телекоммуникаций	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	

Приложение 2.3.
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.02.15. Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.03. Организация о ведение процессов приготовления, оформления, презентации и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потреителей, видов и форм обслуживания»

Обязательный профессиональный блок

2023 г.

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

«ПМ.03. Организация о ведение процессов приготовления, оформления, презентации и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потреителей, видов и форм обслуживания»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «Организация о ведение процессов приготовления, оформления, презентации и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потреителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему профессиональные компетенции.

1.1.1. Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных 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
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления, презентации и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, презентацию, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, презентацию, подготовку к

	реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учётом потребностей различных категорий потребителей

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, выбора, рационального размещения на рабочем месте оборудования, инвентаря, весоизмерительных приборов, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (инфраструктурным листом, правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты для приготовления мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента; соблюдения принципов энергосбережения при работе с оборудованием; обеспечения наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроля их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения; разработки ассортимента мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; расчёта нужного количества ингредиентов, взвешивания необходимого количества продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; использования современных техник и методов приготовления мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента; работы с текстурами; составления последовательности выполнения процесса изготовления изделий, с применением различных методов обработки двух и более продуктов одновременно; составления чек-листа; порционирования (комплектования), сервировка, творческого оформления и презентации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность, с соблюдением выхода и температуры подачи изделия; определения применения оставшихся неиспользованных пищевых продуктов в других целях; маркировки оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов; упаковки, хранения готовой продукции с учётом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кондитерской продукции; контроля хранения и расхода продуктов.

Уметь	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учётом нормативов, требований к безопасности; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; использовать региональное сырье, продукты для приготовления мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов; доводить тесто до определенной консистенции; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления, презентации и подачи мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых и региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; организовывать приготовление, изготавливать мучные кондитерские изделия, пирожные и торты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; использовать современные техники и методы приготовления мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента; работать с текстурами; составлять последовательность выполнения процесса приготовления изготовления изделий, с применением различных методов обработки двух и более продуктов одновременно; составлять чек-лист; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;

	обеспечивать безопасность мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов; определять степень готовности, доводить до вкуса, проводить органолептический анализ на промежуточных этапах приготовления мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты; порционировать, сервировать и оформлять мучные кондитерские изделия, пирожные и торты, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность, с соблюдением выхода и температуры подачи изделия; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; контролировать выбор контейнеров и упаковочных материалов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос и для транспортирования, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента.
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов для изготовления мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента; варианты подбора пряностей, ароматических и красящих веществ в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, условиям и срокам хранения мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила составления меню, разработка рецептур, составление заявок на продукты; принципы ХАССП; современные методы приготовления, варианты оформления, презентации и подачи мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

	температурный, временной режим, последовательность выполнения технологических операций, правила приготовления мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента; методы органолептического анализа; современные, инновационные методы приготовления мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления, презентации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного; требования к безопасности, хранению мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента; температура подачи мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента; новые тенденции презентации и подачи кондитерских изделий; правила сервировки стола и правила подачи мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; правила упаковки на вынос, маркирование упакованных мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 334 ч.

в том числе в форме практической подготовки – 268 ч.

Из них на освоение МДК – 146 ч.

в том числе самостоятельная работа – 36 ч.

практики, в том числе учебная – 72 ч.

производственная – 108 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Для специальности

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час	В т.ч. в форме практ. подготовки	Объем образовательной программы, ак. час						Самостоятельная работа[7]	Экзамен / консультации
				Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							
				Обучение по МДК, в час.				Практики			
				Всего	в т.ч.			Учебная	Производственная		
					теоретическое обучение	лабораторные работы и практические занятия	курсовая проект (работа)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 3.1-3.5 ОК 01-07, 09-11	Организация и ведение процессов приготовления, оформления, презентации и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потреителей, видов и форм обслуживания	48	28	38	18	20	-	-	-	8	2
ПК 3.1-3.5 ОК 01-07, 09-11	Учебная практика	**36**	36	-	-	-	-	36	-	-	-

[7] *Тематика самостоятельных работ в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.*

ПК 3.1-3.5 ОК 01-07, 09-11	Производственная практика	72	72	-	-	-	-		72	-	-
	Промежуточная аттестация	8	-	-	-	-	-	-	-	-	8
	Всего:	**164**	**136**	**38**	**18**	**20**		**36**	**72**	**8**	**8 / 2**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем в часах
1	2	3
Организация и ведение процессов приготовления, оформления, презентации и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		**164**
МДК. 03.01. Организация и ведение процессов приготовления, оформления, презентации и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		**48**
Тема 1.1. Классификация, ассортимент мучных кондитерских изделий, пирожных, тортов сложного ассортимента	**Содержание**	**2**
	Классификация мучных кондитерских изделий, пирожных, тортов сложного ассортимента в зависимости от используемого сырья и методов приготовления.	
	Правила разработки, адаптации рецептур мучных кондитерских изделий, пирожных, тортов сложного ассортимента с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, видов и форм обслуживания.	
	Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования. Технологическая документация, порядок ее разработки.	
Тема 1.2. Приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов, фаршей, начинок, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий,	**Содержание**	**2**
	Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении мучных кондитерских изделий, пирожных, тортов, в том числе промышленного производства.	
	Сиропы: виды, рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, безопасности, условиям и срокам хранения, пищевая, энергетическая ценность Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, безопасности, условиям и срокам хранения, пищевая, энергетическая ценность. Методы	

пирожных, тортов сложного ассортимента	органолептического анализа. Инновационные методы приготовления и использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов.	
	Карамель: виды, рецептуры, правила и режим уваривания, требования к качеству, безопасности, условиям и срокам хранения Желе: виды, рецептуры, правила и режим приготовления, требования к качеству, безопасности, условиям и срокам хранения, пищевая, энергетическая ценность Глазури: белковые, шоколадные (гляссаж, кувертюр), фруктовые гели. Рецептуры, правила и способы приготовления, требования к качеству, безопасности, условиям и срокам хранения, пищевая, энергетическая ценность. Темперирование шоколада. Технологический процесс приготовления глазурей различных видов. Методы органолептического анализа. Инновационные методы приготовления и использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов.	**2**
	Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение, требования к качеству, безопасности, условиям и срокам хранения, пищевая, энергетическая ценность. Методы органолептического анализа Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептуры, правила и способы приготовления, требования к качеству, безопасности, условиям и срокам хранения, пищевая, энергетическая ценность. Инновационные методы приготовления и использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов. Посыпки, крошки: виды, приготовление, использование в отделке мучных кондитерских изделий, пирожных, тортов.	**2**
Тема 1.3 Приготовление, подготовка к реализации и хранению хлебобулочных изделий сложного ассортимента, праздничного хлеба	**Содержание**	**2**
	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий сложного ассортимента и праздничного хлеба. Технология приготовления и доведение до определённой консистенции различных видов теста: безопарного, опарного сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования вручную и с помощью средств малой механизации штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Комбинирование различных способов приготовления. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	

	В том числе лабораторных работ	**4**
	Лабораторная работа №1. Приготовление, оформление и презентация хлебобулочных изделий сложного ассортимента.	**4**
Тема 1.4 Приготовление, подготовка к реализации и хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**Содержание**	**2**
	Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: бисквитного, «Джоконда», «Даккуаз», «Генуаз, песочного «Бризе», «Бретон , пряничного, орехового, сахарного, тюлипного, белково-воздушного, заварного, «Паташу», слоеного, «Фило, «Кора», и др для сложных мучных кондитерских изделий. Температурный, временной режим, последовательность выполнения технологических операций, правила приготовления мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Способы формования вручную и с помощью средств малой механизации штучных и многопорционных изделий из различных видов теста. Комбинирование различных способов приготовления	
	В том числе лабораторных работ	**8**
	Лабораторная работа №2. Приготовление, оформление и презентация мучных кондитерских изделий из песочного, сдобного и заварного теста.	**4**
	Лабораторная работа №3. Приготовление, оформление и презентация мучных кондитерских изделий из бисквитного теста и изделий из воздушного и орехового теста.	**4**
Тема 1.5. Приготовление, подготовка к реализации и хранение пирожных и тортов сложного ассортимента	**Содержание**	
	Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Рецептуры, технология приготовления пирожных и из различных видов теста. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода пирожных. Современные методы и комбинирование различных способов приготовления, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур). Правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для пирожных сложного ассортимента с учетом требований к безопасности.	**2**
	Рецептуры, технология приготовления тортов из различных видов теста. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода тортов. Современные методы и комбинирование различных способов приготовления, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления м праздничных тортов. Правила охлаждения и замораживания, размораживания	**2**

	заготовок для тортов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности.	
	Органолептический анализ на промежуточных этапах приготовления и способы определения степени готовности пирожных и тортов. Оценка качества. Меры по предупреждению, выявлению и устранению исправимых дефектов, отбраковывание недоброкачественной продукции. Требования к качеству, безопасности, условиям и срокам хранения, пищевая, энергетическая ценность. Варианты творческого оформления, подачи, презентации и техники порционирования пирожных и праздничных тортов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных. с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания. Новые тенденции презентации и подачи. Температура подачи.	**2**
	В том числе лабораторных работ	**8**
	Лабораторная работа №4. Приготовление, оформление и презентация пирожных.	**4**
	Лабораторная работа № 5. Приготовление, оформление и презентация тортов.	**4**
Консультации		**2**
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		**8**
Учебная практика по ПМ.03 **Виды работ:** 1. Подготовка к началу работы рабочего места кондитера, выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (инфраструктурным листом, правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Соблюдение принципов		**36**

энергосбережения при работе с оборудованием. 2. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. 3. 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. 4. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий . Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. 5. Соблюдение, контролирование температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Определение степени готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. 6. Применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий. 7. Выбор, подготовка вкусовых добавок, кондитерских смесей промышленного производства, ароматических и красящих веществ, с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 8. Расчёт нужного количества ингредиентов, взвешивание необходимого количества продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Подбор количества ингредиентов на порцию для получения требуемого выхода. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента 9. Составления последовательности выполнения процесса изготовления изделий, с применением различных методов обработки двух и более продуктов одновременно Составление чек-листа. 10. Использование современных техник и методов приготовления мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента. Работа с текстурами. 11. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 12. Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 13. Оценка качества готовых мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос. 14. Порционирование (комплектование), сервировка, творческое оформление и презентация мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность, с соблюдением выхода и температуры подачи. 15. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	

16. Маркировка оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов. 17. Хранение приготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 18. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов на вынос и для транспортирования. 19. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов.	
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03 **Виды работ:** 1. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 2. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 3. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 4. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствие заявке перед началом работы. 6. 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. 7. Выполнение задания (заказа) по приготовлению мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 8. Использование различных техник, текстур и технологий приготовления мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов в соответствии с ассортиментом и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 9. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 10. Предупреждение в процессе приготовления, выявление и устранение исправимых дефектов, отбраковывание недоброкачественной продукции. 11. Обеспечение условий температурного и временного режима реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. 12. Маркировка оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов. 13. Подготовка к реализации (презентации) готовых мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента (порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление, с учетом соблюдения выхода	**72**

изделия, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов на вынос и для транспортирования. 14. Организация хранения готовых мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов в месте реализации с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 15. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 16. 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 в месте реализации и т.д..). 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. Расчет с потребителями.	
Промежуточная аттестация	**8**
Всего	**334**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень кабинетов: кабинет процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Лаборатория: Учебная кухня ресторана:

компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),

- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)

- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

Оснащенные базы практик в соответствии с п. 7.1.2. ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ «Международный колледж сервиса» должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда ГАПОУ «Международный колледж сервиса» выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные 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.
2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва: Академия, 2021. – 192 с.
3. 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.
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.
5. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений

сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В. Чубасова. – Москва: Академия, 2020. – 176 с.

6. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336 с.

7. 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.

8. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П. Золин. – Москва: Академия, 2016. – 320 с.

9. Зуев, Н.А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для спо / Н.А. Зуев, В.В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 80 с.

10. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 373 с.

11. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

12. 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.

13. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. – Москва: Академия, 2018. – 240 с.

14. 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.

15. 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.

16. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.

17. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва: Академия, 2018. – 192 с.

18. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва: Академия, 2019. – 128 с.

19. Соколова, Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – Москва: Академия, 2017. – 288 с.

20. 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.

21. 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.

22. 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.

23. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

24. Шокина, Ю.В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие для спо / Ю.В. Шокина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 148 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. 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).

2. 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: 15.12.2020).

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).

4. 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).

5. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1055719 (дата обращения: 27.01.2022).

6. Макарова, Н.В. Технология мясных продуктов: учебное пособие для СПО / Н.В. Макарова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 203 с. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/106860

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: 18.12.2020).

8. 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).

9. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания: 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).

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).

11. 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).

3.2.3. Дополнительные источники

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

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

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

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

13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083. Ч. 1

14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997. - 560 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082

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. – 544 с.

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамкахмодуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**Выполнение работ по подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:** - соответствие подготовки и уборки рабочего места; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП; - профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, инвентарем, весоизмерительными приборами, посудой, сырьем, материалами в соответствии с инструкциями и регламентами (инфраструктурным листом, правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты для приготовления мучных кондитерских изделий, пирожных, тортов сложного ассортимента; - соблюдение принципов энергосбережения при работе с оборудованием; - обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контролем их хранения и расходом с учетом ресурсосбережения; - расчёт нужного количества ингредиентов, взвешивание необходимого количества продуктов, их взаимозаменяемость, в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -правильность маркировки продукции.	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе. **Промежуточная аттестация:** экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий	**Выполнение работ по приготовлению, хранению отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:** - соответствие подготовки рабочего места, выбора, рационального размещения на рабочем месте оборудования, инвентаря, весоизмерительных приборов, посуды, сырья, материалов в соответствии с инфраструктурным листом, правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда, стандартами чистоты; - соблюдение принципов энергосбережения при работе с оборудованием; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП; - соответствие выбора видов отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий, пирожных, тортов; - адекватный выбор, правильная подготовка ароматических и красящих вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; - точность изменения закладки продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов; - соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов; - соответствие приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов; -своевременное предупреждение в процессе приготовления, выявление и исправление исправимых дефектов, отбраковывание недоброкачественной продукции; -оптимальное применение оставшихся неиспользованных пищевых продуктов в других целях; - правильность маркировки оставшихся готовых продуктов, сырья и отделочных полуфабрикатов; - соблюдение контроля хранения и расхода продуктов.	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе. **Промежуточная аттестация:** экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, презентацию, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, презентацию, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению, презентации и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:** - соответствие подготовки рабочего места, выбора, рационального размещения на рабочем месте оборудования, инвентаря, весоизмерительных приборов, посуды, сырья, материалов в соответствии с инфраструктурным листом, правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда, стандартами чистоты; - соблюдение принципов энергосбережения при работе с оборудованием; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП; облюдение, контролирование температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Определение степени готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. - профессиональное применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; корректный выбор подготовка вкусовых добавок, кондитерских смесей промышленного производства, ароматических и красящих веществ, с учетом их сочетаемости с основным продуктом; - профессиональная демонстрация навыков работы по приготовлению различными методами, творческому оформлению, презентации и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - правильное использование и работа с текстурами; - актуальность использования современных	

	техник и методов приготовления мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента; - точность определения степени готовности, доведение до вкуса, проведение органолептического анализа на промежуточных этапах приготовления; -предупреждение в процессе приготовления, выявление и устранение исправимых дефектов, отбраковывание недоброкачественной продукции; - адекватное охлаждение и замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов; соответствие времени выполнения работ нормативам; - точное соблюдение единообразия размера, веса, качества и внешнего вида изделий; точное соответствие массы мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента требованиям рецептуры; - правильное составление последовательности выполнения процесса приготовления, с применением различных методов обработки двух и более продуктов одновременно; - правильность составления чек-листа; - аккуратное порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность, с соблюдением выхода и температуры подачи; - рациональное определение применения оставшихся неиспользованных пищевых продуктов в других целях; - соблюдение правил упаковки, хранения готовой продукции с учётом требований к безопасности; - контроль качества и безопасности готовой кондитерской продукции; -правильная маркировка продукции; - адекватное владение профессиональной терминологией, консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента	

ПК 3.5. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учётом потребностей различных категорий потребителей	**Выполнение работ по разработке, адаптации рецептур холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;** - соответствие разработки и адаптации рецептуры мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ответствие и правильность составления ассортимента и меню; соответствие, правильность и точность разработки рецептур; - соответствие, правильность и точность составления заявок на продукты.	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе. **Промежуточная аттестация:** экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и
ОК 02.Осуществлять поиск,анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии и предпринимательской деятельности; адекватность использования знаний по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии; - эффективность определения и выстраивания траектории профессионального развития и самообразования; - точность, адекватность выявления достоинства и недостатков коммерческой идеи; - эффективность презентации идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности.	
ОК 04. Эффективно	ффективность организации работы коллектива	

взаимодействовать и работать в коллективе и команде	и команды; эффективность взаимодействия с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	производственной практикам
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации 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.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 08**.** Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
ОК 10**.** Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	

Приложение 2.4
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.02.15. Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.04. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

2023 г.

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

«ПМ.04. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных 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
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**
ПК 4.1	Организовывать текущую деятельность подчиненного персонала
ПК 4.2	Координировать и планировать деятельность подчиненного персонала
ПК 4.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 4.4	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной, кондитерской продукции, различных видов меню с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	организации ресурсного обеспечения деятельности подчинённого персонала; проведения инвентаризации кухни организации питания; организации приёма, хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря; контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; осуществления планирования деятельности подчинённого персонала с учётом взаимодействия с другими подразделениями; организация текущей деятельности подчинённого персонала; координирование деятельности подчиненного персонала; осуществления организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных изделий, десертов, напитков, мучных кондитерских изделий по меню; разработки мероприятий по повышению качества приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий, десертов, мучных кондитерских изделий и эффективности работы подчинённого персонала; разработка различных видов меню, разработка и адаптация рецептур блюд, напитков, кулинарных изделий, десертов, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков, десертов; обучения, инструктирования поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочем месте; оценки результатов обучения; формирования отчётов о результатах выполнения текущих и оперативных планов за отчётный период; использования контрольно-кассового оборудования и программно-аппаратного комплекса для приёма к оплате платёжных карт (POS терминалы); общения на иностранном языке на базовом уровне.
Уметь	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; составлять заявки на продукты, сырье, оборудование и инвентарь для кухни организации питания; проводить входной контроль продуктов, сырья, материалов, поступаемых от поставщиков в организацию питания; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; определять критерии качества готовых блюд, напитков, кулинарных изделий, десертов мучных кондитерских изделий; организовывать рабочие места различных зон кухни; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;

	взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню; разрабатывать и изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий; планировать, организовывать и оценивать работу подчиненного персонала; проводить входной, текущий и итоговый контроль работы членов бригады поваров; использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для координации выполнения заданий работниками кухни организации питания; разрабатывать график работы членов бригады поваров; проводить вводный и текущий инструктаж членов бригады поваров; распределять задания между работниками бригады поваров; определять потребность работниками бригады поваров в обучении; проводить обучение членов бригады поваров приготовлению новых блюд, напитков и кулинарных изделий на рабочем месте; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учётно-отчётную документацию; формировать отчеты по использованию продуктов, сырья, материалов, полуфабрикатов в специализированных программах учета; общаться на иностранном языке на базовом уровне.
Знать	нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала организаций питания; отраслевые стандарты правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001; основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;

	ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; классификацию организаций питания; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; правила по охране труда, санитарии и гигиене, пожарной безопасности в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее); методы контроля возможных хищений запасов; нормы расхода сырья, продуктов и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правил учета и выдачи продуктов; принципы организации процесса приготовления кулинарной, кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; принципы разработки должностных обязанностей, графики работы и табели учета рабочего времени; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; правила организации работы, функциональные обязанности и область ответственности поваров, кондитеров и других категорий работников кухни; инструменты планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных, виды, формы и методы мотивации персонала; теория межличностного и делового общения, общение с гостями, переговоры, конфликтология малой группы; методы разрешения конфликтных ситуаций; способы и формы инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; правила составления программы обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала; методика обучения в процессе трудовой деятельности; принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения;

	современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования, мобильных терминалов (POS терминалов) и специализированных приложений, программы управления расходом продуктов и движением готовой продукции; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; правила составления калькуляции стоимости; правила оформления заказа на продукты со склада и приём продуктов со склада и от поставщиков, ведение учёта и составление товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания; правила общения, техника общения, ориентированных на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 122 ч.

в том числе в форме практической подготовки – 98 ч.

Из них на освоение МДК – 42 ч.

в том числе самостоятельная работа – 0

практики, в том числе учебная – 36 ч.

производственная – 36 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Для специальности

Коды профес-сиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практичес. подготовки	Объем образовательной программы, час							
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						Самостоятельная работа	Экза-мен
				Обучение по МДК				Практики			
				Всего	в т.ч.			Учебная	Производ-ственая		
					Теоретическое обучение	лабораторные работы и практические занятия	курсовая проект (работа)				
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	
ПК 4.1- 4.5 ОК 01, 02, 04-07, 09-11	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	122	98	40	16	8	16	-	-	8	2
	Учебная практика	36	36	-	-	-	-	36	-	-	-
	Производственная практика	36	36	-	-	-	-	-	36	-	-
	Экзамен по модулю	8	-	-	-	-	-	-	-	-	6 / 2
	Всего:	**122**	**98**	**40**	**16**	**8**	**16**	**36**	**36**	**8**	**8 / 2**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем в часах
1	2	3
Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		**122**
МДК. 04.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		**42**
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	**Содержание**	**2**
	1. Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей	
	2. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питании различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования)	
	3. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования)	
	4. Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.	
	Тематика практических занятий	**1**
	1. Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных	
Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	**Содержание**	**4**
	Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, прейскуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню.	

	Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе.	
	Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.	
	Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.	
	Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню.	
	Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, соптимизация меню, совершенствование ассортимента	
	Тематика практических занятий	**1**
	1. Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).	
Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	**Содержание**	**2**
	Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных.	
	Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений.	
	Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов	

	Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.	
	Тематика практических занятий	**1**
	1. Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	
Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания	**Содержание**	**2**
	1. Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).	
	2. Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности).	
	3. Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.	
	4. Психологические типы характеров работников.Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия	
	5. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам	
	Тематика практических занятий	**1**
	1. Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений	
	2. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения	
	3. Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»	
	4. Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения	
	5. Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений	

Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	**Содержание**	
	Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания	**2**
	Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).	
	Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	
	Тематика практических занятий	**1**
	1. Планирование производственного задания (программы) 2. Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда 3. Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени	
Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	**Содержание**	**2**
	Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда. Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.	
	Производительность труда, факторы роста.	
	Методика расчета основных производственных показателей	
	Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.	
	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства.	
	Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета	
	Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения	
	Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции	
	Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ	

	31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.	
	Тематика практических занятий	**2**
	1. Расчет производственной мощности. 2. Расчет товарооборота. 3. Расчет производительности труда. 4. Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов. 5. Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников.	
Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	**Содержание**	**2**
	1. Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания.	
	2. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.	
	Тематика практических занятий	**1**
	1. Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции.	
Курсовые работы (проекты) **Примерная тематика курсовых проектов (работ):** 1. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех). 2. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячий цех). 3. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (холодный цех). 4. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (горячий цех). 5. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (холодный цех). 6. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (горячий цех). 7. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса при аэровокзале. 8. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при вокзале. 9. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак – шведская линия. 10. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе. 11. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе. 12. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодёжного кафе.		**16**

13. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейни.
14. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кондитерской.
15. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого.
16. Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара.
17. Организация работы кухни (структурного подразделения) фитобара.
18. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной шашлычной.
19. Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания.
20. Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа.
21. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой.
22. Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе.
23. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд).
24. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта).
25. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе (столовая для студентов и обслуживающего персонала, питания по абонементам).
26. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе, профессорско-преподавательский зал.
27. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже.
28. Организация работы структурного подразделения домовой кухни

Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе)

1. Определение темы курсовой работы (проекта). Составления введения.
2. Разработка характеристики исследуемой организации питания.
3. Разработка миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания.
4. Составление схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений.
5. Разработка характеристики подразделения (кухни ресторана, другой организации питания, кондитерского цеха)
6. Разработка расчетного плана-меню.
7. Расчет основных производственных показателей.
8. Разработка должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам.
9. Разработка плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса).
10. Заключение.

Учебная практика 1.Ознакомление с организационной структурой предприятия общественного питания, нормативно-технической и технологической документацией. 2. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. 3. Составление заявки на продукты, сырье, оборудование и инвентарь для кухни организации питания 4. Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использование различных способов оптимизации меню. 5. Разработка и изменение ассортимента в зависимости от изменения спроса. 6. Разработка различных видов меню, разработка и адаптация рецептур блюд, напитков, кулинарных изделий, десертов, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 7. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений 8. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. 9. Выполнение расчётов сырья, количества порций с учётом вида, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. 10. Оформление технологических и технико-технологических карт на блюда, кулинарные и кондитерские изделия. 11. Расчёт энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий. 12. Порядок составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. 13. Ознакомление с основными категориями производственного персонала предприятия и квалификационными требованиями к нему. 14. Планирование, организация и координирование деятельности подчинённого персонала с учётом взаимодействия с другими подразделениями. 15. Разработка графика работы членов бригады поваров. 16. Проведение входного, текущего и итогового контроля работы членов бригады поваров. 17. Разработки мероприятий по повышению качества выпускаемой продукции и эффективности работы подчинённого персонала. 18. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. 19. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов подчинённого персонала. 20. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности подчинённого персонала. 21. Ознакомление с системой материального и нематериального стимулирования труда, мотивации профессионального развития, оценки и стимулирования качества труда, распределения обязанностей персонала. 22. Ведение утвержденной учётно-отчётной документации 23. Формирование отчетов по использованию продуктов, сырья, материалов, полуфабрикатов в специализированных программах учета.	**36**

Производственная практика **Виды работ:** 1. Ознакомление с Уставом организации питания. 2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия, с порядком составления и согласования бизнес-планов, производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельностью организации питания. 3. Ознакомление с организационной структурой управления организации питания. 4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. 5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. 6. Ознакомление с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. 7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров. Их состав и численность. 8. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции. технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. 9. Ознакомление с технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. Составление ведомости учёта движения посуды и приборов. 10. Разработка различных видов меню. Участие в презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий. 11. Оформление технологических и технико-технологических карт на блюда, кулинарные и кондитерские изделия. 12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. 13. Контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных изделий, десертов, напитков, мучных кондитерских изделий по меню. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. 14. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. 15. Определение рисков в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определение критических точек контроля качества и безопасности продукции в процессе производства. 16. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. 17. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформления документов по движению товаров и сырья. 18. Участие в заполнении доверенности, составлении счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, составлении закупочного акта. 19. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. 20. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне. 21. Проведение инвентаризации, контролирование сохранности запасов. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов. 22. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений. 23. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.	**36**

24. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. 25. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. 26. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда. 27. Обучение, инструктирование поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочем месте. 28. Распределение заданий между работниками бригады поваров. 29. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. 30. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций. 31. Составление графиков выхода на работу производственного персонала. 32. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля. 33. Использование контрольно-кассового оборудования и программно-аппаратного комплекса для приёма к оплате платёжных карт (POS терминалы).	
Консультация	**2**
Экзамен по модулю	**6**
Всего	**122**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», «Пищевых технологий», «Организация и контроль текущей деятельностью подчиненного персонала» оснащенны в соответствии с п.6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана» и (или) Кондитерский цех организации оснащенны в соответствии с п.6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

База практики АО «Булочно-кондитерский комбинат» оснащена в соответствии с п.6.1.2.5 образовательной программы по профессии.

Перечень кабинетов: кабинет организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала.

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)
- программы по организации текущей деятельности подчиненного персонала;
- программы по контролю текущей деятельности подчиненного персонала;
- набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

Базы практик оснащены в соответствии с п. 6.1.2 ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ «Международный колледж сервиса» имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда ГАПОУ «Международный колледж сервиса» выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бурчакова И.Ю. Учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2018. – 384 с.

1. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник

для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва: Академия, 2021. – 192 с.

2. 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.

3. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

4. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – Москва: Академия, 2018. – 80 с.

5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – Москва: Академия, 2016. – 320 с

6. Качмазов, Г.С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство: учебное пособие для спо / Г.С. Качмазов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с.

7. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 373 с.

8. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

9. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для спо / Т.Р. Любецкая. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 308 с.

10. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. – Москва: Академия, 2018. – 240 с.

11. 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.

12. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.

13. 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.

14. Рязанова, О.А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения: учебно-справочное пособие для спо / О.А. Рязанова, В.М. Позняковский; под общей редакцией В.М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 380 с.

15. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – Москва: Академия, 2019. – 304 с.

16. Скобельская, З.Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для спо / З.Г. Скобельская. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 84 с.

17. 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.

18. Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие для спо / Л.А. Маюрникова, М.С. Куракин, А.А. Кокшаров, Т.В. Крапива. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 244 с.

19. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

3.2.2.Основные электронные издания

1. Кустова, И.А. Примеры материальных расчетов блюд общественного питания: учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 207 c. — ISBN 978-5-4488-1249-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106846

2. Любецкая, Т.Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для спо / Т.Р. Любецкая. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-5880-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146631 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Рязанова, О.А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения: учебно-справочное пособие для спо / О.А. Рязанова, В.М. Позняковский; под общей редакцией В.М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 380 с. — ISBN 978-5-8114-6499-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148030 (дата обращения: 14.12.2020).

4. Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие для спо / Л.А. Маюрникова, М.С. Куракин, А.А. Кокшаров, Т.В. Крапива. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148013 (дата обращения: 14.12.2020).

3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

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

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

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

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

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

12. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083. Ч. 1

13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082

14. 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.

15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

16. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е.В. Шрамко – Москва: 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. Организовывать текущую деятельность подчиненного персонала ПК 4.2. Координировать и планировать деятельность подчиненного персонала	**Выполнение действий по организации, координированию и планированию деятельности подчинённого персонала в соответствии с инструкциями и регламентами, санитарными правилами и нормами (СанПиН), профессиональными стандартами, стандартами на основе системы ХАССП:** - правильное осуществление организации, контроля качества и эффективности выполнения работ подчинённого персонала; - адекватная разработка мероприятий по повышению качества приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий,	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе.

	десертов, мучных кондитерских изделий; - правильность проведения бракеража, ведения документации по контролю качества готовой продукции; - правильность проведения входного, текущего и итогового контроля работы членов бригады поваров; - правильность составления графика работы членов бригады поваров; - адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам; - правильное планирование и координирование деятельности подчинённого персонала с учётом взаимодействия с другими структурными подразделениями; - соответствие организации рабочих мест различных зон кухни; - соответствующий уровню квалификации отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач, четкое распределение обязанностей и ответственности; - адекватное оценивание работы подчиненного персонала; - владение методами предотвращения и разрешения конфликтных ситуаций в работе подчиненного персонала, дисциплинарного воздействия; - адекватное осуществление мероприятий по мотивации и стимулированию персонала; - своевременное предупреждение фактов хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; - правильность использования мобильных терминалов и специализированных приложения для координирования выполнения заданий работниками кухни организации питания; - точность расчёта по принятой методике основных производственных показателей, стоимости готовой продукции; - точность формирования отчётов о	**Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам Тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при

	результатах выполнения текущих и оперативных планов за отчётный период; - правильность формирования отчетов по использованию продуктов, сырья, материалов, полуфабрикатов в специализированных программах учета.	участии)
ПК 4.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	**Выполнение действий по организации ресурсного обеспечения подчинённого персонала в соответствии с инструкциями и регламентами, санитарными правилами и нормами (СанПиН), профессиональными стандартами, стандартами на основе системы ХАССП:** - правильность организации приёма, хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря; - соблюдения контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; - адекватное оценивание потребности, наличия материальных и других ресурсов; - правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом; - правильное составление заявок на продукты, сырье, оборудование и инвентарь для кухни организации питания; - правильность проведения входного контроля продуктов, сырья, материалов от поставщиков; - своевременный контроль условий, сроков, ротации, товарного соседства сырья, продуктов в процессе хранения; - правильность проведения инвентаризации, контроля сохранности запасов; - правильное составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.	Тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 4.4. Осуществлять разработку ассортимента	**Выполнение действий по осуществлению разработки**	Тестирование, экзамен,

кулинарной, кондитерской продукции, различных видов меню с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**ассортимента кулинарной, кондитерской продукции, различных видов меню с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в соответствии с инструкциями и регламентами, санитарными правилами и нормами (СанПиН), профессиональными стандартами, стандартами на основе системы ХАССП:** - актуальность, конкурентоспособность предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу; - адекватность разрабатывания и изменения ассортимента в зависимости от изменения спроса; - адекватность анализа спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню; - использование различных способов оптимизации меню; - адекватная разработка различных видов меню, адаптация рецептур блюд, напитков, кулинарных изделий, десертов, мучных кондитерских изделий с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - актуальность презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков, десертов; - умение принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; - правильность расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингента	экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

	ожидаемых гостей; - правильность расчёта энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; - точность составления калькуляции стоимости готовой продукции.	
ПК 4.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров других категорий работников кухни на рабочем месте	**Выполнение действий по осуществлению инструктирования, обучения поваров, кондитеров других категорий работников кухни на рабочем месте в соответствии с инструкциями и регламентами, санитарными правилами и нормами (СанПиН), профессиональными стандартами, стандартами на основе системы ХАССП:** - правильность выбора способов и форм инструктирования персонала; - адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательности действий при проведении обучения персонала на рабочем месте; - актуальность составленной программы обучения персонала; - объективность оценки результатов обучения; - профессиональное проведение вводного и текущего инструктажа членов бригады поваров; - профессиональное обучение членов бригады поваров приготовлению новых блюд, напитков и кулинарных изделий на рабочем месте; - правильное распределение заданий между работниками бригады поваров; - точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом; - своевременное определение потребности работниками бригады поваров в обучении; - умение общаться на иностранном языке на базовом уровне.	Тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОП 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	-грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	
ОК.11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- эффективно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства	

Приложение 2.5.
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.02.15. Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.2. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.1.3. Перечень профессиональных компетенций

Вид деятельности	Код	Наименование профессиональных компетенций
ВД 5 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов, горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	**ПК 5.1.**	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 5.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	ПК 5.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
	ПК 5.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

	ПК 5.5.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 5.6.	Осуществлять приготовление, творческое офрмление, презентацию и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Владеть навыками	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; приготовления, творческого оформления бульонов, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; приготовления, творческого оформления холодных соусов, заправок, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; - контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; - контроле хранения и расхода продуктов.
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 способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, 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; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; своевременно оформлять заявку на склад; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, оценивать качество, 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, 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, холодных блюд, кулинарных изделий, , 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 – 360 ч.

в том числе в форме практической подготовки – 296 ч.

Из них на освоение МДК – 136 ч.

в том числе самостоятельная работа – 14 ч.

практики, в том числе учебная – 108 ч.

производственная – 108 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля
Для специальности

Коды профес-сиональ-ных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час									
		Объем образовательной программы, час	В том числе в форме практической подготовки	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						Самостоятельная работа[8]	Экзамен / Консультации
				Обучение по МДК, час.				Практики			
				всего, часов	В том числе			Учебная	Производственная		
					теоретическое обучение	лабораторных и практических занятий, часов	курсовой проект (работа)*, часов				
1	2	3		4	5		6	7	8	9	10
ПК 1.1-1.4	**Раздел 1.**Товароведение продовольственных товаров	52	30	36	20	16	-	-	-	14	2
ПК 1.1-1.8	**Раздел 2.**Технологии приготовления блюд	84	50	52	22	30	-	-	-	30	2
	Учебная практика	108	108	-	-	-	-	108	-	-	
	Производственная практика	108	108	-	-	-	-	-	108	-	
	Промежуточная аттестация	8	-	-	-	-	-	-	-	-	6 / 2
	Всего:	**360**	**296**	**88**	**42**	**46**		**108**	**108**	**44**	**10 / 2**

2.3. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)**	**Объем часов**
1	**2**	**3**
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)»		360
Раздел 1.Товароведение продовольственных товаров		**52**
Тема 1.1. Мясные товары	**Содержание**	
	1. Мясо убойных животных. Ткани мяса. Классификация, клеймение туш и показатели упитанности. Качество и хранение мяса.	2
	2. Мясо птицы. Классификация, требования к качеству. Субпродукты. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству.	2
	В том числе практических занятий 1. Распознать виды колбасных изделий и определить качество органолептическим методом.	2
Тема 1.2. Рыбные товары	**Содержание**	
	1. Строение тела и химический состав рыбы. Основные промысловые семейства рыб. Пищевая и биологическая ценность. Виды разделки. Живая, охлажденная, мороженная, соленая, копченая рыба, требования к качеству. Нерыбное водное сырье. Икра рыб. Рыбные консервы и пресервы. Сроки хранения.	2
	Практическое занятие №2. 2.Распознать виды переработанной рыбы, икры, нерыбных продуктов моря и определить качество.	2
Тема 1.3. Жировые и яичные товары	**Содержание**	
	1. Растительные масла. Виды, требования к качеству. Маргарин. Спред. Майонез. Требования к качеству. Сроки хранения. Яйца и яичные продукты. Виды, требования к качеству, маркировка. Сроки хранения	2

	Практическое занятие №3 3.Распознать виды жировых и яичных товаров и определить качество.	2
Тема 1.4. Плодоовощные товары и грибы	**Содержание**	2
	1.Химический состав и классификация плодов и овощей. Клубнеплоды. Корнеплоды. Капустные, луковые, томатные, тыквенные овощи. Виды, требования к качеству. Сроки хранения. Грибы. Виды. Требования к качеству. Семечковые, косточковые плоды. Ягоды. Субтропические и тропические плоды. Требования к качеству	
Тема 1.5. Зерномучные товары.	**Содержание**	2
	1. Зерновые культуры. Крупы, требования к качеству, сроки хранения. Мука. Дрожжи. Макаронные изделия. Классификация. Требования к качеству	
	2. Хлебобулочные изделия. Хлеб. Булки. Мелкоштучные хлебобулочные товары. Требования к качеству, сроки хранения.	2
	Практическое занятие№4 4. Распознать виды круп, муки, макаронных изделий и определить качество органолептическим методом.	2
	Практическое занятие№5 5. Распознать виды хлебобулочных изделий и определить качество органолептическим методом.	2
Тема 1.6. Сахаристые, фруктово-ягодные, мучные кондитерские изделия.	**Содержание**	2
	1. Сахар. Крахмал. Фруктово-ягодные изделия. Мармелад. Пастила. Шоколад и какао-порошок. Карамель. Конфеты. Виды, требования к качеству. Сроки хранения.	
	Практическое занятие №6 6. Распознать виды сахаристых, фруктово-ягодных, мучных кондитерских изделий и определить качество органолептическим методом	2
Тема 1.7. Молоко и молочные продукты.	**Содержание**	2
	1. Молоко коровье, сливки, Кисло-молочные продукты. Требования к качеству, сроки хранения.	
	Практическое занятие №7 7. Распознать виды, кисло-молочных продуктов, сыров и определить качество органолептическим методом.	2
Тема 1.8. Вкусовые продукты	**Содержание**	2
	1. Чай, кофе. Пряности. Приправы. Классификация. Требования к качеству, сроки хранения. ***Дифференцированный зачет***	
	Практическое занятие №8	2

	8.Распознать виды чая, кофе, пряностей, приправ и определить качество органолептическим методом.	
Консультации		2
МДК. 05.02Технологии приготовления блюд		
Раздел 1. Обработка, подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы		**8**
Тема 1.1. Обработка овощей и грибов	**Содержание**	2
	1. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки овощей и грибов. Подготовка для фарширования, нарезка и формовка, условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.	
Тема 1.2. Обработка рыбы	**Содержание**	2
	1.Механическая кулинарная обработка рыбы. Пищевая ценность. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов из различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	
Тема 1.3. Обработка мяса и мясопродуктов	**Содержание**	2
	1. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для приготовления разнообразной кулинарной продукции с учетом требований к безопасности. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов.	
	2. Классификация, основные характеристики домашней птицы. Пищевая ценность. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке домашней птицы. Методы обработки и подготовки домашней дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса домашней дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	2
Раздел 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		**44**
Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов	**Содержание**	

	1. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров. 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.	2
	2.Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса. 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.	2
	Практическая работа №1 Составление технологических карт на заправочные супы.	2
	Лабораторная работа №1	4
	1.Приготовление, оформление, отпуск заправочных супов	
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	**Содержание**	2
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. 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 Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных, белого основного и его производных, грибного, молочного, сметанного и их производных, соусов на основе концентратов промышленного производства.	
Тема 2.3. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов	**Содержание**	2
	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. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи блюд и гарниров из овощей и грибов (картофель метродотель, пюре из моркови, зеленого горошка, овощи в	

	молочном соусе, картофель пай, лук фри, котлеты, зразы, крокеты, щницель из капусты, шашлык из овощей, овощи запеченные, пудинг морковный, фаршированные овощи, грибы в сметанном соусе, грибы, тушеные с картофелем)	4
	Лабораторная работа №2	
	2. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей и грибов	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки	**Содержание**	2
	1. Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра разнообразного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога. Методы приготовление: варка, жарка. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром, омлетов, яичных котлет, яйца-фри, яйца пашот по-английски. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: сырные блины, сырные шарики, сырные крокеты. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление пресного теста и изделий из него (лапша домашняя, пельмени, равиоли, блинчики фаршированные)	
	Лабораторная работа №3	2
	3. Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц, творога, сыра и муки	
Тема 2.5. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы	**Содержание**	2
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. 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. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы: рыба отварная в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированная целиком и порционными кусками), рыбы припущенная, рыба жареная, рыба, запеченная в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге, рыба тушеная	
	Лабораторная работа №4-5	8
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	
Тема 2.6.	**Содержание**	

Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы	1. Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Приготовление и подготовка к реализации блюд из отварного, припущенного, жареного и запеченного мяса, блюд из рубленого мяса. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
	Практическое занятие №2	
	Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы. Современные методы приготовления горячих блюд из домашней птицы. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Требования к качеству блюд из домашней птицы. Условия и сроки хранения	2
	Лабораторная работа №6-7	8
	6. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов разнообразного ассортимента.	4
	7. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы разнообразного ассортимента.	4
Самостоятельная работа 1. Оценивание наличия, качества, проверка годности овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса , домашней птицы, пряностей, приправ органолептическим способом. 2. Обработка различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы 3. Размораживание, обработка, подготавливание различными способами мороженой рыбы, полуфабрикатов промышленного производства, нерыбного водного сырья, мясных продуктов, полуфабрикатов из мяса и птицы 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы разнообразного ассортимента. 5. Определение применения оставшихся неиспользованных пищевых элементов в других целях. 6. Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы. 7. Хранение обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы. 8. Порционирование (комплектование), маркировка обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или транспортирования.		30

9. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без). Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. 10. 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. 11. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. 12. Приготовление блюд из домашней птицы: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания. 13. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 14. Хранение готовых блюд из домашней птицы. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. 15. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования. 16. Приготовление горячих блюд из домашней птицы, кролика. Методы приготовления блюд.	
Консультации	2
Учебная практика **Виды работ:** 1. Подготовка к началу работы рабочего места, выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (инфраструктурным листом, правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Соблюдение принципов энергосбережения при работе с оборудованием. 2. 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	**108**

производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. 3. 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. 4. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 5. Оценивание наличия, качества, проверка годности овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы органолептическим способом. 6. Обработка различными способами с учетом рационального использования овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы. Владение приемами минимизации отходов при обработке сырья. 7. Размораживание, обработка, подготавливание различными способами мороженой потрошеной и непотрошеной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства, нерыбного водного сырья, мясных продуктов, полуфабрикатов мяса, птицы 8. Приготовление полуфабрикатов из рыбы, мяса, домашней птицы разнообразного ассортимента. 9. Определение применения оставшихся неиспользованных пищевых элементов в других целях. 10. Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы. 11. Хранение обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы и полуфабрикатов из них в охлажденном и замороженном виде. 12. Порционирование (комплектование), маркировка обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 13. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методов безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивание/измерение, нарезка вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, шпигование, взбивание, настаивание, запекание, варка, термостатирование, вакуумирование. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 14. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специий (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 15. Расчёт нужного количества ингредиентов, взвешивание необходимого количества продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Подбор количества ингредиентов на порцию для получения требуемого выхода. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 16. Использование современных техник и методов горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (варка вакуумированных продуктов в пароконвектомате и погружном термостате Sous Vide, блендера Vitamix). Работа с текстурами.	

17. 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. 18. 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. 19. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, осуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 20. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 21. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 22. 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. 23. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 24. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 25. 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 кухоннуой посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.	
Производственная практика **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 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 различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	**108**

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. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 9. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 10. 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. 11. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 12. 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. 13. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 14. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 15. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 16. 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.). 17. 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	
Промежуточная аттестация	**8**
Всего	**360**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Учебная кухня ресторана по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»;

Рабочее место преподавателя.

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

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жарочный шкаф;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка или процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория:

Оснащенные базы практики по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

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);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ «Международный колледж сервиса» должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда ГАПОУ «Международный колледж сервиса» выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ.

2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

18. 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.

19. 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.

20. 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.

21. 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.

22. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

23. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с.

24. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания:

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

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

26. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

27. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5- е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

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

29. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. - «Феникс», 2013 – 373 с.

30. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.

31. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.

32. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

33. 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.

34. 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.

35. 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.

36. 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.

37. Шокина, Ю.В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие для спо / Ю.В. Шокина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 148 с.

38. 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.

39. 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.

41. 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.

42. 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.

43. 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.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Иванова, Е.Е. Технология морепродуктов: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е.Е. Иванова, Г.И. Касьянов, С.П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 208 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09389-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/492647

2. Технологии пищевых производств. Сушка сырья: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г.И. Касьянов, Г.В. Семенов, В.А. Грицких, Т.Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 116 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14040-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/492443

3. Антипова, Л.В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л.В. Антипова, О.П. Дворянинова; под научной редакцией Л.В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/493941

4. Ким, И.Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка: учебное пособие для среднего профессионального образования / И.Н. Ким, Т.И. Ткаченко, Е.А. Солодова; под общей редакцией И.Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08729-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491732

5. Чижикова, О.Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О.Г. Чижикова, Л.О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491476

6. 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, 2022. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/494971

7. Образовательная платформа Юрайт https://urait.ru/

8. 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.

9. 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.

10. 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.

11. 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.

12. 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.

13. 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.

14. 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.

3.2.3.Дополнительные источники

1. Бурачевский, И.И. Основы биотехнологии: плодово-ягодное и растительное сырье: учебное пособие для среднего профессионального образования / И.И. Бурачевский, Р.А. Зайнуллин, Р.В. Кунакова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 402 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13729-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/496431

2. Козлов, А.И. Гигиена и экология человека. Питание: учебное пособие для среднего профессионального образования / А.И. Козлов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 187 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12965-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/496018 (дата обращения: 24.01.2022)

3. Васильева, И.В. Физиология питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00275-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491216

4. Донченко, Л.В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1: учебник для среднего профессионального образования / Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07799-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491883

5. Донченко, Л.В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2: учебник для среднего профессионального образования / Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07800-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491884

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 5.1 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, готовых полуфабрикатов	**Текущий контроль:** наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной и производственной практикам **Промежуточная аттестация**: - выполнения заданий по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	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 5.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. **ПК 5.3**. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. **ПК 5.4**. 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; – 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	
ПК 5.5. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий 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	**Текущий контроль:** наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной и производственной практикам **Промежуточная аттестация**: - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	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 5.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	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; – 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	**Текущий контроль:** наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной и производственной практике **Промежуточная аттестация**: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность	

деятельности	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	

Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3.1.
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.02.15. Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«СГ. 01. История России»

2023 г.

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 «СГ. 01. История России»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «СГ. 01. История России» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01–06, 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09	У 1.01. - У 1.04	ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; -определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой специальности для развития экономики в историческом контексте; -демонстрировать гражданско-патриотическую позицию.	З. 1.01. – З. 1.03; З. 03.01. – З. 03.03.	– основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.; – сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.; – основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира; – назначение международных организаций и основные направления их деятельности; – о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; – содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; -ретроспективный анализ развития отрасли.

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	48
В т. ч. в форме практической подготовки	20
в том числе:	
теоретическое обучение	44
Самостоятельная работа [9]	4
Промежуточная аттестация[10]	-

[9] Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины (междисциплинарного курса).

[10] Проводится в форме дифференцированного зачета.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.		**14**	
Тема 1.1 Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг.	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х гг. Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики.		
	2. Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура.		
	3. Внешняя политика СССР. Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира».		
Тема 1.2 Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг.	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1.Политические события в Восточной Европе во второй половине 80-х гг.		
	2. Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР.		
	3. Ликвидация (распад) СССР и образование СНГ. Российская Федерация как правопреемница СССР.		
Самостоятельная работа		**2**	
Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI вв.		**34**	
Тема 2.1 Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века.	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е гг.		
	2. Участие международных организаций (ООН, ЮНЕСКО) в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве.		
	3. Российская Федерация в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество. Планы НАТО в отношении России.		
Тема 2.2 Укрепление влияния России на постсоветском пространстве	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией и пр.		
	2. Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом		

	регионе.		
	3. Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации.		
Тема 2.3. Россия и мировые интеграционные процессы	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России.		
	2. Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие России в этом процессе.		
Тема 2.4. Развитие культуры в России.	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры».		
	2.Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России.		
	3. Идеи «поликультурности» и молодежные экстремистские движения.		
Тема 2.5. Перспективы развития РФ в современном мире.	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе.		
	2. Территориальная целостность России, уважение прав ее населения и соседних народов – главное условие политического развития.		
	3. Инновационная деятельность – приоритетное направление в науке и экономике.		
	4. Сохранение традиционных нравственных ценностей и индивидуальных свобод человека – основа развития культуры в РФ.		
Тема 2.6. Глобализация и ее последствия, международные отношения	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Информационное общество. Глобализация и ее последствия		
	2. Проблемы национальной безопасности в международных отношениях. Международный терроризм как социально-политическое явление		
Самостоятельная работа		**2**	
Всего:		**48**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Гуманитарных и социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: рабочие места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;
- необходимая методическая и справочная литература, комплект учебных карт

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением
- телевизор или мультимедийный проектор с экраном.
- мультимедийные презентации по тематике дисциплины.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ «Международный колледж сервиса» должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда ГАПОУ «Международный колледж сервиса» выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Артемов В.В. История: учебник для студентовучреждений СПО / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 21-е изд., стер. Москва: Академия, 2021. 448 с.

2. Самыгин П. С. История: Учебное пособие / П.С. Самыгин, С.И. Самыгин, Шевелев В.Н., В.В. Касьянов. – Москва: ИНФРА-М, 2021. – 550 с.

3. Артемов В.В. История Отечества: С древнейших времен до наших дней: учебник для студентов учреждений СПО / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. –23-еизд., доп.Москва:Академия, 2020.–384с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Бугров, К.Д. История России: учебное пособие для СПО / К. Д. Бугров, С. В. Соколов. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, 2021. — 125 c. — ISBN 978-5-4488-1105-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/104903.

2. История России в 2 ч. Часть 1. До начала XX века: учебник для вузов / Л.И. Семенникова [и др.]; под редакцией Л.И. Семенниковой. — 7-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 346 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08970-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/470179 (дата обращения: 01.11.2021).

3. История России в 2 ч. Часть 2. 1941—2015: учебник для среднего профессионального образования / М.В. Ходяков [и др.]; под редакцией М.В. Ходякова. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 300 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04769-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452128 (дата обращения: 01.11.2021).

4. Кириллов, В.В. История России в 2 ч. Часть 1. До XX века: учебник для среднего профессионального образования / В.В. Кириллов. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва:

Издательство Юрайт, 2021. — 352 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08565-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471503 (дата обращения: 01.11.2021).

5. Кириллов, В.В. История России в 2 ч. Часть 2. XX век — начало XXI века: учебник для среднего профессионального образования / В.В. Кириллов. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 257 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08561-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471504 (дата обращения: 01.11.2021).

6. История России в 2 ч. Часть 1. 1914—1941: учебник для среднего профессионального образования / М.В. Ходяков [и др.]; под редакцией М.В. Ходякова. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 270 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04767-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452127 (дата обращения: 01.11.2021).

7. История России в 2 ч. Часть 2. 1941—2015: учебник для среднего профессионального образования / М.В. Ходяков [и др.]; под редакцией М.В. Ходякова. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 300 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04769-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452128 (дата обращения: 01.11.2021).

3.2.3. Дополнительные источники

1. Прядеин, В.С. История России в схемах, таблицах, терминах и тестах: учебное пособие для среднего профессионального образования / В.С. Прядеин; под научной редакцией В.М. Кириллова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 198 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05440-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/473762 (дата обращения: 01.11.2021).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: – основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.; – сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.; – основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира; – назначение международных организаций и основные направления их деятельности; – о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; – содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения. -ретроспективный анализ развития отрасли	-Уверенно перечисляет конкретные события - правильно описывает события и называет причины; -точно перечисляет и описывает, дает оценку основным процессам; -оценивает международную значимость деятельности организаций; -грамотно воспроизводит и подбирает примеры о роли науки, культуры и религии; -четкость и правильность ответов на вопросы; -дает оценку состояния отрасли, делает выводы о перспективах ее развития	Текущий контроль при провдении: - письменного/устного опроса; тестирования; оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) - выполнение индивидуальных заданий; - оценка результатов выполнения практической работы; -дифференцированный зачет.
Перечень умений, осваимваемых в рамках дисциплины: – ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем. -определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой специальности для развития экономики в историческом контексте; -демонстрировать гражданско-патриотическую позицию	-грамотно оценивает, сравнивает, описывает, критикует, объясняет, делает выводы, высказывает свое отношение, подтверждает примерами свое отношение к событиям -обосновывает видение и вычленяет части целого, выявляет взаимосвязи, видит и озвучивает ошибки, приводит различия между фактами и следствиями -выделяет в общем контексте экономического развития страны, значение и перспективы отрасли, получаемой специальности -демонстрирует способность сделать правильный нравственный, социальный, политический выбор	Промежуточная аттестацияв форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования; - выполнения практических заданий; - выполнения индивидуальных заданий; - экспертного наблюдение за ходом выполнения практической работы.

Приложение 3.2.
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.02.15. Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«СГ. 02. Иностранный язык в профессиональной деятельности»

2023 г.

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 «СГ. 02. Иностранный язык в профессиональной деятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «СГ. 02. Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, 03, 05, 09, 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10	У 1.01. - У 3.04	- понимать общий смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы на бытовые и профессиональные темы; - понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы; - осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; - осуществлять переводы (со словарем и без словаря) иностранных тексов профессиональной направленности; - строить простые высказывания о себе и своей профессий деятельности; - производить краткое обоснование и объяснение своих текущих и планируемых действий; - выполнять письменные простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы; - разрабатывать планы к самостоятельным работам для подготовки проектов и устных сообщений.	З. 1.01. – З. 2.03; З. 03.01. – З. 03.03.	особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности; основные общеупотребительные глаголы бытовой и профессиональной лексики; – лексический (1000 - 1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - основные грамматические правила, необходимые для построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы	64
В т. ч. в форме практической подготовки	12
в том числе:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	62
Самостоятельная работа[11]	-
Промежуточная аттестация[12]	2

[11] Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины (междисциплинарного курса).

[12] Проводится в форме дифференцированного зачета

2.2.Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	
Раздел 1. Вводно-коррективный курс		**6**	
Тема 1.1. Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества)	**Тематика практических занятий** Фонетический материал - основные звуки и интонемы английского языка; - основные способы написания слов на основе знания правил правописания; -совершенствование орфографических навыков. Лексический материал по теме. Грамматический материал: - 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	**2**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
Тема 1.2. Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме: - расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования. Грамматический материал: - модальные глаголы, их эквиваленты; - предложения с оборотом thereis/are; - сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but. - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite	**4**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
Раздел 2. Развивающий курс		**40**	

Тема 2.1 Повседневная жизнь условия жизни, учебный день, выходной день	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. - артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.	**2**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
Тема 2.2. Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - числительные; - система модальности.; - образование и употребление глаголов в Past, FutureSimple/Indefinite.	**4**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
Тема 2.3. Город, деревня, инфраструктура	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.	**4**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
Тема 2.4. Досуг	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present, Past, FutureSimple/Indefinite, - использование глаголов в PresentSimple/Indefinite для выражения действий в будущем - придаточные предложения времени и условия (if, when).	**4**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
Тема 2.5. Новости, средства массовой информации	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образованиеиупотреблениеглаголовв Present Continuous/Progressive, Present Perfect; - местоимения: указательные (this/these, that/those) с существительными и без них, личные, притяжательные, вопросительные, объектные	**4**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
Тема 2.6. Природа и человек (климат, погода,	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал:	**4**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10

экология)	- сложноподчиненныепредложенияссоюзами because, so, if, when, that, that is why; - понятие согласования времен и косвенная речь. - неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every. - 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		
Тема 2.7. Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге, преимущественно в IndefinitePassive. - инфинитив и инфинитивные обороты и способы передачи их значений на родном языке. - признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различения их функций	**4**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
Тема 2.8. Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - предложения со сложным дополнением типа Iwantyoutocomehere; - сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though; - предложенияссоюзами neither…nor, either…or; - дифференциальныепризнакиглаголовв Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past; - признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке	**4**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
Тема 2.9. Общественная жизнь (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения)	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге, преимущественно в IndefinitePassive; -сложноподчиненныепредложенияспридаточнымитипа If I were you, I would do English, instead of French.	**4**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
Тема 2.10 Научно-технический	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал:	**2**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10

прогресс	- предложения со сложным дополнением типа Iwantyoutocomehere; -сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though; -сложноподчиненныепредложенияспридаточнымитипа If I were you, I would do English, instead of French; Глаголы в страдательном залоге, преимущественно в IndefinitePassive.		
Тема 2.11 Профессии, карьера	**Тематика практических занятий**	**2**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Лексический материал по теме. Грамматический материал для продуктивного усвоения: - распознавание и употребление в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложения; - систематизация знаний о сложносочиненных и сложноподчиненных предложениях, в том числе условных предложениях (ConditionalI, II, III)		
Тема 2.12 Отдых, каникулы, отпуск. Туризм	**Тематика практических занятий**	**2**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - дифференциальные признаки глаголов в PastContinuous; - признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке.		
Тема 2.13 Искусство и развлечения	**Тематика практических занятий**	**2**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге.		
Тема 2.14 Государственное устройство, правовые институты	**Тематика практических занятий**	**2**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - дифференциальныепризнакиглаголовв Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past; Признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке. Признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различения их функций.		
Раздел 3. Освоение иностранного языка в области профессиональной деятельности «Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания»		**6**	
Тема 3.1 **Приготовление пищи и**	**Тематика практических занятий**	**6**	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	1. Продукты питания и способы кулинарной обработки		
	2. Типы организаций питания и работа персонала		

обслуживание в организациях питания	3. Составление меню, названия блюд		
	4. Кухня, производственные помещения, оборудование		
	5. Кухонная столовая и барная посуда		
	6. Обслуживание посетителей в ресторане		
	1. Система закупок продуктов и их хранения		
	8. Организация работы официанта и бармена		
	9. Кухня народов мира		
Промежуточная аттестация		**2**	
Всего:		**64**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет иностранного языка, оснащенный следующим оборудованием:

- рабочее место преподавателя, оснащенное ПК либо ноутбуком с лицензионным ПО,.

рабочие места по количеству обучающихся. Технические средства обучения:

- телевизор, либо мультимедийный проектор с экраном, либо интерактивная доска,
- комплект презентационных материалов по тематике дисциплины на иностранном языке

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ «Международный колледж сервиса» имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда ГАПОУ «Международный колледж сервиса» выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Агабекян И.П. Английский язык: учебное пособие / И.П. Агабекян. – Ростов н/Д: Феникс, 2020. – 316 с.

2. Английский язык для профессии «Повар-кондитер»: учебное пособие / Т.А. Гончарова, Н.А. Стрельцова. — Москва: КНОРУС, 2021. — 268 с.

3. Английский язык для специалистов сферы общественного питания: English for Cooking and Catering / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – Москва: Академия, 2021. – 320 с.

4. Безкоровайная Г.Т. Planet of English: Учебник английского языка: учебникдля студентов учреждений сред.проф. образования / Г.Т. Безкоровайная и др. – Москва: Академия, 2021. – 256 с.

5. Голубев А.П. Английскийязык: учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / А.П. Голубев, Н.В. Балюк, И.Б. Смирнова. – Москва: Академия, 2020. – 336с.

6. 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.

7. Кузьменкова Ю.Б. Английский язык. Основы разговорной практики: учебник для спо / Ю.Б. Кузьменкова, А.П. Кузьменков. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 184 с.

8. Кузьменкова Ю.Б. Английский язык. Основы разговорной практики. Книга для преподавателя: учебник для спо / Ю.Б. Кузьменкова, А.П. Кузьменков. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 132 с.

9. Малецкая О.П. Английский язык: учебное пособие для спо / О.П. Малецкая, И.М.Селевина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-8057-9.

10. Шматкова Л. Англо-русский тематический словарь: учебно-практическое пособие для спо / Л. Шматкова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 260 с.

3.2.2. Основные электроные издания

1. Аитов, В.Ф. Английский язык (A1-B1+): учебное пособие для среднего профессионального образования / В.Ф. Аитов, В.М. Аитова, С.В. Кади. — 13-е изд., испр. и доп.

— Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08943-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/448454 (дата обращения: 01.11.2021).

2. Гончарова, Т.А., Английский язык для профессии «Повар-кондитер»: учебное пособие / Т.А. Гончарова, Н.А. Стрельцова. — Москва: КноРус, 2021. — 267 с. — ISBN 978-5-406-02469-0. — URL:https://book.ru/book/936236 (дата обращения: 29.01.2022).

3. 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).

4. Кузьменкова Ю.Б. Английский язык. Основы разговорной практики: учебник для спо / Ю.Б. Кузьменкова, А.П. Кузьменков. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-7946-7. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/178059 (дата обращения: 21.01.2022).

5. Кузнецова, Т. С. Английский язык. Устная речь. Практикум: учебное пособие для СПО / Т.С. Кузнецова. — 2-е изд. — Саратов, Екатеринбург: Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. — 267 с. — ISBN 978-5-4488-0457-1, 978-5-7996-2846-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/87787

6. Куряева, Р.И. Английский язык. Лексико-грамматическое пособие в 2 ч. Часть 1: учебное пособие для среднего профессионального образования / Р.И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09890-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471034 (дата обращения: 01.11.2021).

7. Куряева, Р.И. Английский язык. Лексико-грамматическое пособие в 2 ч. Часть 2: учебное пособие для среднего профессионального образования / Р.И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 254 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09927-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471035 (дата обращения: 01.11.2021).

8. Малецкая О.П. Английский язык: учебное пособие для спо / О.П. Малецкая, И.М. Селевина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-8057-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/171416 (дата обращения: 21.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

Шматкова Л. Англо-русский тематический словарь: учебно-практическое пособие для спо / Л. Шматкова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 260 с. — ISBN 978-5-8114-8511-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/183209 (дата обращения: 21.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: 1. особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности; 2. основные общеупотребительные глаголы бытовой и профессиональной направленности; 3. лексический (1000 - 1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; 4. основные грамматические правила, необходимые для построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.	Согласно правилам, объяснять произношение и употребление интернациональных слов Грамотно применять и переводить профессиональную лексику. Воспроизводить без ошибок изученные грамматические правила.	Текущий контроль при провдении: - письменного/устного опроса; тестирования; оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) выполнение индивидуальных заданий; оценка результатов выполнения практической работы; -дифференцированный зачет.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: 1. понимать общий смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы на бытовые и профессиональные темы; 2. понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы; 3. осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; 4. осуществлять переводы (со словарем и без словаря) иностранных тексов профессиональной направленности; 5. строить простые высказывания о себе и своей профессий деятельности; 6. производить краткое обоснование и объяснение своих текущих и планируемых действий; 7. выполнять письменные простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы; 8. разрабатывать планы к самостоятельным работам для подготовки проектов и устных сообщений.	Грамотно отвечать на вопросы, поддержать беседу Грамотно отвечать на вопросы, составлять диалоги, пересказывать текст на русском языке. Логично составлять пересказы текстов, составлять тезисы к пересказу, писать эссе и резюме, делать выводы по заданию Составлять точный литературный перевод, выполнять грамматические задания с ним, выбирать ответы из текста Использовать лексику, речевые обороты, аргументированно ее использовать, правильно строить предложения Точно строить высказывания, отвечать на вопросы, участвовать в диалогах Составлять и записывать выступления по заданной профессиональной тематике, используя грамматические обороты и профессиональную лексику.	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования; выполнения практических заданий; выполнения индивидуальных заданий; экспертного наблюдение за ходом выполнения практической работы.

Приложение 3.3.
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.02.15. Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«СГ. 03. Физическая культура»

2023 г.

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 «СГ. 03. Физическая культура»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Физическая культура» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 08.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 08 **ОК 09** **ОК 10**	- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни - условия профессиональной деятельности зоны риска физического здоровья для специальности; - средства профилактики перенапряжения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	172
В т. ч. в форме практической подготовки	86
в том числе:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	86
Самостоятельная работа[13]	86
Промежуточная аттестация[14]	-

[13] Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины (междисциплинарного курса).

[14] Проводится в форме дифференцированного зачета

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Научно-методические сновы формирования физической культуры личности		**20**	
Тема 1.1. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни.	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 08
	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. Дисциплина «Физическая культура» в системе среднего профессионального образования.		
	Социально-биологические основы физической культуры. Характеристика изменений, происходящих в организме человека под воздействием выполнения физических упражнений, в процессе регулярных занятий. Эффекты физических упражнений. Нагрузка и отдых в процессе выполнения упражнений. Характеристика некоторых состояний организма: разминка, врабатывание, утомление, восстановление. Влияние занятий физическими упражнениями на функциональные возможности человека, умственную и физическую работоспособность, адаптационные возможности человека.		
Тема 1.2. Здоровый образ жизни.	**Содержание учебного материала**		ОК 08
	Основы здорового образа и стиля жизни. Здоровье человека как ценность и как фактор достижения жизненного успеха. Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья. Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья. Компоненты здорового образа жизни. Роль и место физической культуры и спорта в формировании здорового образа и стиля жизни. Двигательная активность человека, её влияние на основные органы и системы организма. Норма двигательной активности, гиподинамия и гипокинезия. Оценка двигательной активности человека и формирование оптимальной двигательной активности в зависимости от образа жизни человека. Формы занятий		

	физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье. Коррекция индивидуальных нарушений здоровья, в том числе, возникающих в процессе профессиональной деятельности, средствами физического воспитания. Пропорции тела, коррекция массы тела средствами физического воспитания.		
	Тематика практических занятий	**10**	
	1. Выполнение комплексов дыхательных упражнений. 2. Выполнение комплексов утренней гимнастики. 3. Выполнение комплексов упражнений для глаз. 4. Выполнение комплексов упражнений по формированию осанки. 5. Выполнение комплексов упражнений для снижения массы тела. 6. Выполнение комплексов упражнений для наращивания массы тела. 7. Выполнение комплексов упражнений по профилактике плоскостопия. 8. Выполнение комплексов упражнений при сутулости, нарушением осанки в грудном и поясничном отделах, упражнений для укрепления мышечного корсета, для укрепления мышц брюшного пресса. 9. Самостоятельная подготовка и выполнение подготовленных комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организма.		
Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности		**50**	
Тема 2.1. Лёгкая атлетика.	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 08
	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.		
	Тематика практических занятий		
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей: -воспитание быстроты в процессе занятий лёгкой атлетикой. -воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий лёгкой атлетикой. -воспитание выносливости в процессе занятий лёгкой атлетикой. -воспитание координации движений в процессе занятий лёгкой атлетикой.		
Тема 2.2. Общая физическая подготовка	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 08
	Теоретические сведения. 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. **Двигательные действия**. Построения, перестроения, различные виды ходьбы, комплексы обще развивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами. Подвижные игры. **Тематика практических занятий** 1. Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы, беговых и прыжковых упражнений, комплексов обще развивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами. 2. Подвижные игры различной интенсивности.		
Тема 2.3. Спортивные игры.	**Содержание учебного материала** **Баскетбол** 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 мяса: 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. **Гандбол.** Техника нападения. Перемещения и остановки игроков. Владение мячом:	**10**	ОК 08

	ловля, передача, ведение, броски. Техника защиты. Стойка защитника, перемещения, противодействия владению мячом (блокирование игрока, блокирование мяча, выбивание). Техника игры вратаря: стойка, техника защиты, техника нападения. Тактика нападения: индивидуальные, групповые, командные действия. Тактика защиты: индивидуальные, групповые, командные действия. Тактика игры вратаря. 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 в одиночном и парном разряде. Защитные, контратакующие 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.		
	Тематика практических занятий		
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, технико-тактических приёмов игры. 2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей: -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. 3. Тренировочные игры, двусторонние игры на счёт. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр, технико-тактических приёмов игры. 5. Самостоятельная разработка и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемым спортивным играм.		

Тема 2.4. Аэробика (девушки)	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 08
	Основные виды перемещений. Базовые шаги, движения руками, базовые шаги с движениями руками Техника выполнения движений в степ-аэробике: общая характеристика степ-аэробики, различные положения и виды платформ. Основные исходные положения. Движения ногами и руками в различных видах степ-аэробики. Техника выполнения движений в фитбол-аэробике: общая характеристика фитбол-аэробики, исходные положения, упражнения различной направленности. Техника выполнения движений в шейпинге: общая характеристика шейпинга, основные средства, виды упражнений. Техника выполнения движений в пилатесе: общая характеристика пилатеса, виды упражнений. Техника выполнения движений в стретчинг-аэробике: общая характеристика стретчинга, положение тела, различные позы, сокращение мышц, дыхание. Соединения и комбинации: линейной прогрессии, от "головы" к "хвосту", "зиг-заг", "сложения", "блок-метод". Методы регулирования нагрузки в ходе занятий аэробикой. Специальные комплексы развития гибкости и их использование в процессе физкультурных занятий.		
	Тематика практических занятий		
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники выполнения отдельных элементов и их комбинаций 2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей: -воспитание выносливости в процессе занятий избранными видами аэробики. -воспитание координации движений в процессе занятий. 3. Выполнение разученной комбинации аэробики различной интенсивности, продолжительности, преимущественной направленности. 4. Самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду (видам) аэробики.		
Тема 2.4. Атлетическая гимнастика (юноши) (одна из двух тем)	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 08
	Особенности составления комплексов атлетической гимнастики в зависимости от решаемых задач. Особенности использования атлетической гимнастики как средства физической подготовки к службе в армии. Упражнения на блочных тренажёрах для развития основных мышечных		

	группы. Упражнения со свободными весами: гантелями, штангами, бодибарами. Упражнения с собственным весом. Техника выполнения упражнений. Методы регулирования нагрузки: изменение веса, исходного положения упражнения, количества повторений. Комплексы упражнений для акцентированного развития определённых мышечных групп. Круговая тренировка. Акцентированное развитие гибкости в процессе занятий атлетической гимнастикой на основе включения специальных упражнений и их сочетаний		
	Тематика практических занятий		
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники выполнения упражнений на тренажёрах, с отягощениями. 2. 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 гимнастикой; - воспитание силовой выносливости в процессе занятий атлетической гимнастикой; - воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий атлетической гимнастикой; - воспитание гибкости через включение специальных комплексов упражнений. 4. Самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по атлетической гимнастике с направленным влиянием на развитие определённых мышечных групп		
Раздел 3. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)		**16**	
Тема 3.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	**Содержание учебного материала**	16	ОК 08
	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.		
	Тематика практических занятий		
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий. 2. Формирование профессионально значимых физических качеств. 3. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня специалиста. 4. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов. 5.Специальные упражнения для развития основных мышечных групп.		
Самостоятельная работа		**86**	
Всего:		**172**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Спортивный зал, оснащенный следующим спортивным инвентарем:

- Гимнастическая лестница
- Гимнастическая скамейка
- Волейбольная стойка и сетка
- Баскетбольные щиты
- Гимнастические маты
- Перекладина навесная.
- Раздаточный материал:
- Мячи
- Гимнастическая скакалка
- Тренажеры:
- Набор гантелей
- Комплект гирь и штанг.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГАПРОУ «Международный колледж сервиса» должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда ГАПОУ «Международный колледж сервиса» выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

2. Агеева Г.Ф. Плавание: учебное пособие для спо / Г.Ф. Агеева, В.И. Величко, И.В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 64 с. — ISBN 978-5-8114-9471-2.
3. Агеева Г.Ф. Теория и методика физической культуры и спорта: учебное пособие для спо / Г.Ф. Агеева, Е.Н. Карпенкова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 68 с. — ISBN 978-5-8114-7558-2
4. Безбородов А.А. Практические занятия по волейболу: учебное пособие для спо / А.А. Безбородов. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 92 с. — ISBN 978-5-8114-8344-0.
5. Журин А.В. Волейбол. Техника игры: учебное пособие для спо / А.В. Журин. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-5849-3.
6. Зобкова Е.А. Основы спортивной тренировки: учебное пособие для спо / Е.А. Зобкова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 44 с. — ISBN 978-5-8114-7549-0
7. Калуп С.С. Основы врачебного контроля, лечебной физической культуры и массажа. Массаж: учебное пособие для спо / С. С. Калуп. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-9320-3
8. Орлова Л.Т. Настольный теннис: учебное пособие для спо / Л.Т. Орлова, А.Ю. Марков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 40 с. — ISBN 978-5-8114-7886-6.
9. Орлова Л.Т. Настольный теннис: учебное пособие для спо / Л.Т. Орлова, А.Ю.

Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 40 с. — ISBN 978-5-8114-6670-2.
10. Садовникова Л.А. Физическая культура для студентов, занимающихся в специальной медицинской группе: учебное пособие для спо / Л.А. Садовникова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-7201-7
11. Тихонова И.В. Лыжный спорт. Методика обучения основам горнолыжной техники: учебное пособие для спо / И.В. Тихонова, В.И. Величко. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 36 с. — ISBN 978-5-8114-7547-6
12. Тихонова И.В. Лыжный спорт. Методика обучения основам горнолыжной техники: учебное пособие для спо / И.В. Тихонова, В.И. Величко. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 36 с. — ISBN 978-5-8114-7547-6
13. Физическая культура (СПО) / М.Я. Виленский, А.Г. Горшков – Москва: КноРус, 2021. – 214 с.
14. Физическая культура: учебник / Н.В. Решетников, Ю.Л. Кислицын, Р.Л. Палтиевич, Г.И. Погадаев. – 19 изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 176 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Агеева Г.Ф. Плавание: учебное пособие для спо / Г.Ф. Агеева, В.И. Величко, И.В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 64 с. — ISBN 978-5-8114-9471-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/195475 (дата обращения: 13.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Агеева Г.Ф. Теория и методика физической культуры и спорта: учебное пособие для спо / Г.Ф. Агеева, Е.Н. Карпенкова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 68 с. — ISBN 978-5-8114-7558-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/174984 (дата обращения: 13.01.2022).

3. Аллянов, Ю.Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю.Н. Аллянов, И.А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471143 (дата обращения: 01.11.2021). Физическая культура: учебник и практикум для СПО / А. Б. Муллер [и др.]. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 424 с. https://www.biblio-online.ru/viewer/E97C2A3C-8BE2-46E8-8F7A-66694FBA438E#page/1

4. Безбородов А.А. Практические занятия по волейболу: учебное пособие для спо / А.А. Безбородов. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 92 с. — ISBN 978-5-8114-8344-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/193301 (дата обращения: 13.01.2022).

5. Быченков, С.В. Физическая культура: учебное пособие для СПО / С.В. Быченков, О.В. Везеницын. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 122 с. — ISBN 978-5-4486-0374-7, 978-5-4488-0195-2. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/77006.

6. Жданкина, Е.Ф. Физическая культура. Лыжная подготовка: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е.Ф. Жданкина, И.М. Добрынин; под научной редакцией С.В. Новаковского. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 125 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10154-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/453245 (дата

обращения: 01.11.2021).

7. Журин А.В. Волейбол. Техника игры: учебное пособие для спо / А.В. Журин. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-5849-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156624 (дата обращения: 13.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Зобкова Е.А. Основы спортивной тренировки: учебное пособие для спо / Е.А. Зобкова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 44 с. — ISBN 978-5-8114-7549-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/174986 (дата обращения: 13.01.2022).

9. Калуп С.С. Основы врачебного контроля, лечебной физической культуры и массажа. Массаж: учебное пособие для спо / С.С. Калуп. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-9320-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/189469 (дата обращения: 13.01.2022).

10. Муллер, А.Б. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А.Б. Муллер, Н.С. Дядичкина, Ю.А. Богащенко. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/469681 (дата обращения: 01.11.2021).

11. Орлова Л.Т. Настольный теннис: учебное пособие для спо / Л.Т. Орлова, А.Ю. Марков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 40 с. — ISBN 978-5-8114-7886-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/166937 (дата обращения: 13.01.2022).

12. Садовникова Л.А. Физическая культура для студентов, занимающихся в специальной медицинской группе: учебное пособие для спо / Л.А. Садовникова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-7201-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156380 (дата обращения: 13.01.2022).

13. Тихонова И.В. Лыжный спорт. Методика обучения основам горнолыжной техники : учебное пособие для спо / И.В. Тихонова, В.И. Величко. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 36 с. — ISBN 978-5-8114-7547-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/174988 (дата обращения: 13.01.2022).

3.2.3. Дополнительные источники

Сайт Министерства спорта, туризма и молодёжной политики http://sport.minstm.gov.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: -о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни -условия профессиональной деятельности зоны риска физического здоровья для специальности -средства профилактики перенапряжения	Точно формулировать правила игры по всем видам, включенным в рабочую программу Согласно нормам формулировать положения по технике безопасности при занятиях спортом, объяснять правила закаливания Обоснованно разъяснять понятия «здоровый образ жизни Давать оценку своей профессиональной деятельности при анализе профессиограмме Подбирать упражнения для расслабления, составлять комплекс гигиенической гимнастики	Выступление с сообщениями Тестирование Проведение своего комплекса зарядки в группе Дифференцированный зачет
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: -использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности -пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	Грамотно составить комплекс УГГ. Ежедневное использование комплекса УГГ, В соответствии с требованиями составить правила закаливания для себя Демонстрировать умения выполнять упражнения на расслабление Демонстрировать соответствие контрольным нормам: преодоление полосы препятствий, прыжок в длину с места, выход силой, отжимания от пола в упоре лёжа, подъём переворотом на перекладине Согласно нормам, сдавать контрольные нормативы Показывать результативность участия в спортивных соревнованиях по всем видам спорта Проявлять активность на занятиях физической культурой на занятиях и в секциях С учетом правил, разработать проведение соревнования по игровым видам спорта Составить комплекс производственной гимнастики для себя, с учетом полученной специальности Демонстрировать судейство по всем игровым видам спорта	Проведение своего комплекса зарядки в группе Выступление с сообщением Наблюдение преподавателя и его устная оценка Выполнение контрольных нормативов Портфолио личных достижений обучающегося Наблюдение преподавателя и его устная оценка Проведение мероприятия Портфолио личных достижений обучающегося Дифференцированный зачет

Приложение 3.4.
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«СГ. 04.Основы финансовой грамотности»

2023 г.

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 «СГ. 04. Основы финансовой грамотности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «СГ.04. Основы финансовой грамотности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 07.

1.2.Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 02, ОК 03, ОК 04.	У. 1.01. - У. 3.04	Применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни; взаимодействовать в коллективе и работать в команде; рационально планировать свои доходы и расходы; грамотно применяет полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина; использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с банковскими операциями, рынком ценных бумаг, страховым рынком, фондовой и валютной биржами; анализирует состояние финансовых рынков, используя различные источники информации; определить назначение видов налогов и применять полученные знания для расчета НДФЛ, налоговых вычетов, заполнения налоговой декларации; применять правовые нормы по защите прав потребителей финансовых услуг и выявлять признаки мошенничества на финансовом ранке в отношении физических лиц; планировать и анализировать семейный бюджет и личный финансовый план; составлять обоснование бизнес-идеи; применять полученные знания для увеличения	З. 1.01. – З. 2.03; З. 03.01. – З. 03.03.	Основные понятия финансовой грамотности и основные законодательные акты, регламентирующие ее вопросы; виды принятия решений в условиях ограниченности ресурсов; основные виды планирования; устройство банковской системы, основные виды банков и их операций; сущность понятий «депозит» и «кредит», их виды и принципы; схемы кредитования физических лиц; устройство налоговой системы, виды налогооблажения физических лиц; признаки финансового мошенничества; основные виды ценных бумаг и их доходность; формирование инвестиционного портфеля; классификацию инвестиций, основные разделы бизнес-плана; виды страхования; виды пенсий, способы увеличения пенсий.

		пенсионных накоплений.		

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	40
в т. ч. в форме практической подготовки	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	32
лабораторные работы	-
Самостоятельная работа [15]	8
Промежуточная аттестация	-

[15] *Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.*

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1. Роль и значение финансовой грамотности		**12**	
Тема 1.1. Сущность финансовой грамотности, ее цели и задачи	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 02 ОК 04-07 ОК 11
	Сущность понятия «Финансовая грамотность». Цели и задачи формирования финансовой грамотности. Содержание основных понятий финансовой грамотности: человеческий капитал, потребности, блага и услуги, ресурсы, деньги, финансы, сбережения, кредит, налоги, баланс, активы, пассивы, доходы, расходы, прибыль, выручка, бюджет и его виды, дефицит, профицит.		
Тема 1.2. Принятие стратегических решений в условиях ограниченности ресурсов	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 02 ОК 04-07
	Ограниченность ресурсов и проблема их выбора. Понятие планирования и его виды: кроткосрочное, среднесрочное и долгосрочное. SWOT – анализ. Основные законодательные акты, регламентирующие вопросы финансовой грамотности в Российской Федерации. Международный опыт повышения уровня финансовой грамотности населения.		
Раздел 2. Место России в международной банковской системе		**8**	
Тема 2.1. Банковская система Российской Федерации: структура, функции и виды банковских услуг	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 02 ОК 04-07
	История возникновения банков. Роль банков в создании и функционировании рынка капитала. Структура современной банковской системы и ее функции. Виды банковских организаций. Понятие ключевой ставки.		
Тема 2.2. Основные виды банковских операций	**Содержание учебного материала** Депозит и его виды. Кредит и его виды. Принципы кредитования. Виды схем погашения платежей по кредиту.	**4**	
Раздел 3. Налоговая система Российской Федерации		**4**	
Тема 3.1. Система налогообложения физических лиц	**Содержание учебного материала** Экономическая сущность понятия «налог». Субъект, объект и предмет налогообложения. Классификация налогов по уровню управления. Налоговые льготы и налоговые вычеты для физических лиц.	**4**	

Раздел 4. Инвестиции: формирование стратегии инвестирования и инструменты для ее реализации		**8**	
Тема 4.1. Формирование стратегии инвестирования	**Содержание учебного материала**		
	Сущность и значение инвестиций. Участники, субъекты и объекты инвестиционного процесса. Валютная и фондовая биржи.	**4**	ОК 02-03
Тема 4.2. Виды ценных бумаг. Производные финансовые инструменты	**Содержание учебного материала**	**4**	ПК 6.3-6.4 ОК 03-07 ОК 11
	Виды ценных бумаг: акции, облигации, векселя. Производные финансовые инструменты: фьючерс, опцион.		
Самостоятельная работа		**8**	
Всего:		**40**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Основы финансовой грамотности», оснащенный оборудованием:

- доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся),

-посадочные места по количеству обучающихся;

-комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал);

-шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Технические средства обучения:

-компьютер;

-мультимедиапроектор (интерактивная доска);

-мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;

-калькуляторы;

-реактивы и лабораторное оборудование;

-информационное обеспечение реализации программы.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1. программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ «Международный колледж сервиса» должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда ГАПОУ «Международный колледж сервиса» выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Жданова, А. О. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся СПО / А.О. Жданова. – М.: ВИТА-ПРЕСС, 2019 г. – 400 с.
2. Жданова, А. О. Финансовая грамотность: контрольные измерительные материалы. СПО / А. О. Жданова. — М.: ВИТА-ПРЕСС, 2019 г. — 32 с. (Дополнительное образование: Серия «Учимся разумному финансовому поведению»).
3. Жданова, А. О. Финансовая грамотность: учебная программа. СПО / А. О. Жданова. — М.: ВИТА-ПРЕСС, 2019 г. - 24 с. (Дополнительное образование: Серия «Учимся разумному финансовому поведению»).
4. Финансовая грамотность: М.Р. Каджаева, С.В. Дубровская, А.Р. Елисеева. - 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020 г. – 178 с.
5. Финансовая грамотность. Практикум: учеб. пособие для студентов учреждений СПО / М.Р. Каджаева, С.В. Дубровская, А.Р. Елисеева. - 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020 г. – 283 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Агентство по страхованию вкладов – официальный сайт. Режим доступа: www.asv.ru
2. Дружи с финансами. Национальная программа повышения финансовой грамотности граждан. Режим доступа: Вашифинансы.рф
3. Кредитный калькулятор. Режим доступа: www.calculator-credit.ru
4. Центральный банк Российской Федерации – официальный сайт. Режим доступа: www.cbr.ru
5. Консультант плюс. Режим доступа: www.consultant.ru
6. On–line библиотека. Режим доступа: www.bestlibrary.ru
7. Электронные словари. Режим доступа: http://www.edic.ru
8. http://www.perevedem.ru/article/tipsfor-startups.htm.
9. http://www.perevedem.ru/article/hardest_lessons.htm
10. http://www. Rbc.ru;
11. http://www. cbonds.ru;
12. http://www. Investfunds.ru;
13. http://www. School – collection.ru.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Бизнес-планирование: учебное пособие / В.А. Богомолова, Н.М. Белоусова, О.В. Кублашвили, Р.Ю. Ролдугина. М.: Изд-во МГУП им. Ивана Фёдорова, 2018 г. - 250 с.
2. Борисов, Е.Ф. Основы экономики: учебник и практикум для СПО / Е.Ф. Борисов. – 6-е изд., перераб. и доп. – М., 2015 г. – 218 с.
3. Галаганов В.П. Страховое дело: учебник для студентов СПО. 9-е изд., испр. и доп. М.: Академия, 2017 г. – 188 с.
4. Гвозденко А.А. Страхование: учебник. М.: Велби; Проспект, 2018 г. – 220 с.
5. Грибов, В.Д. Экономика организации (предприятия): учебное пособие. – 4-е изд., стер. – М., 2011 г. – 156 с.
6. Деньги, кредит, банки: учебник / под ред. О.И. Лаврушина. М.: КноРус, 2019 г. – 283 с.
7. Закон РФ «О защите прав потребителя» (принят 07.02.1992 с изм. и доп.).
8. Жданова, А. О. Финансовая грамотность: материалы для родителей. СПО / А.О. Жданова. — М.: ВИТА-ПРЕСС, 2094 — 80 с. (Дополнительное образование: Серия «Учимся разумному финансовому поведению»).
9. Лапуста, М.Г. Предпринимательство: Учебник / М.Г. Лапуста. – М.: ИНФРА-М, 2017 г. – 214 с.
10. Конаш Д.В. Сохранить и приумножить: Как грамотно и с выгодой управлять сбережениями. — М.: Альпина Паблишер, 2020 г. – 167 с.
11. Налоговый кодекс РФ (принят 16.07.1998 с изм. и доп.).
12. Романова И.Б., Айнуллова Д.Г. Налоги и налогообложение: теория и практика: учебное пособие. Ульяновск: Изд-во УлГУ, 2020 г. – 139 с.
13. Савицкая, Е. В. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся по основнымпрограммам профессионального обучения / Е.В. Савицкая. – М.: ВИТА-ПРЕСС, 2015 г. – 152 с.
14. Финансы и кредит (СПО): учебное пособие / под ред. О.И. Лаврушина. М.: КноРус, 2020 г. - 233 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: основные понятия финансовой грамотности и основные законодательные акты, регламентирующие ее вопросы; виды принятия решений в условиях ограниченности ресурсов; основные виды планирования; устройство банковской системы, основные виды банков и их операций; сущность понятий «депозит» и «кредит», их виды и принципы; схемы кредитования физических лиц; устройство налоговой системы, виды налогообложения физических лиц; признаки финансового мошенничества; основные виды ценных бумаг и их доходность; формирование инвестиционного портфеля; классификацию инвестиций, основные разделы бизнес-плана; виды страхования; виды пенсий, способы увеличения пенсий	Демонстрирует знания основных понятий финансовой грамотности; ориентируется в нормативно-правовой базе, регламентирующей вопросы финансовой грамотности; способен планировать личный и семейный бюджеты; владеет знаниями для обоснования и реализации бизнес-идеи; дает характеристику различным видам банковских операций, кредитов, схем кредитования, основным видам ценных бумаг и налогообложения физических лиц; владеет знаниями формирования инвестиционного портфеля физических лиц; умеет определять признаки финансового мошенничества; применяет знания при участии на страховом рынке; демонстрирует знания о видах пенсий и способах увеличения пенсионных накоплений	Устный опрос. Тестирование. Подготовка доклада и презентации по заданной теме.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: Применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни; взаимодействовать в коллективе и работать в команде; рационально планировать свои доходы и расходы; грамотно применять полученные знания для оценки	Применяет теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни; планирует вои доходы и расходы и грамотно применяет полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, страхователя, налогоплательщика, члена семьи и гражданина; выполняет практические задания, основанные на	Решение ситуационных задач. Обсуждение практических ситуаций. Решение кейса. Деловая игра.

собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина; использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с банковскими операциями, рынком ценных бумаг, страховым рынком, фондовой и валютной биржами; анализирует состояние финансовых рынков, используя различные источники информации; определять назначение видов налогов и применять полученные знания для расчета НДФЛ, налоговых вычетов, заполнения налоговой декларации; применять правовые нормы по защите прав потребителей финансовых услуг и выявлять признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц; планировать и анализировать семейный бюджет и личный финансовый план; составлять обоснование бизнес-идеи; применять полученные знания для увеличения пенсионных накоплений.	ситуациях, связанных с банковскими операциями, рынком ценных бумаг, страховым рынком, фондовой и валютной биржами; проводит анализ состояния финансовых рынков, используя различные источники информации; определяет назначение видов налогов и рассчитывает НДФЛ, налоговый вычет; ориентируется в правовых нормах по защите прав потребителей финансовых услуг и выявляет признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц; планирует и анализирует семейный бюджет и личный финансовый план; составляет обоснование бизнес-идеи; применяет полученные знания для увеличения пенсионных накоплений.	

Приложение 3.5.
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«СГ. 05. Основа бережливого производства»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

6. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

7. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

8. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«СГ. 05. Основы бережливого производства»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «СГ.05. Основы бережливого производства» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 07.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 07.	У 1.01. - У 3.04	- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - определять необходимые ресурсы; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) - применять современную научную профессиональную терминологию; - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - определять источники финансирования - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - составлять техническое задание для реализации проекта; - осуществлять контроль деятельности персонала; - управлять работой коллектива исполнителей.	З. 1.01. – З. 2.03; З. 03.01. – З. 03.03.	- 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; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности - современная научная и профессиональная терминология; - основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства - способы управления конфликтами и борьбы со стрессом; - особенности приёма и сдачи работы в соответствии с техническим заданием.

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	42
в т. ч. в форме практической подготовки	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	32
лабораторные работы	-
Самостоятельная работа [16]	10
Промежуточная аттестация	-

[16] *Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.*

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1. Бережливое производство: основные понятия, принципы и методология		**12**	
Тема 1.1. Цели и задачи учебной дисциплины «Основы бережливого производства»	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 02 ОК 04-07 ОК 11
	Предпосылки формирования концепции «Бережливого производства». Принципы и концепции системы бережливого производства. Идеи бережливого производства в условиях современного рынка. Конкурентные преимущества применения системы бережливого производства.		
Тема 1.2. Основные принципы бережливого производства	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 02 ОК 04-07
	Основные принципы бережливого производства в профессиональной деятельности. Составление «Бережливого проекта».		
Тема 1.3. Методы организации бережливого производства	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 02 ОК 04-07
	Разработка анкеты для оценивания эффективности бережливого производства. Ценностный подход к результатам деятельности (продукта/услуги) глазами заказчика. Выбор темы бережливого проекта для команды. Разработка паспорта проекта в соответствии с предложенным алгоритмом.		
Раздел 2. Реализация принципов бережливого производства в профессиональной деятельности		**12**	
Тема 2.1. Инструменты бережливого производства	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Инструменты бережливого производства: области применения, адаптация под вид профессиональной деятельности (непрерывное улучшение). Стандартированная работа. Применение инструментов бережливого производства.		ОК 02-03
Тема 2.2. Внедрение методов бережливого производства	**Содержание учебного материала**	**4**	ПК 6.3-6.4 ОК 03-07 ОК 11
	Модель внедрения бережливого производства. Ключевые показатели эффективной работы. Целеполагание в бережливой организации. Типичные ошибки применения методов бережливого производства. Определение целей и способов их достижения. Подготовка вариантов решения предстоящих задач с использованием методов бережливого производства.		
Тема 2.3. Технологии	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Вовлечение персонала организации в бережливое производство. Организация		

вовлечения и мотивации персонала	работы с производственными инициативами и предложениями по улучшению. Методы преодоления сопротивления изменениям. Технология мотивации и стимулирования качества работы сотрудников. Производственная культура на рабочем месте. Применение методов мотивации персонала. Анализ практик эффективного использования человеческого потенциала.		
Раздел 3. Эффективность организации – основа бережливого производства		**8**	
Тема 3.1. Понятие «эффективности организации»	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Экономическое понятие «эффективность организации». Внутренняя и внешняя эффективность организации. Критерии эффективности работы организации.		
Тема 3.2. Применение методов, принципов и технологий бережливого производства на современных предприятиях	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Основные показатели эффективности организации с применением системы бережливого производства. Подготовка будущих кадров. Осуществление связи с образовательными организациями. Реализация идеи бережливого производства в мастерских и лабораториях учебного заведения.		
Тема 3.3. Философия долгосрочной перспективы	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Организация производственного процесса. Развитие сотрудников и партнеров. Организация процесса непрерывного обучения и совершенствования сотрудников. Составление программы бережливого производства по видам профессиональной деятельности.		
Самостоятельная работа		**10**	
Всего:		**42**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Основы бережливого производства», оснащенный оборудованием:

- доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся),

-посадочные места по количеству обучающихся;

-комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал);

-шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Технические средства обучения:

-компьютер;

-мультимедиапроектор (интерактивная доска);

-мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;

-калькуляторы;

-реактивы и лабораторное оборудование;

-информационное обеспечение реализации программы.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1. программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ «Международный колледж сервиса» должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда ГАПОУ «Международный колледж сервиса» выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1.1. Вейдер, М.Т. Инструменты бережливого производства. Карманное руководство по практике применения Lean / М.Т. Вейдер. – М.: Интеллектуальная литература, 2019 г. – 160 с.

1.2. Вумек, Д.П. Бережливое производство. Как избавиться от потерь и добиться процветания вашей компании / Д.П. Вумек, Д.Т. Джонс; пер. с анг. С. Турко. – М.: Альпина Паблишер, 2021 г. – 472 с.

1.3. Вумек, Дж., Джонс Д. Бережливое производство. – М.: Альпина Бизнес Букс, – 472 с.

1.4. Давыдова Н.С., Чуйкова С.Л. Основы бережливого производства: учеб. пособие для обучающихся СПО. Белгород, 2020 г. – 174 с.

1.5. Киселев А.А. Принятие управленческих решений. – М.: Кнорус, 2021 г. – 170 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Киселев, А.А., Принятие управленческих решений: учебник / А.А. Киселев. — КноРус, 2021 г. —169 с. — ISBNURL: https://book.ru/book/938341 (дата обращения: 03.02.2022). — Текст: электронный.

2. Салдаева, Е.Ю. Управление качеством: учебное пособие / Е.Ю. Салдаева, Е.М. Цветкова. — Йошкар-Ола: ПГТУ, 2017 — 156 с. — ISBN 978-5-8158-1802-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система: - URL: https://e.lanbook.com/book/93209 (дата обращения: 03.02.2022).
3. Шмелёва, А.Н. Методы бережливого производства: учебно-методическое пособие / А.Н. Шмелёва. — М.: РТУ МИРЭА, 2021 — 38 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/171543 обращения: 03.02.2022).

3.2.3. Дополнительные источники

1. Антонова, И.И. Бережливое производство: системный подход к его внедрению на предприятиях Республики Татарстан / И.И. Антонова; науч. ред. В.А. Смирнов; Институт экономики, управления и права (г. Казань). – Казань: Познание, 2013 г. - 176 с.
2. Батурин В.К. Общая теория управления: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям «Экономика» и «Менеджмент» / Батурин В.К. — М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2017 — 487 с.
3. Бережливое производство: как избавиться от потерь и добиться процветания вашей компании (количество CD дисков: 3). - Москва: РГГУ, 2017 г. - 132 с.
4. Инструменты бережливого производства. Мини-руководство по внедрению методик бережливого производства (с буклетом-приложением). – М.: Гостехиздат, 2018 - 953 с.
5. Фасхутдинов, Р.А. Организация производства [Текст]: учебник / Р.А. Фасхутдинов. - 1-е изд, - М.: ИНФРА-М, 2019 - 672 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: - 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 структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, современную научную и профессиональную терминологию; - основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства - способы управления конфликтами и борьбы со стрессом; - особенности приёма и сдачи работы в соответствии с техническим заданием	- имеет представление о роли бережливого производства в современной научной картине мира; понимание роли бережливого производства в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; - владеет основополагающими понятиями бережливого производства, закономерностями, законами и теориями; - уверенное пользование терминологией - владеет основными методами научного познания, используемыми в бережливом производстве: наблюдение, описание, измерение, эксперимент; - умения обрабатывать результаты измерений; - решает задачи в области бережливого производства; - применяет полученные знания для выявления потерь в производственном процессе, разработке планов автономного обслуживания. - работает в команде, распределяет обязанности всех членов команды	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ и заданий, за поведением на производстве, проверка заполнения документов и бланков.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:	Выявляет недостатки традиционного подхода, использует понятия	Оценка результатов выполнения практической работы.

- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - определять необходимые ресурсы; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) - применять современную научную профессиональную терминологию; - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - определять источники финансирования - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - составлять техническое задание для реализации проекта; - осуществлять контроль деятельности персонала; - управлять работой коллектива исполнителей	бережливого производства. Выстраивает производственные функции в единый производственный поток, пользуется средствами визуального контроля работы производственной линии. Относится к изменениям позитивно, настраивается на изменения, преодолевает внутреннее сопротивление. Описывает поток создания ценности. Выявляет потери в производственном процессе, анализирует причины возникновения и их искоренять. Пользуется инструментами выявления и решения поставленных проблем. Рассчитывает время такта. Заполняет бланки стандартизированной работы. Правильно и эффективно организовывает свое рабочее место, используя принципы визуального контроля. Устраняет потери с помощью организации потока единичных изделий.	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы.

Приложение 3.6.
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.02.15. Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«СГ. 06. Психология общения»

2023 г.

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

«СГ. 06. Психология общения»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «СГ. 06. Психология общения» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15.Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 03, 04, 05, 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09	У 1.01. У 1.03.	- применять технику и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; - использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения	З. 1.01. – З. 1.03.	- взаимосвязь общения и деятельности; - цели, функции, виды и уровни общения; - роли и ролевые ожидания в общении; - виды социальных взаимодействий; - механизмы взаимопонимания в общении; - техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; - этические принципы общения; -источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов -приемы саморегуляции в процессе общения

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	**40**
В т. ч. в форме практической подготовки	16
в том числе:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	14
Самостоятельная работа[17]	6
Промежуточная аттестация[18]	2

[17]Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины (междисциплинарного курса).

[18]Проводится в форме дифференцированного зачета

2.2.Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Общение – основа человеческого бытия.	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	1. Общение в системе межличностных и общественных отношений. Социальная роль.		
	2. Классификация общения. Виды, функции общения. Структура и средства общения		
	3. Единство общения и деятельности.		
	Практическое занятие **Структура и средства общения.**	**2**	
Тема 2. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения)	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	1. Понятие социальной перцепции. Факторы, оказывающие влияние на восприятие. Искажения в процессе восприятия.		
	2. Психологические механизмы восприятия. Влияние имиджа на восприятие человека.		
	Практическое занятие Диалог – обсуждение.	**2**	
Тема 3. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	1. Типы взаимодействия: кооперация и конкуренция. Позиции взаимодействия в русле трансактного анализа. Ориентация на понимание и ориентация на контроль.		
	2. Взаимодействие как организация совместной деятельности.		
	Практическое занятие Диалог – обсуждение.	**2**	
Тема 4. Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения)	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	1. Основные элементы коммуникации. Вербальная коммуникация. Коммуникативные барьеры.		
	2. Невербальная коммуникация.		
	3. Методы развития коммуникативных способностей. Виды, правила и техники слушания. Толерантность как средство повышения эффективности общения.		

	Практическое занятие Диалог – обсуждение.	**2**	
Тема 5. Формы делового общения и их характеристики	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	1. Деловая беседа. Формы постановки вопросов.		
	2. Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений. Аргументация		
	Практическое занятие Диалоги – обсуждение.	**2**	
Тема 6. Конфликт: его сущность и основные характеристики	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	1. Понятие конфликта и его структура. Невербальное проявление конфликта. Стратегия разрешения конфликтов		
	Практическое занятие Диалог – обсуждение.	**2**	
Тема 7. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	1. Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и агрессия. Разрядка эмоций.		
	2. Правила поведения в конфликтах. Влияние толерантности на разрешение конфликтной ситуации.		
	Практическое занятие Диалог – обсуждение.	**1**	
Тема 8. Общие сведения об этической культуре	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	1. Понятие: этика и мораль. Категории этики. Нормы морали. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения		
	2. Деловой этикет в профессиональной деятельности. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений		
	Практическое занятие Диалог – обсуждение.	**1**	
Самостоятельная работа		**6**	
Промежуточная аттестация		**2**	
Всего:		**40**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

кабинет «Гуманитарных и социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: рабочие места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;
- необходимая методическая и справочная

литература. Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением
- телевизор или мультимедийный проектор с экраном;
- мультимедийные презентации по тематике дисциплины.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ «Международный колледж сервиса» должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда ГАПОУ «Международный колледж сервиса» выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бороздина, Г.В. Психология и этика делового общения: учебник и практикум / Г.В. Бороздина, Н.А. Кормнова. — М.: Издательство Юрайт, 2014. — 463 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-9916-3433-5.

2. Столяренко Л.Д., Самыгин С.И. Психология общения / Л.Д. Столяренко, С.И. Самыгин. – Ростов н/Д: Феникс, 2020. – 317 с.

3. Шеламова Г.М. Психология общения / Г.М. Шеламова. – Москва: Академия, 2020. – 128 с.

4. Якуничева, О.Н. Психология общения: учебник для спо / О.Н. Якуничева, А.П. Прокофьева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-5851-6.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Бороздина, Г.В. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г.В. Бороздина, Н.А. Кормнова; под общей редакцией Г.В. Бороздиной. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 463 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00753-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489869 (дата обращения: 29.01.2022).

2. Виговская, М.Е. Психология делового общения: учебное пособие для СПО / М.Е. Виговская, А.В. Лисевич, В.О. Корионова. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 96 с. — ISBN 978-5-4486-0366-2, 978-5-4488-0201-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/77001.

3. Дорохина, Р.В. Этика деловых отношений: практикум для СПО / Р.В. Дорохина. — Саратов: Профобразование, 2021. — 68 с. — ISBN 978-5-4488-1109-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/104697.

4. Коноваленко, М.Ю. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М.Ю. Коноваленко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 476 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11060-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489897 (дата обращения: 29.01.2022).

5. Корягина, Н.А. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н.А. Корягина, Н.В. Антонова, С.В. Овсянникова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 437 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00962-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489728 (дата обращения: 29.01.2022).

6. Садовская, В.С. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В.С. Садовская, В.А. Ремизов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 169 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07046-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471154 (дата обращения: 01.11.2021).

7. Якуничева О.Н. Психология общения: учебник для спо / О.Н. Якуничева, А.П. Прокофьева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-9503-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/195538 (дата обращения: 17.01.2022).

3.2.3. Дополнительные источники

1. Ефимова Н.С. Психология общения. Практикум по психологии: Учебное пособие / Н.С. Ефимова. –Москва: ФОРУМ, 2020. – 192 с.

2. Психология общения: энциклопедический словарь / М.М. Абдуллаева [и др.]. —Москва: Когито-Центр, 2019. — 600 с. — ISBN 978-5-89353-335-4. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/88339.html (дата обращения: 01.11.2021).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: - взаимосвязь общения и деятельности; - цели, функции, виды и уровни общения; - роли и ролевые ожидания в общении; - виды социальных взаимодействий; - механизмы взаимопонимания в общении; - техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; -источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов. - -приемы саморегуляции в процессе общения	- грамотно выступает с сообщениями. - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации - намечает и описывает приемы саморегуляции.	- анализ выполнения практических работ -текущий контроль; - защита внеаудиторной самостоятельные работы; - дифференцированный зачет
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: - применять технику и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; - использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения	-умеет слушать, обобщать, анализировать, принимать решения в коллективной форме организации учебного процесса. - самостоятельно и творческий подходит к выполнению самостоятельной работы. - в учебной и профессиональной деятельности демонстрирует гуманность, доброжелательность, толерантность	- активность на занятиях в группах; - применение техник эффективного общения; - дифференцированный зачет

Приложение 3.7.
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.02.15. Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«СГ. 07. Татарский язык в профессиональной деятельности»

2023 г.

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 «СГ. 07. Татарский язык в профессиональной деятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «СГ. 07. Татарский язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК[19]	Код умений	Умения[20]	Код знаний	Знания[21]
ОК 01 **ОК 06** **ОК 07** **ОК 10**	У. 1. 01. – У. 1.03.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. Бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям народа, уважать социальные, культурные и религиозные различия.	З. 1.01. – З. 1.03.	- связь языка и истории, культуры татарского и других народов; - смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи; - основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь; - орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного татарского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения; - образную природу словесного искусства; - художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы татарской литературы; соотносить произведение с литературным направлением эпохи.

[19] *Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных, необходимых для освоения данной дисциплины*
[20] *Указываются умения, относящиеся к данной дисциплине*
[21] *Указываются знания, относящиеся к данной дисциплине*

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	36
В т. ч. в форме практической подготовки	14
в том числе:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	32
Самостоятельная работа [22]	2
Промежуточная аттестация[23]	**2**

[22] Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины (междисциплинарного курса).

[23]Проводится в форме дифференцированного зачета.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Язык и речь. Фонетика.		**8**	
Тема 1.1. Татарский язык в современном мире. Приветствие. Прощание.	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 06, ОК 07, ОК 10
	Виды речевой деятельности. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры. Язык и общество.		
	Происхождение татарского языка. Место татарского языка среди тюркских языков. Классификация тюркских языков.		
Тема 1.2. Татарский язык как язык сервиса. Звуки и буквы. Работа. Моя профессия.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 06, ОК 07, ОК 10
	Язык как система**.** Основные уровни языка. Виды речевой деятельности. Речевая ситуация и ее компоненты. Основные требования к речи: правильность, точность, выразительность, уместность, употребление языковых средств. Фонетические единицы. Звук и фонема. Соотношение буквы и звука. Типы слогов. Ударение. Роль ударения в стихотворной речи. Интонационное богатство в татарской речи. Фонетический разбор слова. Звуки [а] и [ә], [о] и [ө], [у] и [ү], [ы] и [э], [‘] (гамза), [и].		
Самостоятельная работа Звуки и буквы. Моя профессия.		**2**	
Раздел 2. Морфология и законы правописания.		**26**	
Тема 2.1. Имя существительное. Отрицательная частица «түгел».	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 06, ОК 07, ОК 10
	Лексико-грамматические разряды имен существительных. Род, число, падеж существительных. Склонение имен существительных. Правописание сложных существительных. Морфологический разбор имени существительного.		
Тема 2.2. Местоимение. Спряжение глаголов. Благодарность. Извинение.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 06, ОК 07, ОК 10
	Значение местоимения. Лексико-грамматические разряды местоимений. Правописание местоимений. Морфологический разбор местоимения. Употребление местоимений в речи. Местоимение как средство связи предложений в тексте.		

	Грамматические признаки глагола. Морфологические категории. Личные и неличные глаголы. Наклонение. Категория времени. Отрицательная форма глагола. Спряжение глагола по лицам и числам. Окончания форм глагола. Морфологический разбор глагола. Употребление форм глагола в речи.		
Тема 2.3. Числительные. Вопрос «откуда?». Возраст.	**Содержание учебного материала** Лексико-грамматические разряды имен числительных. Правописание числительных. Морфологический разбор имени числительного. Употребление числительных в речи.	**2**	ОК 01, ОК 06, ОК 07, ОК 10
Тема 2.4. Порядок слов в предложении. Знакомство.	**Содержание учебного материала** Текст как произведение речи. Признаки, структура текста. Сложное синтаксическое целое. Тема, основная мысль текста. Средства и виды связи предложений в тексте. Информационная переработка текста (план, тезисы, конспект, реферат, аннотация). Абзац как средство смыслового членения текста. Функционально-смысловые типы речи (повествование, описание, рассуждение). Соединение в текстеразличных типов речи. Лингвостилистический анализ текста.	**2**	ОК 01, ОК 06, ОК 07, ОК 10
Тема 2.5. Категория принадлежности. Семья. Родство.	**Содержание учебного материала** Лексико-грамматические разряды имен существительных. Род, число, падеж существительных. Склонение имен существительных. Правописание сложных существительных. Морфологический разбор имени существительного.	**2**	ОК 01, ОК 06, ОК 07, ОК 10
Тема 2.6. Категория падежа. Квартира.	**Содержание учебного материала** Лексико-грамматические разряды имен существительных. Род, число, падеж существительных. Склонение имен существительных. Правописание сложных существительных. Морфологический разбор имени существительного. Работа над материалом учебника. Выполнение индивидуальных заданий. Повторение основных правил грамматики, орфографии и пунктуации, изученных в 4-9 классах. Употребление в речи существительных, обозначающих профессии, должности.	**2**	ОК 01, ОК 06, ОК 07, ОК 10
Тема 2.7. Имя прилагательное. Погода. Климат.	**Содержание учебного материала** Лексико-грамматические разряды имен прилагательных. Степени сравнения имен прилагательных. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных прилагательных. Морфологический разбор имени прилагательного. Употребление форм имен прилагательных в речи.	**2**	

	Работа над материалом учебника. Выполнение индивидуальных заданий. Повторение основных правил грамматики.		
Тема 2.8. Глагол. Корень глагола. Отрицательная форма. Время. Настоящее время глагола. Деловое общение. Прошедшее время глагола. Встреча. Прощание. Просьба. Желание. Будущее время глагола. Согласие. Несогласие. Поздравления. Соболезнования.	**Содержание учебного материала** Грамматические признаки глагола. Морфологические категории. Личные и неличные глаголы. Наклонение. Категория времени. Отрицательная форма глагола. Спряжение глагола по лицам и числам. Окончания форм глагола. Морфологический разбор глагола. Употребление форм глагола в речи.	**2**	
Тема 2.9. Деепричастие. В продуктовом магазине.	**Содержание учебного материала** Деепричастие как особая форма глагола. Образование и формы деепричастия. Деепричастный оборот и знаки препинания в предложениях с деепричастным оборотом.	**2**	
Тема 2.10. Причастие. В столовой.	**Содержание учебного материала** Состав слово на русском и на татарском языке Словообразовательный анализ. Признаки прилагательного и глагола. Временные формы причастия: настоящее, прошедшее, будущее. Причастный оборот и знаки препинания в предложении с причастным оборотом. Морфологический разбор причастия.	**2**	
Тема 2.11. Инфинитив. Имя действия. Здоровье.	**Содержание учебного материала** Инфинитив как основная первоначальная форма глагола. Образование и формы инфинитива. Имя действия и знаки препинания в предложениях.	**2**	
Тема 2.12. Наречие. Послелоги и союзы. В универмаге. Дифференцированный зачёт.	**Содержание учебного материала** Грамматические признаки наречия. Степени сравнения наречий. Правописание наречий. Отличие наречий от слов-омонимов. Морфологический разбор наречия. Употребление наречия в речи. Использование местоименных наречий для связи предложений в тексте.	**2**	
Промежуточная аттестация		**2**	
Всего:		**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Татарский язык в профессиональной деятельности», оснащенный оборудованием: рабочие места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;
- необходимая методическая и справочная литература, комплект учебных карт

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением
- телевизор или мультимедийный проектор с экраном.
- мультимедийные презентации по тематике дисциплины.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ «Международный колледж сервиса» должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда ГАПОУ «Международный колледж сервиса» выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Абдрәхимова Я.Х. Татар теленнән мөстәкыйль эшләү өчен күнегүләр. – Казан: Мәгариф, 2016. – 183 с.
2. Абдуллина Р.С., Шайхиева Г.М.. Татар теле. 10 класс. – Казань:Магариф, 2016. – 215 с.
3. Нигматуллина Р.Р. Татарча да яхшы бел. – Казан. Татарстан китап нэшрияты, 2017. – 213 с.
4. Нурмухамедова Р. Сборник правил по татарскому языку (для русскоязычных учащихся). – Казань: Издательство “Гыйлем”, 2016. – 221 с.
5. Сафиуллина Ф.С., Фатхуллова К.С. Татарский язык интенсивный курс. – Казань: Тарих, 2018. – 167 с.
6. Сафиуллина Ф.С., Фатхуллова К.С. Татарский язык. 10 класс (для русскоязычных учащихся) – Казань: Магариф, 2016. – 164 с.
7. Сафиуллина Ф.С., Фатхуллова К.С. Татарский язык. 11 класс (для русскоязычных учащихся) – Казань: Магариф, 2016. - 134 с.
8. Шаяхметова Л.Х. Татарский язык: Интенсивный курс. - Казань. Татарское книжное издательство, 2021. – 87 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Online-школа обучения татарскому языку «Ана теле» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://anatele.ef.com/.
2. Изучаем татарский язык [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://tugan-tel.com/.
3. По ступеням татарского языка [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.tatartele.com/.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Абдуллин И.А., Ганиев Ф.А. Татарча-русча уку-укыту сүзлеге. – Мәскәү, 2023. – 154 б.
2. Ганеева Ф.А. Татарча-русча сүзлек. – Казан: Тат.кит.нәшр., 2016. – 325 с.
3. Нигъмэтуллов М.М. Морфология. – Казан: “Мэгариф” нэшрияты, 2022. – 123 б.
4. Сафиуллина Ф.С. Хэзерге татар эдэби теле. – Казан: Татарстан китап нэшрияты, 2018. – 261 б.
5. Сафуллина Ф.С., Зәкиев М.З. Башлангыч мәктәптә татар теле укыту методикасы. – Казан, 2014. – 251 б.
6. Сэлим Х. Татар лексикологиясе. – Казан: “Мэгариф” нэшрияты, 2020. – 159 б.
7. Татарча-русча мәктәп сүзлеге русча-татарча. – Казан: “Мәгариф”, 2018. – 316 с.
8. Фаттахова Р.Ф. Практический татарский язык. – Казань: Татарское книжное издательство, 2018. – 216 с.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: - связи языка и истории, культуры татарского и других народов; - смысла понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи; - основных единиц и уровни языка, их признаки и взаимосвязь; - орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного татарского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения; - образную природу словесного искусства; **аудирование и чтение** - использовать основные виды чтения (ознакомительно-изучающее, ознакомительно-реферативное) в зависимости	Грамотно и аргументированно использовать лексические средства; -четко и правильно отвечать на вопросы по основным изученным темам; приводить примеры из собственной жизни о вопросах, связанных с учебой в колледже; -объяснять место знаний татарского языка в современной жизни и профессии; -проводить анализ источников информации и составлять доклады и выступления; -четко представлять структуру реферата, эссе, выступления поосновным вопросам пройденных тем.	Оценка сочинения на тему «Моя профессия» используя пройденную лексику. Оценка режима дня -фронтальный опрос; -индивидуальный опрос; -работа по карточкам-заданиям. Оценка составления диалогов на тему: - приветствие; - прощание; - деловое общение; - знакомство; - семья. Оценка составления рецепта любимого блюда. Опрос:

от коммуникативной задачи; - извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях; **говорение и письмо** - создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения; - применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка; - соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного татарского литературного языка; - соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем; - использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста.	Доходчиво, убедительно, грамотно разъяснять грамматичесике и фонетические особенности татарского языка; -аргументированно цитировать и называть произведения татарских классиков; -демонстрировать способность свободного владения татарским языком на пройденном уровне.	-диктант; -тесты; - умение рассказать о своем колледже, школе, расписании занятий, местонахождении нужных объектов. Самоконтроль нормативной лексики по темам: - возраст; - квартира; - погода; - время; Оценка написанного сообщения на тему “Моя семья”. Оценка рассказа о выбранной профессии. -тестирование по теме; -оценка за выступление на занятиях с информационными сообщениями по теме; -контрольная работа; -итоговое тестирование; дифференцированный зачет.

Приложение 3.8.
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.02.15. Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«СГ.08. Семьеведение»

2023 г.

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 «СГ. 08. Семьеведение»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «СГ. 08. Семьеведение» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, 06, 07, 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04-ОК 09	У. 1.02. – У. 2.02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством и клиентами. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	З. 1.01. – З. 2.03;	- получение знаний о современном состоянии брачно-семейных отношений; - анализ форм, моделей супружества; формирование личной модели семейных отношений; - основные понятия семьеведения; - основы брака и семьи как фактора стабильности общества; брачный возраст, мотивы брака, развода; формы и модели семьи; функции семьи; типы браков; - духовно-культурные основания семьи:добрачное поведение молодежи; воспитательный потенциал семьи; культура и быт семьи; пожилые люди, братья и сестры в семье; семейные традиции; религиозные традиции в семье; семейный отдых; основы сохранения физического и психического здоровья в семье; ведение домашнего хозяйства; - кризисные периоды брака; конфликт в семье; развод, его причины; дети после развода; - правовые основы функционирования институтов брака и семьи; - социальная защита семьи: охрана материнства и детства и система социального обеспечения; компенсационные исоциальные выплаты.

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	42
В т. ч. в форме практической подготовки	16
в том числе:	
теоретическое обучение	36
Самостоятельная работа [24]	6
Промежуточная аттестация[25]	-

[24]Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины (междисциплинарного курса).

[25]Проводится в форме дифференцированного зачета

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Семьеведение как учение		**36**	
Тема 1.1. Семьеведение как наука	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 10
	Семьеведение как отрасль знания. Синергетический характер семьеведения. Основные цели и задачи семьеведения; получение знаний о современном состоянии брачно-семейной сферы в российском обществе, изучение типов, форм, моделей супружества с учетом перехода российского общества от традиционной коллективистической к современной индивидуалистической модели брачно-семейных отношений.		
Тема 1.2. История семейных отношений в России.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 10
	Источники информации для исследования семейных отношений. Древнерусские летописи. «Домострой» как регулятор семейных отношений на Руси. Дохристианская модель семьи. Христианская (православная) модель семьи (12-16 века). Индивидуальная модель семьи 18 века. Традиционные модели семьи национальных окраин дореволюционной России. Нуклеарная семья 19-21веков.		
Раздел 2. Семья как фактор стабильности общества			
Тема 2.1. Понятия «Семья» и «Брак» в современной науке и праве	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 10
	Понятие семьи и брака. Демографический аспект семьи. Отличительные черты брака. Семейное право и брак. Брак-договор. Брак-статус. Брак-партнерство. Регистрация брака. Брачный возраст с точки зрения права и традиций. Мотивы брака и развода.		
Тема 2.2. Исторические формы и модели семьи (брачных союзов)	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 10
	Кровнородственная, семья. Моногамия. Полигамия. Церковный брак. Причины изменения семьи в начале 20-го века. Современные типы семейных структур: моногамное супружество, патрилинейная и матрилинейная семья; патриархальная и матриархальная семья; гомогенная и гетерогенная семья; патрилокальная и матрилокальная семья, нелокальная семья.		

	Нуклеарная и расширенная семья. Малодетная, среднедетная, многодетная, бездетная семья. Моноэтническая и полиэтническая семья. Семья полная и неполная.		
Тема 2.3. Функция семьи	**Содержание учебного материала** Понятие функции семьи. Характеристика основных функций: репродуктивной, воспитательной, социализации, экономической, хозяйственно-бытовой, коммуникативной, эмоциональной, социально-статусной, гедонистической, рекреационной.	**2**	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 10
Тема 2.4. Типы браков	**Содержание учебного материала** Традиционный брак в 21 веке: миссия в социуме, специфика функционирования. Семья в светском браке и религиозная. Внебрачная семья. Функции внебрачных союзов, их роль в дезорганизации института семьи. Семья в гражданском браке и в сожительстве. Модели внебрачных союзов. Однополая любовь или однополый брак. Полигамия в мире и в России, неофициальный статус многожёнства.	**2**	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 10
Раздел 3. Духовно-культурные основания семьи			
Тема 3.1. Добрачное поведение молодежи	**Содержание учебного материала** Стадии добрачного поведения. Знакомство, ухаживание. Задачи добрачного ухаживания. Эмоциональность. Добрачные отношения. Проблемы, вызываемые ранними добрачными отношениями.	**2**	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 10
Тема 3.2. Жизненный цикл семьи	**Содержание учебного материала** Семейные события. Жизненный цикл развития семьи. Характеристика этапов жизни семьи: добрачный, заключение брака и фаза без детей, молодая семья с маленькими детьми, семья с детьми школьниками, семья зрелого возраста, стареющая семья.	**2**	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 10
Тема 3.3. Воспитательный потенциал семьи	**Содержание учебного материала** Семейная социализация и ответственное родительство. Роль матери и отца в семье, в воспитании детей. Современные модели родительства. Общение в семье. Нравственные принципы семьи.	**2**	
Тема 3.4. Пожилые люди в семье. Братья и сестры в семье	**Содержание учебного материала** Роль бабушек и дедушек в семье. Отношения пожилых супругов. Братья и сёстры в семье. Позиция единственного ребенка в семье. Отношение к пожилым в семье.	**2**	
Тема 3.5. Семейный	**Содержание учебного материала** Понятие семейной традиции. Связь с традициями предков. Родословная. Условия	**2**	

отдых. Семейные традиции. Здоровье семьи.	формирование семейных традиций. Семейные реликвии. Семейный альбом. Религиозные традиции в моноэтнической и полиэтнической семье. Здоровый образ жизни и психологический климат семьи. Пути сохранения здоровья семьи. Особенности взаимодействия в супружестве, родительстве, родстве.		
Тема 3.6. Ведение домашнего хозяйства. Экономическая модель семьи.	**Содержание учебного материала** Понятие «домохозяйство». Домашние дела. Домашнее производство. Каким должен быть настоящий хозяин. Семейный бюджет. Доходы и потребительские расходы современной семьи. Прожиточный минимум семьи. Бюджет сбалансированный, дефицитный, избыточный.	**2**	
Раздел 4. Кризисные периоды брака			
Тема 4.1. Кризисы семьи. Конфликты в современной семье	**Содержание учебного материала** Кризисные периоды в браке. Понятие семейного кризиса. Причины семейных кризисов. Пути решения кризисной ситуации. Конфликты в семье	**2**	
Тема 4.2. Развод. Дети после развода	**Содержание учебного материала** Развод как социальный феномен: этапы, объективные и субъективные причины. Социально-психологические последствия разводов для мужчин и для женщин. Влияние развода на детей. В каких случаях развод может сыграть позитивную роль для ребенка и для семьи в целом.	**2**	
Раздел 5. Семейное право			
Тема 5.1. Семья и права	**Содержание учебного материала** Семейное законодательство. Цели и принципы семейно-правового регулирования.	**2**	
Раздел 6. Социальная защита семьи			
Тема 6.1. Охрана материнства и детства. Система социального обеспечения	**Содержание учебного материала** Сущность социальной защиты. Формы социальной защиты. Принципы социальной работы с семьей. Социальная помощь семьям, имеющим детей. Основные направления семейной политики. Компенсационные выплаты по случаю рождения ребенка, в период отпуска по уходу за ребенком. Пособия на ребенка. Пособия сиротам. Социальные льготы.	**2**	
Тема 6.2. Молодая семья как объект	**Содержание учебного материала** Социальный портрет молодой современной семьи. Проблемы молодой семьи. Социальные льготы. Меры социальной, экономической и правовой защиты молодых	**2**	

социальной защиты	семей.		
Самостоятельная работа		**6**	
Всего:		**42**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Семьеведение», оснащенный оборудованием: рабочие места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;
- необходимая методическая и справочная литература. Технические средства обучения:
- Телевизор или мультимедийный проектор с экраном.
- Мультимедийные презентации по тематике дисциплины.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ «Международный колледж сервиса» имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда ГАПОУ «Международный колледж сервиса» выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Карцева Л. В. Семьеведение в деятельности психолога. Методические рекомендации для практических психологов школ и техникумов. Казань: РИЦ «Школа», 2017. - 217 с.
2. Психология общения. Практикум по психологии: [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Н.С. Ефимова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2017. – 166 с.
3. Семьеведение. Учебно-методическое пособие. Л.В. Карцева, Н.В. Богачева, О.Н. Низамиева, А.Н. Яныкина, Т.И. Садыкова. - Казань: РИЦ «Школа», 2016. – 152 с.
4. Социальная защита семьи и детства в Российской Федерации: справочник социального педагога и социального работника /составители Т.Н. Поддубная, А.О. Поддубный. - Ростов-на-Дону: «Феникс», 2015. – 312 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Карцева Л.В. Семьеведение. Учебно-методическое пособие науч. ред. и составитель д-р социол. н. проф. Л.В. Карцева. Авторы: А.Н. Яныкина, Л.В. Карцева, Н.В. Богачёва, О.Н. Низамиева, Л.Ш. Газизова, Э.А. Зарипова; М-во образ. и науки РФ; Казан. гос. ун-т культуры и искусств. – Казань: КГУКИ [Электронный ресурс]- 2013. - https://docviewer.yandex.ru/view/
2. Дивицина Н.Ф. Семьеведение. Краткий курс лекций[Электронный ресурс]-2018. - Режим доступа:https://studfiles.net/preview/2378237/

3.2.3. Дополнительные издания

1. Крупин В., Рейх М. Мы строим дом. Книга о молодой семье. - М.: Молодая гвардия, 1999. – 152 с.
2. Морхин В.В. Прозаические жанры русского фольклора: хрестоматия: учебное пособие для филол. Специальностей. 2-е изд., доп. - М.: Высшая школа, 1989. – 169 с.
3. Справочная книга социального педагога / составитель Р.В. Овчарова. - М.: Творческий центр, 2001. – 371 с.

4. Пословицы русского народа: сборник /составитель В. Даль. В 2-х томах. - М.: Художественная литература, 1994. – 125 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: Находить необходимую информацию по вопросам современного брака и семьи в научной и научно-популярной литературе.	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Оценка устных докладов и рефератов. Тест: «Функции семьи». Тест: «Виды и формы семьи». Оценка интерпретаций пословиц и афоризмов о ценности семьи. Оценка информации, подобранной к урокам из источников Интернет.
Использовать знания, полученные в процессе обучения и в результате самостоятельного поиска фамилистической информации, в практике жизни.	ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Оценка представления презентаций: «Семья, в которой я живу», «Я горжусь своей семьей», «Моя семья в ВОВ 1941-45 гг.», «Что я знаю о предках?», «Что я люблю в собственных родителях (прародителях)»? «Чему я научился у родителей»? Оценка устных суждений по вопросам уроков.
Сформировать модель своей будущей семьи.	ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Оценка за устное (письменное) суждение по вопросам: «Какие ценности важны в семье»? «Что делает семью стабильной, устойчивой к испытаниям»? «Какой я вижу роль отца (матери)»? «Почему рождение ребенка называют экзаменом на материнство и отцовство»? «Мой идеал матери» «Мой идеал отца» «Мой идеал семьи» «Нужны ли идеалы в семье»? «Мое отношение к девиантному поведению в семье»

Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: - основные понятия семьеведения.	ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Оценка интерпретаций пословиц и афоризмов о ценности семьи. Оценка ответов на контрольные вопросы и карточки-задания по темам. Оценка за практическое задание по работе с информационными источниками.
- основы брака и семьи как основного фактора стабильности общества; брачный возраст; мотивы брака и развода; формы и модели семьи; функции семьи; типы семьи.	ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Тест: «Функции семьи»; Тест: «Виды и формы семьи». Оценка суждений о мотивах брака и развода. Оценка суждений о типах брачных отношений. Оценка суждений об отношении к различным типам браков. Оценка суждений по докладу «Проблемы ранних браков среди молодежи» Оценка суждений по доклад «Опасности раннего материнства» Оценка суждений сравнени традиционного и современного по докладам: «Мусульманский брак», «Православие о браке и семье» Устный опрос по разделу 2. Письменный экспресс-опрос по разделу 2.

- духовно-культурные основания семьи: добрачное поведение молодежи; воспитательный потенциал семьи; культура и быт семьи; пожилые люди, братья и сестра в семье; семейные традиции; религиозные традиции в семье; семейный отдых; основы сохранения физического и психического здоровья в семье; ведение домашнего хозяйства.	ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Оценка суждений по докладу «Социально-психологический портрет мальчика-отца в современном обществе». Оценка домашней работы по составлению генеалогического древа семьи. Оценка эссе: «Семья, как дерево, сильна своими корнями». Оценка презентаций на тему: «Здоровая семья – здоровый ребенок». Оценка презентации: «История праздника в моей семье». Оценка суждений и презентаций по теме «Семейные ценности и традиции в российском обществе и в моей семье». Оценка выступлений по вопросам комфортизации быта семьи. Оценка за решение задач по вопросам семейного бюджета. Оценка суждений по оптимизации ведения домашнего хозяйства. Оценка презентаций: «Традиции в моей семье» «Воспитательный потенциал семьи». «Как формируется культура семьи». «Как можно отдыхать семьей» «Как сохранить здоровье семьи». «Как научиться экономить» «Что нужно знать о ремонте (дома, квартиры)». Оценка задания по работе с информационными источниками. Устный и письменный опрос по разделу 3.

- кризисные периоды брака; конфликт в семье; развод и его причины; дети после развода.	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. 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 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Оценка за решение конфликтной ситуации (кейса). Оценка групповых выступлений, инсценировок ситуаций. Оценка суждений по проблемам: «Родители – создатели конфликтной среды в жизни ребенка»; «Ребенок – источник конфликтной среды в жизни семьи». Оценка самостоятельной деятельности студентов по поиску и отбору информации для обсуждения семейных проблем. Оценка публичных презентаций: «Как избежать развода», «Ошибки супругов, ведущие к разводу» «Участие родителей супругов в организации развода. Что с этим делать»?
- правовые основы функционирования институтов брака и семьи.	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Оценка знания целей, задач, принципов, направлений, государственной семейной политики РФ. Устный и письменный опрос. Оценка задания по работе с информационными источниками Оценка докладов по разделу 5.
- социальная защита семьи: защита материнства и детства и система социального обеспечения; компенсационные и социальные выплаты.	ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Оценка знания сущности социальной защиты семьи в РФ, ее задач, видов, условий организации, мер социальной поддержки семьи на федеральном и региональном уровнях. Устный и письменный опрос. Оценка задания по работе с информационными источниками. Оценка докладов по разделу 6.

Приложение 3.9.
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.02.15. Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП. 01. Химия продукции пищевого производства»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП. 01. Химия продукции пищевого производства»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП. 01. Химия продукции пищевого производства» является обязательной частью естественно-научного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01–10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	У 1.01. - У 3.04	-применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; -использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; -описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; -проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; -использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, -подбирать реактивы и аппаратуру; -проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; -выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; -соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.	З. 1.01. – З. 2.03; З. 03.01. – З. 03.03.	основные понятия и законы химии; -теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; -понятие химической кинетики и катализа; -классификацию химических реакций и закономерности их протекания; -обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; -тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; -характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; -свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; -дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; -роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; -основы аналитической химии; -основные методы классического количественного и физико-химического анализа; -назначение и правила использования лабораторного

				оборудования и аппаратуры; -методы и технику выполнения химических анализов; -приемы безопасной работы в химической лаборатории.

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	48
В т. ч. в форме практической подготовки	20
в том числе:	
теоретическое обучение	20
лабораторные и практические занятия	16
Самостоятельная работа [26]	4
Консультации	2
Промежуточная аттестация [27]	6

[26] Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины (междисциплинарного курса).

[27] Проводится в форме дифференцированного зачета

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Физическая химия		**16**	
Тема 1.1 Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01–03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	Основные понятия термодинамики. Термохимия: экзо- и эндотермические реакции. Законы термодинамики. Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гиббса. Калорийность продуктов питания.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**1**	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	Практическое занятие. Решение задач на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций.		
Тема 1.2. Агрегатные состояния веществ, их характеристика	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	Общая характеристика агрегатного состояния веществ. Типы химической связи. Типы кристаллических решёток. Газообразное состояние вещества. Жидкое состояние вещества. Поверхностное натяжение. Вязкость		
	Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (супов-пюре, соусов, соуса майонез, заправок, желированных блюд, каш)		
	Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов при организации и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, грибов, сыра приготовлении сложных горячих соусов, отделочных полуфабрикатов и их оформлении		
	Твердое состояние вещества. Кристаллическое и аморфное состояния.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**1**	ОК 04, ОК 06
	Лабораторная работа. Определение поверхностного натяжения жидкостей. Определение вязкости жидкостей.		
Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	Скорость и константа химической реакции. Теория активации. Закон действующих масс		
	Теория катализа, катализаторы, ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов. Температурный режим хранения пищевого сырья, приготовление продуктов питания		

	Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Смещение химического равновесия.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**1**	ОК 04, ОК 06
	Лабораторная работа. Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ.		
Тема 1.4. Свойства растворов.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	Общая характеристика растворов. Классификации растворов, растворимость. Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах. Способы выражения концентраций. Водородный показатель. Способы определения pH среды. Растворимость газов в жидкостях. Диффузия и осмос в растворах. Влияние различных факторов на растворимость газов, жидкостей и твердых веществ, их использование в технологии продукции питания		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**1**	
	Практическое занятие. Решение задач. Расчеты концентрации растворов, осмотического давления, температур кипения, замерзания, pH среды.		ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Лабораторная работа. Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде. Определение pH среды различными методами.		ОК4, ОК6
Тема 1.5. Поверхностные явления.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	Термодинамическая характеристика поверхности. Адсорбция, её сущность. Виды адсорбции. Адсорбция на границе раствор-газ. Адсорбция на границе газ- твердое вещество**.** Гидрофильные и гидрофобные поверхности. Поверхностно активные и поверхностно неактивные вещества, роль ПВА в эмульгировании и пенообразовании. Применение адсорбции в технологических процессах и значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Практическое занятие. Смачивание (написать требование к посуде, инвентарю, санитарной одежде). Применение в технологических процессах адсорбции электролитов, обменной адсорбции. Привести примеры.		
Раздел.2 Коллоидная химия		**8**	
Тема 2.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.	**Содержание учебного материала**	**1**	ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	Определение коллоидной химии. Объекты и цели её изучения, связь с другими дисциплинами. Дисперсные системы, характеристика, классификация.		

	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**1**	
	Практическое занятие Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания.		
Тема 2.2. Коллоидные растворы.	**Содержание учебного материала**	**1**	ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	Коллоидные растворы (золи): понятие, виды, общая характеристика. Свойства коллоидных растворов. Методы получения коллоидных растворов и очистки. Устойчивость и коагуляция золей. Факторы, вызывающие коагуляцию. Пептизация. Использование коллоидных растворов в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов.		
		1	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	Практическое занятие 3. Составление формул и схем строения мицелл.		
	Лабораторная работа 4. Получение коллоидных растворов.		ОК 04, ОК 06
Тема 2.3. Грубодисперсные системы.	**Содержание учебного материала**	**1**	ПК 2.3 ПК 4.6 ПК 5.3 ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	Характеристики грубодисперсных систем, их строение, свойства, методы получения и стабилизации, применение. Эмульсии. Пены. Порошки. Аэрозоли, дымы, туманы.Использование грубодисперсных систем в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**1**	ОК 04, ОК 06
	Лабораторная работа. Получение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов.		
Тема 2.4. Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения.	**Содержание учебного материала**	**1**	ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	Строение ВМС, классификация. Реакции полимеризации и поликонденсации получения высокомолекулярных соединений. Природные и синтетические высокомолекулярные соединения. Свойства ВМС. Набухание и растворение полимеров, факторы влияющие на данные процессы. Студни, методы получения, синерезис. Изменение углеводов, белков, жиров в технологических процессах.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**1**	ОК 04, ОК 06
	Лабораторная работа. Изучение процессов набухания и студнеобразования.		
Раздел 3. Аналитическая химия		**12**	

Тема 3.1. Качественный анализ.	**Содержание учебного материала**	**1**	ОК 01-03, ОК05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	Аналитическая химия, ее задачи значение в подготовке технологов общественного питания. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения. Основные понятия качественного химического анализа.		
	Практическое занятие Дробный и систематический анализ. Особенности классификации катионов и анионов. Условия протекания реакций обмена	**1**	
Тема 3.2. Классификация катионов и анионов.	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Классификация катионов. Первая аналитическая группа катионов. Общая характеристика катионов второй аналитической группы и их содержание в продуктах питания. Значение катионов второй группы в проведении химико-технологического контроля. Групповой реактив и условия его применения. Произведение растворимости, условия образования осадков		ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	Характеристика группы, частные реакции на катионы третьей и четвертой аналитических групп. Амфотерность. Групповой реактив и условия его применения. Значение катионов третьей и четвертой аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля		ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	Классификация анионов. Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля. Частные реакции анионов первой, второй, третьей групп. Систематический ход анализа соли		ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**1**	
	Лабораторная работа. Первая аналитическая группа катионов. Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы. Анализ смеси катионов второй аналитической группы.		ОК 04, ОК 06
	Лабораторная работа. Проведение частных реакций катионов третьей и четвертой аналитической группы. Анализ смеси катионов третьей и четвертой аналитических групп.		ОК 04, ОК 06
	Лабораторная работа. Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп. Анализ сухой соли.		ОК 04, ОК 06
	Практическое занятие. Решение задач на правило произведение растворимости.		ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
Тема 3.3. Количественный анализ. Методы количественного анализа**.**	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Понятие. Сущность методов количественного анализа. Операции весового (гравиметрического) анализа		ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	Сущность и методы объемного анализа. Сущность метода нейтрализации, его индикаторы. Теория индикаторов		ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10

	Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химико-технологического контроля. Перманганатометрия и её сущность. Йодометрия и её сущность		ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	Сущность методов осаждения. Сущность метода комплексонообразования и его в осуществлении химико-технологического контроля		ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Практическая работа. Вычисления в весовом и объемном анализе. Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах. Определение нормальности и титра раствора		ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	Лабораторная работа. Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей		ПК 3.3 ОК 04, ОК 06
	Лабораторная работа. Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормальной концентрации.		ОК 04, ОК 06
	Лабораторная работа. Определение содержания хлорида натрия в рассоле.		ПК 2.2 ОК 04, ОК 06
Тема 3.4. Физико-химические методы анализа.	**Содержание учебного материала**	**1**	ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	Сущность физико-химических методов анализа и их особенности		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Лабораторная работа. Определение качественного и количественного содержания жира в молоке.		ПК 4.2-4.4 ОК 04, ОК 06
Самостоятельная работа	Написать термохимическое уравнение реакции; Решить задачу на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций. Сделать вывод о характере реакции и возможности ее самопроизвольного протекания Составить кривые титрования, анализируя методы анализа. Показать интервал перехода индикатора. Молоко как природная эмульсия. Пенообразование в кондитерском производстве. Описать схемы открытия ионов при солевом эффекте, дробном осаждении. Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций, упражнения.	**4**	
Консультации		**2**	
Промежуточная аттестация		**6**	
Всего:		**48**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет естественнонаучных дисциплин, оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал) и необходимых реактивов;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- калькуляторы;
- реактивы и лабораторное оборудование.

Лаборатория «Химии», оснащенной в соответствии с п. 7.2.1. программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

- компьютер;
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- калькуляторы;
- реактивы и лабораторное оборудование.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ «Международный колледж сервиса» имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда ГАПОУ «Международный колледж сервиса» выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1 Основные печатные издания

1. Белик, В.В. Физическая и коллоидная химия: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Белик, К.И. Киенская. – Москва: Академия, 2021. – 288 с.
2. Валова, В.Д. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа: Практикум / В.Д. Валова, Е.И. Паршина. – Москва: Дашков и К, 2021. – 198 с.
3. Основы общей химии: учебное пособие для спо / Е.Г. Гончаров, В.Ю. Кондрашин, А.М. Ховив, Ю.П. Афиногенов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 464 с.
4. Черникова, Н.Ю. Химия в доступном изложении: учебное пособие / Н.Ю. Черникова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 316 с.
5. Общая химия. Теория и задачи: учебное пособие для спо / Н.В. Коровин, Н.В. Кулешов, О.Н. Гончарук [и др.]; под редакцией Н.В. Коровина, Н.В. Кулешова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 492 с.
6. Пресс, И.А. Органическая химия: учебное пособие для спо / И.А. Пресс. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 432 с.
7. Акимова, Т.И. Органическая химия. Лабораторные работы: учебное пособие для спо / Т.И. Акимова, Л.Н. Дончак, Н.П. Багрина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 164 с.

8. Гайдукова, Б.М. Техника и технология лабораторных работ: учебное пособие / Б.М. Гайдукова, С.В. Харитонов. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 128 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Коллоидная химия. Примеры и задачи: учебное пособие для среднего профессионального образования / В.Ф. Марков, Т.А. Алексеева, Л.А. Брусницына, Л.Н. Маскаева. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 186 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02967-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/453418 (дата обращения: 29.01.2022).

2. Лупейко, Т.Г. Химия: учебник для СПО / Т.Г. Лупейко, О.В. Дябло, Е.А. Решетникова. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 308 с. — ISBN 978-5-4488-0433-5, 978-5-4497-0395-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/94217

3. Физическая и коллоидная химия. В 2 ч. Часть 1. Физическая химия: учебник для среднего профессионального образования / В.Ю. Конюхов [и др.]; под редакцией В. Ю. Конюхова, К.И. Попова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 259 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08974-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/493294 (дата обращения: 29.01.2022).

4. Физическая и коллоидная химия. В 2 ч. Часть 2. Коллоидная химия: учебник для вузов / В.Ю. Конюхов [и др.]; под редакцией В.Ю. Конюхова, К.И. Попова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 309 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-06720-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/493293 (дата обращения: 29.01.2022).

5. Основы общей химии: учебное пособие для спо / Е.Г. Гончаров, В.Ю. Кондрашин, А.М. Ховив, Ю.П. Афиногенов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 464 с. — ISBN 978-5-8114-5829-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146667 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Черникова, Н.Ю. Химия в доступном изложении: учебное пособие / Н.Ю. Черникова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-5887-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146889 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Общая химия. Теория и задачи: учебное пособие для спо / Н.В. Коровин, Н.В. Кулешов, О.Н. Гончарук [и др.]; под редакцией Н.В. Коровина, Н.В. Кулешова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 492 с. — ISBN 978-5-8114-6398-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147258 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Пресс, И.А. Органическая химия: учебное пособие для спо / И.А. Пресс. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-7074-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/154411 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Акимова, Т.И. Органическая химия. Лабораторные работы: учебное пособие для спо / Т.И. Акимова, Л.Н. Дончак, Н.П. Багрина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 164 с. — ISBN 978-5-8114-5793-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL:

https://e.lanbook.com/book/146661 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Гайдукова, Б.М. Техника и технология лабораторных работ: учебное пособие / Б.М. Гайдукова, С.В. Харитонов. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 128 с. — ISBN 978-5-8114-4964-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/129227 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Камышов, В.М. Строение и состояния вещества: учебное пособие для спо / В.М. Камышов, Е.Г. Мирошникова, В.П. Татауров. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-6453-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148010 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Ким, И.Н. Пищевая безопасность водных биологических ресурсов и продуктов их переработки: учебное пособие для спо / И.Н. Ким, А.А. Кушнирук, Г.Н. Ким; под общей редакцией И.Н. Кима. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 752 с. — ISBN 978-5-8114-6460-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148016 (дата обращения: 15.12.2020).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
знать: -основные понятия и законы химии; -теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; -понятие химической кинетики и катализа; -классификацию химических реакций и закономерности их протекания; -обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; -гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; -тепловой эффект химических реакций; термохимические реакции; -характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; - свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; -дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; -роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических	- грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок;	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; - защита внеаудиторной самостоятельные работы; - дифференцированный зачет

процессах; -основы аналитической химии; -основные методы классического количественного и физико-химического анализа; -назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; -методы и технику выполнения химических анализов; -приемы безопасной работы в химической лаборатории		
Уметь: -применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности -использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса -описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов -проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции -использовать лабораторную посуду и оборудование -выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру -проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений -выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений -соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории	Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированный зачет

Приложение 3.10.
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.02.15. Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП. 02. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП. 02. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП. 02. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, 09-10.

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 3.1-3.7** **ПК 4.1-4.6** **ПК 5.1-5.6** **ПК 6.1-6.4** **ОК 01-07** **ОК 09** **ОК 10**	использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; 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; схему микробиологического контроля; 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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы	**42**
В т. ч. в форме практической подготовки	16
в том числе:	
теоретическое обучение	20
лабораторные и практические занятия	12
Самостоятельная работа [28]	-
Консультации	2
Промежуточная аттестация[29]	6

[28]Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины (междисциплинарного курса).

[29]Проводится в форме дифференцированного зачета

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	4
Введение	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-07, 09, 10
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л. Пастера, И.И. Мечникова, А.А. Лебедева.		
Раздел 1	**Морфология и физиология микробов**	**12**	
Тема 1.1 Морфология микробов	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-07, 09, 10
	Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот.		
	Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.		
	Тематика лабораторных работ	**1**	ОК 01-07, 09, 10
	Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов.		
	Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.		
Тема 1.2. Физиология микробов	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-07, 09, 10
	Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов.		
	Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов		
	Тематика лабораторных работ	**1**	ОК 01-07, 09, 10
	Выращивание микробов на различных питательных средах.		
	Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук.		
Тема 1.3. Влияние внешней среды на	**Содержание учебного материала**	**1**	ОК 01-07, 09, 10
	Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе.		

микроорганизмы	Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха.		
	Практическое занятие Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	**1**	
Тема 1.4 **Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов**	**Содержание учебного материала**	**1**	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет.		
	Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.		
	Тематика практических занятий	**1**	ОК 01-07, 09, 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 ПК 6.3-6.4
	Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции		
	Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.		
Раздел 2	**Основы физиологии питания**	**10**	
Тема 2.1 **Основные пище вые вещества, их источники, роль в структуре питания**	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1
	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах		
	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания		ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1
	Тематика практических занятий	**1**	ОК 01-07, 09, 10
	Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой,		

	физиологической, энергетической ценности		
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения		
	Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи		
	Тематика практических занятий	**1**	ОК 01-07, 09, 10
	Изучение схемы пищеварительного тракта.		
	Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи		
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	**Содержание учебного материала**	**1**	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека		
	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда		
	Тематика практических занятий	**1**	ОК 01-07, 09, 10
	1. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.		
	2. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)		
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	**Содержание учебного материала**	**1**	
	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда		ПК 6.1 ОК 01-07, 09, 10
	Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания		ПК 6.1 ОК 01-07, 09, 10
	Тематика практических занятий	**1**	ОК 01-07, 09, 10
	1. Составление рационов питания для различных категорий потребителей		
Раздел 3	**Гигиена и санитария в организациях питания**	**10**	
Тема 3.1 Личная гигиена	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.2-1.5
	Личная гигиена работников пищевых производств.		

работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика	Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика.		ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
	Тематика практических занятий	**1**	
	Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве.		ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве		
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала	**Содержание учебного материала**	**2**	
	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		ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения.		ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения		
	Тематика практических занятий	**1**	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования		

Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**	**1**	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов		
	Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок		
	Тематика практических занятий	**1**	ОК 01-07, 09, 10
	Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).		
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**	**1**	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация		
	Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции		
	Практическое занятие Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции.	**1**	
Консультации		**2**	
Промежуточная аттестация		**6**	
Всего:		**40**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

- доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал, образцы ми продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособиям и др.).

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- калькуляторы;
- реактивы и лабораторное оборудование.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1. программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ «Международный колледж сервиса» должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда ГАПОУ «Международный колледж сервиса» выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Линич, Е.П. Гигиенические основы специализированного питания: учебное пособие для спо / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6.
2. Линич, Е.П. Санитария и гигиена питания: учебное пособие для спо / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0.
3. Линич, Е.П. Санитария и гигиена питания: учебное пособие для спо / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0.
4. Линич, Е.П. Функциональное питание: учебное пособие для спо / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6376-3.
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. Образования / Мармузова Л.В. -10-е изд., стер. – Москва: Академия, 2017. –160 с.
6. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: в 2 ч. Часть 2. – 2-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 352 с.
7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – 11-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 256 с.
8. Микробиология, санитария и гигиена: учебное пособие / А.К. Галиуллин, Р.Г. Госманов, В.Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8.
9. Охрименко, О.В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции: учебное пособие для спо / О.В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 448 с. —

ISBN 978-5-8114-7215-4.
10. Сахарова, О.В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология: учебное пособие для спо / О.В. Сахарова, Т.Г. Сахарова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9.
11. Шапиро, Я.С. Микробиология: учебное пособие для спо / Я.С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Линич, Е.П. Гигиенические основы специализированного питани: учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э.Э. Сафонова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147246 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Линич, Е.П. Санитария и гигиена питания: учебное пособие для спо / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147248 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Линич, Е.П. Санитария и гигиена питания: учебное пособие для спо / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147248 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Линич, Е.П. Функциональное питание: учебное пособие для спо / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6376-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147247 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Микробиология, санитария и гигиена: учебное пособие / А.К. Галиуллин, Р.Г. Госманов, В.Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148272 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Основы санитарно-микробиологического контроля продуктов питания: учебное пособие / Е.В. Крякунова, З.А. Канарская, Е.В. Петухова, М.А. Поливанов. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2019. — 100 с. — ISBN 978-5-7882-2694-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/109575
7. Охрименко, О.В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции: учебное пособие для спо / О.В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-7215-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156618 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Сахарова, О.В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология: учебное пособие для спо / О.В. Сахарова, Т.Г. Сахарова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147261 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Шапиро, Я.С. Микробиология: учебное пособие для спо / Я.С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL:

https://e.lanbook.com/book/154401 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

Леонова, И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.Б. Леонова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 298 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05352-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/472601 (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: основные понятия и термины микробиологии; основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; 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; схему микробиологического контроля; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в	- грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок;	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; - защита внеаудиторной самостоятельные работы; -дифференцированный зачет

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		
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированный зачет

Приложение 3.11.
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.02.15. Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП. 03. Техническое оснащение организаций питания»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП. 03. Техническое оснащение организаций питания»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП. 03. Техническое оснащение организаций питания» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-08, 09, 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	У 1.01. - У 3.04	определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; оценивать эффективность использования оборудования; планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и изме- рительных приборов. оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования оводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	З. 1.01. – З. 2.03; З. 03.01. – З. 03.03.	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; прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; методики расчета производительности технологического оборудования; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания

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	**46**
В т. ч. в форме практической подготовки	18
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	12
Самостоятельная работа [30]	6
Консультации	2
Промежуточная аттестация [31]	6

[30]Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины (междисциплинарного курса).

[31]Проводится в форме дифференцированного зачета

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение	**Содержание учебного материала**	**1**	ОК 01-07, 09, 10
	Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов.		
Раздел 1	**Механическое оборудование**	**12**	ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.1. Классификация механического оборудования	**Содержание учебного материала**	**1**	ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.		
	Понятие о передачах. Понятие об электроприводах.		
Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины	**Содержание учебного материала**	**1**	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.		
	Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации. Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин.		
Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов	**Содержание учебного материала**	**1**	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 6.4
	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**1**	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов.		
Тема 1.4.	**Содержание учебного материала**	**1**	ОК 01-07, 09, 10

Оборудование для обработки мяса, рыбы	Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		ПК 1.1-1.4 ПК 6.4
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**1**	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы.		
Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров	**Содержание учебного материала**	**1**	ОК 01-07, 09, 10 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**1**	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров.		
Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки	**Содержание учебного материала**	**1**	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**1**	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки.		
Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	**Содержание учебного материала**	**1**	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.4
	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.		
Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья	**Содержание учебного материала**	**1**	ОК 01-07, 09, 10 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья.		
Раздел 2.	**Тепловое оборудование**	**9**	ОК 01-07, 09, 10
Тема 2.1.	**Содержание учебного материала**	**1**	ПК 2.1-2.8

Классификация теплового оборудования	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации.		ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 2.2. Варочное оборудование	**Содержание учебного материала**	**1**	ОК 01-07, 09, 10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**1**	
	Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования.		
Тема 2.3. Жарочное оборудование	**Содержание учебного материала**	**1**	ОК 01-07, 09, 10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**1**	
	Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования.		
Тема 2.4. Многофункциональное оборудованиеи универсальное и водогрейное оборудование	**Содержание учебного материала**	**1**	ОК 01-07, 09, 10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**1**	
	Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов.		
Тема 2.6. Оборудование для бариста и раздачи пищи	**Содержание учебного материала**	**1**	ОК 01-07, 09, 10 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**1**	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста.		
Раздел 3	**Холодильное оборудование**	**6**	
Тема 3.1 Классификация холодильного	**Содержание учебного материала**	**1**	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования		
	Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное).		

оборудования	Холодильные машины.		ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования.	**1**	
Тема 3.2 **Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины**	**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 ПК 6.4
	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.		
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**1**	
	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования.		
Тема 3.3 **Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)**	**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 ПК 6.4
	Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**1**	
	Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки.		
Тема 3.4. **Льдогенераторы**	**Содержание учебного материала**	**1**	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.		
Раздел 4.	**Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства**	**3**	
Тема 4.1. **Классификация организаций питания**	**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 ПК 6.4
	Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования.		
Тема 4.2. **Организация и техническое оснащение процессов**	**Содержание учебного материала**	**1**	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5
	Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения.		
	Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания		

кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания	различного типа и способа организации производства.		ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни.		
	Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе.		
	Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции.		
	Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**1**	
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов.		
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов.		
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания.		
Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений.		**6**	
Консультации		**2**	
Промежуточная аттестация		**6**	
Всего:		**46**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Техническое оснащение организаций питания», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном),
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- программное обеспечение,
- иное необходимое оборудование.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 7.2.1. программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ «Международный колледж сервиса» должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда ГАПОУ «Международный колледж сервиса» выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

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.
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.
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.
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.
5. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336 с.

6. 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.

7. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

8. 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.

9. 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.

10. 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.

11. Смирнов, Ю.А. Технические средства автоматизации и управления: учебное пособие для спо / Ю.А. Смирнов. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 456 с.

12. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф. образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

13. 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.

14. Хозяев, И.А. Основы технологии пищевого машиностроения: учебное пособие для спо / И.А. Хозяев. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 264 с.

15. Юрасова, Н.В. Метрология и технические измерения. Лабораторный практикум: учебное пособие для спо / Н.В. Юрасова, Т.В. Полякова, В.М. Кишуров. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 188 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Борисова, А.В. Техническое оснащение предприятий общественного питания. Механическое оборудование: учебное пособие для СПО / А.В. Борисова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 352 с. — ISBN 978-5-4488-1261-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106858

2. Бочкарева, Н.А. Техническое оснащение организаций питания: учебник для СПО / Н.А. Бочкарева. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 378 с. — ISBN 978-5-4488-0828-9, 978-5-4497-0504-4. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/94725

3. Бочкарева, Н.А. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для СПО / Н.А. Бочкарева. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 301 с. — ISBN 978-5-4488-0829-6, 978-5-4497-0505-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/94724

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. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148044 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. 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: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. 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: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. 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: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. 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: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. 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: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Смирнов, Ю.А. Технические средства автоматизации и управления: учебное пособие для спо / Ю.А. Смирнов. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 456 с. — ISBN 978-5-8114-6712-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/151692 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Юрасова, Н.В. Метрология и технические измерения. Лабораторный практикум: учебное пособие для спо / Н.В. Юрасова, Т.В. Полякова, В.М. Кишуров. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-5513-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152594 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.

2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения

5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного

питания. Классификация и общие требования.

7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

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

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

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

13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083. Ч. 1

14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997. - 560 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082

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. – 808 с.

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. – 544 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, сваиваемых 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; − прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием	- грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок;	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; - защита внеаудиторной самостоятельные работы; -дифференцированный зачет

современных видов технологического оборудования; − правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; − методики расчета производительности технологического оборудования; − способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; − правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания		
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: − определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; − организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; − подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации − выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; − оценивать эффективность использования оборудования; − планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благо-приятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; − контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. − оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; − рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированный зачет

Приложение 3.12.
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.02.15. Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.04. Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.04. Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.04. Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-11.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	У. 1.02. – У. 2.02	пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации	З. 1.01. – З. 2.03;	основные понятия автоматизированной обработки информации; общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

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	72
В т. ч. в форме практической подготовки	28
в том числе:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	40
Самостоятельная работа [32]	12
Промежуточная аттестация [33]	**2**

[32] Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины (междисциплинарного курса).

[33] Проводится в форме дифференцированного зачета

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1	**Автоматизированная обработка информации**	**12**	
Тема 1.1 Информация и информационные процессы	**Содержание учебного материала**	1	ОК 01-07, 09, 10
	Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования.		
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовкасообщений по темам: Проблема информации в современной науке. Представление числовой, символьной, графической информации.		
Тема 1.2. Технические средства информационных технологий	**Содержание учебного материала**	1	ОК 01-07, 09, 10
	Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации.		
	Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания**.** Оргтехника.		
	Практическое занятие Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовкасообщений по темам: Архитектура персонального компьютера. Архитектура микропроцессоров. Внешние устройства ЭВМ. АРМ рабочих мест в индустрии питания..	2	
Тема 1.3.	**Содержание учебного материала**	2	

Информационные системы	Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем		ОК 01-07, 09, 10
	Тематика практических занятий	4	
	Основы работы в программах оптического распознавания информации, в справочно-правовых системах «Консультант – плюс», «Гарант».		
Раздел 2	**Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности**	**30**	
Тема 2.1 Технология обработки текстовой информации	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.3
	Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов		
	Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буквица. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора.		
	Тематика практических занятий	4	
	Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD. Создание структурированного документа		
Тема 2.2 Технология обработки графической информации	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.3
	Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). Растровые и векторные графические редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации (Например: Microsoft Paint;Corel DRAW, Adobe Photoshop).		
	Тематика практических занятий	4	
	Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ		
Тема 2.3Компьютерные презентации	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.3
	Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение.		
	Тематика практических занятий	4	
	Работа в программе PowerPoint над презентациями по темам: Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане и т.п.		
Тема 2.4 Технологии обработки числовой	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01-07, 09, 10
	Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Расчетные операции,		

информации в профессиональной деятельности	статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL.		
	База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки.		
	Тематика практических занятий	4	
	Создание базы данных в ACCESS. Создание таблицы, запроса. Создание формы, отчета.		
Тема 2.5 Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.3
	Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных.		
	Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.		
	Тематика практических занятий	4	
	Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью. Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).		
Раздел 3	**Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность**	**16**	
Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.3
	Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стан дартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети.		
	Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка Internet Explorer. Электронная почта и телеконференции.		
	Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. Основы языка гипертекстовой разметки документов. Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы. Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web – страниц.		
	Тематика практических занятий	6	
	Создание Web-страницы предприятия общественного питания.		
Тема 3.2 Основы информационной и	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.3
	Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Программно-технический уровень защиты. Защита жесткого диска.		

технической компьютерной безопасности	Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов. Организация безопасной работы с компьютерной техникой.		
	Тематика практических занятий	6	
	Организация безопасной работы с компьютерной техникой.		
Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Подготовка рефератов по теме: Настольные издательские системы. Подготовка компьютерных презентаций по темам: Классификация средств защиты, Установка паролей на документ, Программно-технический уровень защиты, Защита от компьютерных вирусов. Разработка проекта Web-страницы предприятия общественного питания. Решение задач и упражнений по образцу; сбор материала для создания базы данных профессиональной направленности. Изучение нормативных документов предприятий; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач. Работа в поисковых системах сети Интернет, сбор материала и подготовка презентации по теме «Современные тенденции в оформлении блюд».		**26**	
Промежуточная аттестация		**2**	
Всего:		**72**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Информационные технологии в профессиональной деятельности», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)
- программное обеспечение,
- иное необходимое оборудование.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1. программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ «Международный колледж сервиса» должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда ГАПОУ «Международный колледж сервиса» выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Андреева Н.М. и др. Практикум по информатике: учебное пособие для спо / Н.М. Андреева, Н.Н. Василюк, Н.И. Пак, Е.К. Хеннер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-6923-9.
2. Бурнаева, Э.Г. Обработка и представление данных в MS Excel: учебное пособие для спо / Э.Г. Бурнаева, С.Н. Леора. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-8951-0.
3. Галыгина И.В. Информатика. Лабораторный практикум: учебное пособие для спо / И.В. Галыгина, Л.В. Галыгина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021 — Часть 2 — 2021. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-7616-9.
4. Зубова Е.Д. Информатика и ИКТ: учебное пособие для спо / Е.Д. Зубова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-7330-4.
6. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева, О.И. Титова. – Москва: Академия, 2021. – 416 с.
7. Калмыкова, С.В. Работа с таблицами на примере Microsoft Excel: учебное пособие для спо / С.В. Калмыкова, Е.Ю. Ярошевская, И.А. Иванова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-5993-3.
8. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности:

учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева, О.И. Титова. – 5-е изд., испр. Москва: Академия, 2021. – 288 с.

9. Советов Б.Я., Цехановский В.В. Информационные технологии: теоретические основы: учебник для спо / Б.Я. Советов, В.В. Цехановский. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-6920-8.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Алексеев, В.А. Информатика. Практические работы: методические указания / В.А. Алексеев. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 256 с. — ISBN 978-5-8114-4608-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148244 (дата обращения: 11.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Андреева Н.М. и др. Практикум по информатике: учебное пособие для спо / Н.М. Андреева, Н.Н. Василюк, Н.И. Пак, Е.К. Хеннер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-6923-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/153677 (дата обращения: 21.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Бурнаева, Э.Г. Обработка и представление данных в MS Excel: учебное пособие для спо / Э.Г. Бурнаева, С.Н. Леора. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-8951-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/185903 (дата обращения: 22.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. 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, 2021. — 383 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03051-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/469424 (дата обращения: 01.11.2021).

5. Галыгина И.В. Информатика. Лабораторный практикум: учебное пособие для спо / И.В. Галыгина, Л.В. Галыгина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021 — Часть 2 — 2021. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-7616-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/179027 (дата обращения: 21.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Галыгина И.В. Информатика. Лабораторный практикум. Часть 1: учебное пособие для спо / И.В. Галыгина, Л.В. Галыгина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 124 с. — ISBN 978-5-8114-8956-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/185920 (дата обращения: 21.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Журавлев, А.Е. Информатика. Практикум в среде Microsoft Office 2016/2019: учебное пособие для спо / А.Е. Журавлев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 124 с. — ISBN 978-5-8114-8610-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/179035 (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Зубова, Е.Д. Информатика и ИКТ: учебное пособие для спо / Е.Д. Зубова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-7330-4. — Текст:

электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/158945 (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Информационные технологии и основы вычислительной техники: учебник. составитель Т.П. Куль. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-4287-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148223 (дата обращения: 11.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Калмыкова, С.В. Работа с таблицами на примере Microsoft Excel: учебное пособие для спо / С.В. Калмыкова, Е.Ю. Ярошевская, И.А. Иванова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-5993-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147234 (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Косиненко, Н.С. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебное пособие для СПО / Н.С. Косиненко, И.Г. Фризен. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 308 с. — ISBN 978-5-4486-0378-5, 978-5-4488-0193-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/76992

12. Куприянов, Д.В. Информационное обеспечение профессиональной деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д.В. Куприянов. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 255 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00973-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/470353 (дата обращения: 01.11.2021).

13. Логунова, О.С. Информатика. Курс лекций: учебник для спо / О.С. Логунова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6569-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148962 (дата обращения: 11.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

14. Набиуллина, С.Н. Информатика и ИКТ. Курс лекций: учебное пособие / С.Н. Набиуллина. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 72 с. — ISBN 978-5-8114-3920-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/123691 (дата обращения: 03.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

15. Петлина, Е.М. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебное пособие для СПО / Е.М. Петлина, А.В. Горбачев. — Саратов: Профобразование, 2021. — 111 с. — ISBN 978-5-4488-1113-5. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/104886

3.2.3. Дополнительные источники

1. Информационные технологии в 2 т. Том 1: учебник для среднего профессионального образования / В.В. Трофимов, О.П. Ильина, В.И. Кияев, Е.В. Трофимова; под редакцией В.В. Трофимова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 238 с.

2. Информационные технологии в 2 т. Том 2: учебник для среднего профессионального образования / В.В. Трофимов, О.П. Ильина, В.И. Кияев, Е.В. Трофимова; под редакцией В.В. Трофимова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 390 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: основных понятий автоматизированной обработки информации; общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем; базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности; состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированный зачет
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированный зачет

Приложение 3.13.
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.02.15. Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.05. Охрана труда»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.05. Охрана труда»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.05. Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, 09, 10.

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 3.1-3.7** **ПК 4.1-4.6** **ПК 5.1-5.6** **ПК 6.1-6.4** **ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 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 подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; ести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	-системы управления охраной труда в организации; -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 инструктирования подчиненных работников (персонала); -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы	**34**
В т. ч. в форме практической подготовки	12
в том числе:	
теоретическое обучение	20
лабораторные и практические занятия	12
Самостоятельная работа [34]	-
Промежуточная аттестация[35]	2

[34] Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины (междисциплинарного курса).

[35]Проводится в форме дифференцированного зачета

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли.		
Раздел 1.	**Нормативно - правовая база охраны труда**	**13**	
Тема 1.1. Законодательство в области охраны труда	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01-07, ОК 09, 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 ПК 6.3-6.5
	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.		
	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).		
	Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия.		
	Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание.		
	Тематика практических работ	**2**	
	Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда.		
Тема 1.2. Обеспечение охраны труда	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда.		

	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.		ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5
	Тематика практических работ 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.	**2**	
Тема 1.3. **Организация охраны труда в предприятиях**	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-07, ОК 09, 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 ПК 6.3-6.5
	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.		
	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.		
	Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации.		
	Тематика практических работ Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда.	**1**	
Раздел 2.	**Условия труда на предприятиях общественного питания**	**7**	ОК 01-07, ОК 09, 10
Тема 2.1.	**Содержание учебного материала**	**2**	ПК 1.1-1.5

Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	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		ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5
	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		
	Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов		
	Тематика практических занятий	**2**	
	Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам		
Тема 2.2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-07, ОК 09, 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 ПК 6.3-6.5
	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		
	Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая		
	Тематика практических занятий	**1**	
	Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов		
Раздел 3.	**Электробезопасность и пожарная безопасность**	**10**	
Тема 3.1.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-07, ОК 09, 10

	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма).		ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5
	Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования		
	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.		
	Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия.		
	Тематика практических работ Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.	**2**	
Тема 3.2. **Пожарная безопасность**	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-07, ОК 09, 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 ПК 6.3-6.5
	Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции.		
	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.		

	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.		
	Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение.		
	Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания.		
	Тематика практических занятий	**1**	
	Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания.		
Тема 3.3. Требования безопасности к производственному оборудованию	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-07, ОК 09, 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 ПК 6.3-6.5
	Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности.		
	Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования.		
	Тематика практических работ Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.	**1**	
Промежуточная аттестация		**2**	
Всего:		**34**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Охрана труда». Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-планирующая документация;
- комплект учебно-наглядных пособий охраны труда.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением на рабочем месте преподавателя с выходом в Internet;
- мультимедийный проектор;
-мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- объекты охраны труда.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1. программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ «Международный колледж сервиса» должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда ГАПОУ «Международный колледж сервиса» выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.3. Основные печатные издания

1. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания / В.М. Калинина. – Москва: Академия, 2020. – 320 с.
2. 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.
3. 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.
4. Широков, Ю.А. Охрана труда: учебник для спо / Ю.А. Широков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3.
5. 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.

3.2.4. Основные лектронные 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. Сатонина, Н.Н. Охрана труда: учебное пособие для СПО / Н.Н. Сатонина, А.В. Султанова, О.С. Чечина. — Саратов: Профобразование, 2021. — 160 с. — ISBN 978-5-4488-1242-2. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106846

5. 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.

6. 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).

3.2.3. Дополнительная литература

1. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160 с.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: -системы управления охраной труда в организации; -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 инструктирования подчиненных работников (персонала); -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	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования

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 подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; -вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной 4работы, **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

Приложение 3.14.
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.02.15. Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП. 06. Безопасность жизнедеятельности»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.06. Безопасность жизнедеятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.06. Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-04, 08, 09, 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01-04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10	У 1.01. - У 3.04	организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим	З. 1.01. – З. 2.03; З. 3.01. – З. 3.03.	принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на 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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы	68
В т. ч. в форме практической подготовки	26
в том числе:	
теоретическое обучение	46
практические занятия	20
Самостоятельная работа [36]	-
Промежуточная аттестация [37]	**2**

[36]Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины (междисциплинарного курса).

[37] Проводится в форме дифференцированного зачета

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел I. Гражданская оборона		**46**	
Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций.		
	Тематика практических занятий Ликвидация чрезвычайных ситуаций.	4	
Тема 1.2. Организация гражданской обороны	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Ядерное, химическое и биологическое оружие. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Средства 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.		
	Тематика практических занятий.	**4**	
	Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надевания противогаза и ОЗК.		
Тема 1.3. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, при авариях (катастрофах) на	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Защита населения и территорий при стихийных бедствиях.		
	Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах.		
	Тематика практических занятий	**4**	
	Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения.		

транспорте, производственных объектах			
Тема 1.4. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при неблагоприятной социальной обстановке	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при эпидемии.	4	
	Тематика практических занятий Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и при неблагоприятной социальной обстановке.		
Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни		**10**	ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
Тема 2.1. Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие	**Содержание учебного материала**	**8**	
	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 психо-активными веществами.		
	Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях		
	Первая (доврачебная) помощь при травмах, ожогах, поражении электрическим током, утоплении, перегревании, переохлаждении, обморожении, общем замерзании.		
	Первая (доврачебная) помощь при отравлениях.		
	Тематика практических занятий.	**2**	
	Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевого прижатия артерий.		
	Отработка умений наложения повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности.		
	Отработка умений наложения шины на место перелома, транспортировка поражённого.		
	Отработка на тренажёре прекардиального удара и искусственного дыхания. Отработка на тренажёре непрямого массажа сердца.		

Раздел 3. Основы военной службы		**10**	
Тема 3.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	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.		
	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 Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации.		
	Тематика практических занятий	**2**	
	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.		
	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		**2**	
Всего:		**68**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет безопасности жизнедеятельности. Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий:

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-планирующая документация;
- комплект учебно-наглядных пособий: макеты защитных сооружений, макет участка местности учебного заведения и прилегающих районов; приборы дозиметрического контроля, газоизмерительные приборы;
- индивидуальные средства защиты органов дыхания и кожи, самоспасатели; медицинские средства защиты, санитарная сумка; первичные средства пожаротушения (в т. ч. все виды огнетушителей).

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением на рабочем месте преподавателя с выходом в Internet;
- мультимедийный проектор.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1. программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ «Международный колледж сервиса» должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда ГАПОУ «Международный колледж сервиса» выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

7.2.1. Основные печатные издания

1. Каракеян, В.И. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В.И. Каракеян, И.М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 313 с.

2. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: Практикум: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Е.Л. Побежимова. — Москва: Академия, 2020. – 144 с.

3. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник для учреждений сред. проф. образования / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Е.Л. Побежимова. — Москва: Академия, 2020. – 288 с.

4. Кошелев, А.А. Медицина катастроф. Теория и практика: учебное пособие / А.А. Кошелев. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-4891-3.

5. Кривошеин, Д.А. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Д.А. Кривошеин, В.П. Дмитренко, Н.В. Горькова. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-3376-6.

6. Микрюков, В.Ю., Безопасность жизнедеятельности: учебник / В.Ю. Микрюков. — Москва: КноРус, 2022. — 333 с.

7. Широков, Ю.А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона: учебное пособие для спо / Ю.А. Широков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 488 с. — ISBN 978-5-8114-6463-0.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Кошелев, А.А. Медицина катастроф. Теория и практика: учебное пособие для спо / А.А. Кошелев. — 8-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-7046-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/154384 (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Каракеян, В.И. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В.И. Каракеян, И.М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 313 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04629-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489671 (дата обращения: 29.01.2022).

3. Курбатов, В.А. Безопасность жизнедеятельности. Основы чрезвычайных ситуаций: учебное пособие для СПО / В.А. Курбатов, Ю.С. Рысин, С.Л. Яблочников. — Саратов: Профобразование, 2020. — 121 с. — ISBN 978-5-4488-0820-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/93574

4. Микрюков, В.Ю., Безопасность жизнедеятельности: учебник / В.Ю. Микрюков. — Москва: КноРус, 2022. — 333 с. — ISBN 978-5-406-08633-9. — URL:https://book.ru/book/940372 (дата обращения: 29.01.2022). — Текст: электронный.

5. Широков, Ю.А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона: учебное пособие для спо / Ю.А. Широков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 488 с. — ISBN 978-5-8114-6463-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148019 (дата обращения: 12.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Кривошеин, Д.А. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Д.А. Кривошеин, В.П. Дмитренко, Н.В. Горькова. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-3376-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148144 (дата обращения: 12.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Балаян, С.Е. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: методические указания к выполнению лабораторных работ / С.Е. Балаян. – Набережные Челны: Набережночелнинский государственный педагогический университет, 2014. – 80 с. – Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. – URL: https://www.iprbookshop.ru/49923.html (дата обращения: 01.07.2021).

2. Суворова, Г.М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г.М. Суворова, В.Д. Горичева. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Юрайт, 2021. – 212 с. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/471671 (дата обращения: 02.07.2021).

3. Безопасность в техносфере: Всероссийский научно-методический и информационный журнал. Режим доступа: http://www.magbvt.ru.

4. Официальный сайт МЧС РФ. Режим доступа: http://www.mchs.gov.ru.

5. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности. Режим доступа: http://bzhde.ru.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в - основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящие на вооружении (оснащении) воинских подразделений, - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Качество и техническая грамотность составленных рефератов, четкость изложения материала. Быстрота ориентации в представляемом материале, быстрота реакции на вопросы	Тестовый и устный контроль по заданной тематике Представление докладов, рефератов, презентаций по заданной тематике Дифференцированный зачет
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: - организовывать и проводить мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; - применять первичные средства пожаротушения; - ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы.	Точность и скорость выбора средств индивидуальной и коллективной защиты в ЧС. Точность и грамотность использования конкретных средств защиты Грамотность использования первичных средств пожаротушения; Скорость и качество оказания первой помощи возможным пострадавшим.	Оценка выполнения практических заданий Дифференцированный зачет.

Приложение 3.15.
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.02.15. Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП. 07. Экономика, менеджмент и маркетинг»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП. 07. Экономика, менеджмент и маркетинг»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП. 07. Экономика, менеджмент и маркетинг» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, 09-11.

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 3.1-3.7** **ПК 4.1-4.6** **ПК 5.1-5.6** **ПК 6.1-6.4** **ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 09** **ОК 10** **ОК 11**	участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; проводить инвентаризацию на предприятиях питания; пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством,	понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику

	рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; управлять конфликтами и стрессами в организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; составлять бизес-план для организации ресторанного бизнеса анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; грамотно определять маркетинговую политику	анализа товарных запасов предприятий питания;понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; требования к реализации продукции общественного питания; количественный и качественный состав персонала организации; показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; стили управления; способы организации работы коллектива, виды и

	организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); прооводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса.	методы мотивации персонала правила делового общения в коллективе; сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; понятие сегментация рынка; методы проведения маркетинговых исследований; понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.

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	**28**
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	20
Курсовые работы (проекты)	20
Самостоятельная работа [38]	0
Консультации	2
Промежуточная аттестация [39]	6

[38]Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины (междисциплинарного курса).

[39] Проводится в форме дифференцированного зачета

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1 Основы экономики		**22**	
Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства	**Содержание учебного материала**	**1**	
	Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов.		ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ 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. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения.	**2**	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	**Содержание учебного материала**	**1**	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	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. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.		
	Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. Организация учета на предприятии питания: объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификация, требования к оформлению документов, понятие инвентаризации и правила проведения. Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**	

	Практические занятия. Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественномпитании	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Ресурсы организации.Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой.Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Практические занятия. Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Практические занятия. Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11

	Практические занятия. Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости).		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Практические занятия. Расчетабсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Практические занятия. Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**1**	
	Практические занятия. Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**1**	
	Практические занятия. Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях	**Содержание учебного материала**	**1**	
	Валовойдоход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности.Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11

общественного питания.	**Тематика практических занятий и лабораторных работ**	**1**	
	Практические занятия. Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования	**Содержание учебного материала**	**1**	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование.		
	Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**1**	
	Практические занятия. Изучение источников финансирования деятельности организации.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Практические занятия. Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11

	Практические занятия. Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Практические занятия. Изучение разделов бизнес- плана.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Раздел 2. Основы менеджмента		**12**	
Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Практические занятия. Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Практические занятия. Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Полет на Луну»		
Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления	**Содержание учебного материала**	**2**	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.		
	Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК

			10, ОК 11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Практические занятия. Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента	**Содержание учебного материала**	**2**	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе.		
	Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации.		
	Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Практические занятия. Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии».		
Раздел 3.	**Основы маркетинга**	**8**	
Тема 3.1.Понятие маркетинга, его цели и функции	**Содержание учебного материала**	**2**	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях. Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса.		
	Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню). Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги).		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11

	Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Практическое занятие Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.	**2**	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании	**Содержание учебного материала**	**2**	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.		
	Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Практические занятия. Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Курсовые работы (проекты)		**20**	
Консультации		**2**	
Промежуточная аттестация		**6**	
Всего:		**68**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

.Технические средства обучения:

 компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),

 мультимедиапроектор (интерактивная доска);

 мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;

 локальная сеть с выходом в Интернет,

 комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)

 программное обеспечение,

 иное необходимое оборудование.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1. программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ «Международный колледж сервиса» имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда ГАПОУ «Международный колледж сервиса» выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов. – Москва: Академия, 2020. – 304 с.
2. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – Москва: Академия, 2020. – 320 с.
3. Менеджмент: Практикум: учеб. пособие для сред. проф. образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. – Москва: Академия, 2019. 160 с.
4. Носова, С.С. Основы экономики: учебник / С.С. Носова. — Москва: КноРус, 2021. — 312 с.
5. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред.проф.образования / И.И. Потапова. – Москва: Академия, 2020. – 192 с.
6. Любецкая, Т.Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для спо / Т.Р. Любецкая. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 308 с.
7. Николенко, П.Г. Проектирование гостиничной деятельности. Практикум: учебное пособие / П.Г. Николенко, Т.Ф. Гаврильева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 164 с.
8. Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие для спо / Л.А. Маюрникова, М.С. Куракин, А.А. Кокшаров, Т.В. Крапива. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 244 с.
9. 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.

10. Рязанова, О.А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения: учебно-справочное пособие для спо / О.А. Рязанова, В.М. Позняковский; под общей редакцией В.М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 380 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Любецкая, Т.Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для спо / Т.Р. Любецкая. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-8117-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/171862 (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Носова, С.С. Основы экономики: учебник / С.С. Носова. — Москва: КноРус, 2021. — 312 с. — ISBN 978-5-406-08312-3. — URL:https://book.ru/book/940434 (дата обращения: 29.01.2022). — Текст: электронный.

3. Менеджмент. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. В. Кузнецов [и др.]; под редакцией Ю.В. Кузнецова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 246 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02464-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491093 (дата обращения: 29.01.2022).

4. Кузьмина, Е.Е. Маркетинг: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е.Е. Кузьмина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 419 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13984-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491625 (дата обращения: 29.01.2022).

5. Михалева, Е.П. Менеджмент: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е.П. Михалева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 191 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5662-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/488550 (дата обращения: 29.01.2022).

6. Менеджмент: учебник для среднего профессионального образования / В.И. Кузнецов [и др.]; под редакцией Л.С. Леонтьевой. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 287 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-8972-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/477873 (дата обращения: 29.01.2022).

7. Панцуркина, Т.К. Основы менеджмента: учебное пособие для СПО / Т.К. Панцуркина. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 133 с. — ISBN 978-5-4488-0808-1, 978-5-4497-0472-6. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/96023

3.2.3. Дополнительные источники

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, 2022. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491583 (дата обращения: 29.01.2022).

2. Липсиц, И.В. Экономика: основы экономической политики: учебник для 9 класса общеобразовательной организаций / И.В. Липсиц, В.А. Корецкий, А.Л. Чечевишников. — 3-е изд. - Москва: ВИТА-ПРЕСС, 2021. - 192 с.: ил. - ISBN 978-5-7755-4304-4. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1554355 (дата обращения: 29.01.2022). – Режим доступа: по подписке.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: − понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; − принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; − виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), − сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; − классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; − цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; − этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; − факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); − функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; -виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; − понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов	- грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок;	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; - защита внеаудиторной самостоятельные работы; -дифференцированный зачет

предприятий питания; − понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; − источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, − учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; − понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; - требования к реализации продукции общественного питания; - количественный и качественный состав персонала организации; - показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; − формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; − состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; − механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; − основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; − понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; − сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; − налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; − понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; − сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация		

и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; − стили управления; − способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала − правила делового общения в коллективе; − сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; − понятие сегментация рынка; − методы проведения маркетинговых исследований; − понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); − организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.		
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; проводить инвентаризацию на предприятиях питания; пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированный зачет

калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; управлять конфликтами и стрессами в организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; составлять бизес-план для организации ресторанного бизнеса анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса		

Приложение 3.16.
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.02.15. Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП. 08. Правовые основы в профессиональной деятельности»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП. 08. Правовые основы в профессиональной деятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП. 08. Правовые основы в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, 09, 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 6.1-6.4 **ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 09** **ОК 10**	У. 1.02. – У. 2.02	использовать необходимые нормативно- правовые документы; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения	З. 1.01. – З. 2.03;	основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров

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	**42**
В т. ч. в форме практической подготовки	16
в том числе:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	12
Самостоятельная работа [40]	6

[40] Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины (междисциплинарного курса).

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, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1	**Основные положения Конституции РФ**	**6**	
Тема 1.1. Основные положения Конституции РФ	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ.		
	Тематика практических занятий Конституционные формы осуществления народовластия.	1	
Тема 1.2. Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Понятие и содержание правового статуса человека и гражданина.		
	Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина.		
	Тематика практических занятий Право социальной защиты граждан.	1	
Раздел 2	**Основы гражданского права**	**9**	
Тема 2.1. Правовое регулирование хозяйственных отношений	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Предмет, принципы и источники российского гражданского права		
	Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью.		
	Тематика практических занятий Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности.	1	
Тема 2.2. Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Классификация субъектов предпринимательской деятельности.		
	Коммерческие и некоммерческие организации как юридические лица.		
	Организационно-правовые формы торговых и сбытовых организаций различных форм собственности, регламентация их деятельности.		
	Тематика практических занятий		
	Решение ситуационных задач «Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций и особенности правового регулирования их деятельности».	1	
Тема 2.3. Субъекты	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Субъекты предпринимательской деятельности: граждане (физические		

предпринимательской деятельности, их правовое положение	лица) – индивидуальные предприниматели, юридические лица, Российская Федерация, субъекты Российской Федерации, муниципальные образования		
	Тематика практических занятий Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица, его органы. Представительства и филиалы, ответственность, реорганизация, ликвидация юридического лица, его несостоятельность (банкротство).	1	
Раздел 3	**Основы трудового права**	**9**	
Тема 3.1. **Правовое регулирование трудовых отношений**	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Трудовые отношения: понятие, основания возникновения.		
	Законодательные акты и другие нормативные документы, регламентирующие трудовые отношения.		
	Заключение коллективных трудовых договоров, соглашений.		
	Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. основания прекращения трудового договора.		
	Роль выборного профсоюзного органа в рассмотрении вопросов, связанных с расторжением трудового договора по инициативе работника.		
	Тематика практических занятий	1	
	Решение ситуационных задач «Ознакомление с порядком заключения трудового договора, перевода на другую работу, увольнения с работы».		
Тема 3.2. **Материальная ответственность сторон трудового договора**	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Материальная ответственность работодателя перед работником		
	Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды.		
	Тематика практических занятий	1	
	Решение ситуационных задач «Определение материальной ответственности работодателей и работников».		
Тема 3.3. **Защита трудовых прав работников**	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Способы защиты трудовых прав работника. Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения.		
	Тематика практических занятий Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения.	1	
Раздел 4.	**Административные правонарушения и административная**	**9**	

	ответственность		
Тема 4.1. Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Основные понятия: административные правонарушения и административная ответственность. Формы вины.		
	Тематика практических занятий Административная ответственность разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан и др.).	1	
Тема 4.2. Административные правонарушения и административная ответственность	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Административные правонарушения, посягающие на права граждан, на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и в области предпринимательской деятельности.		
	Тематика практических занятий	1	
	Решение ситуационных задач «Определение вида административных правонарушений ответственности виновных»		
Тема 4.3. Административные наказания	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Административные наказания: понятие, цели, виды.		
	Тематика практических занятий Основные и дополнительные административные наказания, их краткая характеристика	1	
Раздел 5.	**Защита прав субъектов предпринимательской деятельности**	**3**	
Тема 5.1. Правовая охрана хозяйственных прав	**Содержание учебного материала**	1	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Конституционные гарантии предпринимательской деятельности, защита хозяйственных прав		
	Тематика практических занятий Защита хозяйственных прав.	0.5	
Тема 5.2. Судебный порядок разрешения споров	**Содержание учебного материала**	1	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Понятие арбитражного процесса и арбитражного суда.		
	Тематика практических занятий Третейские суды в РФ	0.5	
Самостоятельная работа обучающихся: работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов.		6	
Всего:		**42**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Правовые основы профессиональной деятельности», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

.Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)
- программное обеспечение,
- иное необходимое оборудование.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1 программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ «Международный колледж сервиса» должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда ГАПОУ «Международный колледж сервиса» выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Зуева, В.А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для спо / В.А. Зуева. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 116 с. — ISBN 978-5-8114-5996-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156398 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Кухаренко, Т. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для СПО / Т. А. Кухаренко. — Саратов: Профобразование, 2021. — 199 с. — ISBN 978-5-4488-1017-6. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/102330.

3. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: ЭУМК: учебник для сред. проф.образования / В.В. Румынина. – Москва: Академия, 2021. – 173 с.

3.2.32. Дополнительные источники

1. Волков, А.М. Правовые основы профессиональной деятельности: учебник для среднего профессионального образования / А.М. Волков. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 274 с. — (Профессиональное образование). — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/494613 (дата обращения: 29.01.2022).

2. Основы права: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А.А. Вологдин [и др.]; под общей редакцией А.А. Вологдина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 372 с. — (Профессиональное образование). — Текст:

электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489739 (дата обращения: 29.01.2022).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированный зачет
Перечень умений, осваиваемые в рамках дисциплины: использовать необходимые нормативно-правовые документы; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированный зачет

Приложение 3.17.
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.02.15. Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП. 09. Технология планирования профессиональной карьеры»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП. 09. Технология планирования профессиональной карьеры»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП. 09. Технология планирования профессиональной карьеры» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, 06, 07, 10.

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 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 08** **ОК 09**	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	**ПК 1.1.** Принимать участие в разработке стратегических и оперативных логистических планов на уровне подразделения (участка) логистической системы с учетом целей и задач организации в целом. Организовывать работу элементов логистической системы. **ПК 1.2.** Планировать и организовывать документооборот в рамках участка логистической системы. Принимать, сортировать и самостоятельно составлять требуемую документацию. **ПК 1.3.** Осуществлять выбор поставщиков, перевозчиков, определять тип посредников и каналы распределения. **ПК 1.4.** Владеть методикой проектирования, организации и анализа на уровне подразделения (участка) логистической системы управления запасами и распределительных каналов. **ПК 1.5.** Владеть основами оперативного планирования и организации материальных потоков на производстве. **ПК 2.1.** Участвовать в разработке инфраструктуры процесса организации снабжения и организационной структуры управления снабжением на уровне подразделения (участка) логистической системы с учетом целей и задач организации в целом. **ПК 2.2.** Применять методологию проектирования внутрипроизводственных логистических систем при решении практических задач. **ПК 2.3.** Использовать различные модели и методы управления запасами. **ПК 2.4.** Осуществлять управление заказами, запасами, транспортировкой, складированием, грузопереработкой, упаковкой, сервисом. **ПК 3.1.** Владеть методологией оценки эффективности функционирования элементов логистической системы. **ПК 3.2**. Составлять программу и осуществлять мониторинг показателей работы на уровне подразделения (участка) логистической системы (поставщиков, посредников, перевозчиков и эффективность работы складского хозяйства и каналов распределения). **ПК 3.3.** Рассчитывать и анализировать логистические издержки.

	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	**ПК 3.4.** Применять современные логистические концепции и принципы сокращения логистических расходов. **ПК 4.1.** Проводить контроль выполнения и экспедирования заказов. **ПК 4.2.** Организовывать прием и проверку товаров (гарантия получения заказа, проверка качества, подтверждение получения заказанного количества, оформление на получение и регистрацию сырья); контролировать оплату поставок. **ПК 4.3.** Подбирать и анализировать основные критерии оценки рентабельности систем складирования, транспортировки. **ПК 4.4.** Определять критерии оптимальности функционирования подразделения (участка) логистической системы с учетом целей и задач организации в целом.

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	48
В т. ч. в форме практической подготовки	20
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практическое обучение	24
Самостоятельная работа [41]	26
Промежуточная аттестация[42]	2

[41]Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины (междисциплинарного курса).

[42]Проводится в форме дифференцированного зачета

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение. Задачи курса. Труд в жизни человека и общества. Мир профессий. Профессиональное самоопределение. Роль и значение индивидуальной траектории самоопределения и самореализации в современных социально-экономических условиях производства.		2	
Раздел 1.		8	
Тема 1.1. Человек в мире профессий	**Содержание учебного материала**	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 09
	Понятие о профессионализме. Культура труда. Требования к профессионалу. Перспективы изменения мира профессий. Специфика организации рынка труда в условиях конкуренции.		
	Тематика практического занятия Сочинение на тему «Значение труда для самореализации, самовыражения и самоутверждения личности».	2	
Тема 1.2. Технологические характеристики профессии	**Содержание учебного материала**	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 09
	Технологические характеристики профессии. Профессиограмма.		
	Тематика практического занятия Эссе «Перспективы моей профессии».	2	
Раздел 2. Ценностные ориентации личности и профессии		4	
Тема 2.1. Ценности и ценностные ориентации	**Содержание учебного материала**	1	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 09
	Ценности и ценностные ориентации личности, их значение в профессиональном становлении человека. Типология ценностей: ценности материальные и духовные; ценности- цели и ценности-средства, ценности-отношения и ценности-качества. Соотношение общечеловеческих и профессиональных ценностей при выборе профессии. Профессиональная направленность личности.		
	Тематика практического занятия Методика определения ценностных ориентаций.	2	
Раздел 3. Саморазвитие личности и профессиональное самоопределение, самореализация		4	

Тема 3.1. Образ «я» как система представлений о себе	**Содержание учебного материала**	**1**	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 09
	Образ «я» как система представлений о себе. Структура образа «Я». Знания о себе, оценка себя, управление собой. Потребности и мотивы как условие активности личности. Многообразие личностных качеств. Активная роль личности при выборе профессии.		
	Тематика практического занятия Потребности и мотивы личности. Диагностика потребностей, мотивов, личностных качеств личности.	**2**	
Раздел 4. Когнитивные основы овладения профессией		**3**	
Тема 4.1. Зависимость успешной профессиональной деятельности от речемыслительных действий	**Содержание учебного материала**	**1**	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 09
	Зависимость успешной профессиональной деятельности от речемыслительных действий. Общеучебные умения и навыки. Работа с различными источниками информации. Презентация: типы, формы, структура. Значение современных информационных технологий. Поиск, анализ, обработка информации. Презентация: типы, формы, структура. Требования к оформлению.		
	Тематика практического занятия Работа с различными источниками информации. Презентация. Анализ типов презентаций.	**2**	
Раздел 5. Социально-коммуникативная деятельность		**7**	
Тема 5.1. Письменная и устная деловая коммуникация	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 09
	Общение. Коммуникативные барьеры. Продуктивное сотрудничество. Основные приемы эффективной коммуникации. Ошибки общения. Методы саморегуляции. Способы общения, характерные для людей с низкой самооценкой: угождать другому человеку, обвинять других, отвлечение внимания. Характерные невербальные знаки. Характерные речевые обороты. Выравнивание как способ поведения. Стороны общения (коммуникативная, перцептивная, интерактивная). Виды взаимодействия: кооперация (взаимопонимание участников общения) и конкуренция. Эмпатия как способ понимания другого человека. Рефлексия как необходимое условие преодоления згоцентричности.		
	Тематика практического занятия Защитное поведение в трудных ситуациях. Диагностика готовности к взаимодействию в трудных ситуациях	**2**	

	Тренинг на осознание готовности к компромиссу		
Тема 5.2. Невербальное общение	**Содержание учебного материала**	**1**	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 09
	Значение невербальных средств общения для передачи и восприятия информации. Роль жестов в создании имиджа человека. Жесты как показатель психологических особенностей и эмоциональных состояний личности		
	Тематика практического занятия Практикум по интерпретации невербального поведения	**2**	
Раздел 6. Культура деловой коммуникации		**8**	
Тема 6.1. Технология поиска работы	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 09
	Стратегия активного и пассивного поиска. Содержание активной подготовки к поиску работы. Правила поиска работы или желаемой должности. Оценка себя как профессионала, критерии. Типичные ошибки в резюме. Главный принцип резюме. Цель резюме. Фокусировка акцентов в резюме. Формат резюме. Хронологические неточности. Информация не по теме. Фото в резюме. Электронное резюме и сопроводительное письмо. Тонкости подготовки к собеседованию. Технология подготовки к собеседованию. Какие вопросы целесообразно подготовить. Рекомендации. Информация о работодателе. Самопрезентация.		
	Тематика практического занятия Приемы эффективной деловой коммуникации. Взаимоотношения с сослуживцами, руководством и подчиненными.	**2**	
Тема 6.2. Работа в команде	**Содержание учебного материала** Понятие команды. Зависимость членов команды друг от друга. Этапы формирования команды. Факторы, влияющие на эффективность работы команды. Роли в команде. Способы овладения ролями. Правила работы в команде. Самоконтроль. Самообладание. Понятие самообладания и самоконтроля. Каким образом самообладание помогает в обыденной жизни. Препятствия для проявления самообладания, самоорганизации. Способы развития самообладания, самоконтроля. Ведение деловой беседы Принципы деловой беседы. Этапы деловой беседы. Условия для деловой беседы.	**1**	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 09

	Цели на этапах беседы. Вербальный и невербальный этикет. **Тематика практического занятия** Подготовка электронных презентаций и сообщений по аспектам культуры деловой коммуникации	**2**	
Раздел 7. Личностно-профессиональный рост и самосовершенствование		**3**	
Тема 7.1. Психология саморазвития	**Содержание учебного материала** Препятствия для саморазвития. Понятие самоактуализации. Самооценка. Связь потребностей и задач саморазвития. Составляющие саморазвития (физическое, физиологическое, психическое, социальное, духовное, интеллектуальное, профессиональное). Этапы саморазвития. Осознание необходимости в изменениях. Поиск (диагностика) недостатков и определение направления для развития. Формирование образа желаемого будущего и постановка целей. Поиск подходящих способов достижения желаемого результата. Апробация действий, исходя из поставленных целей и выбранных способов. Применение результатов в жизни. Пути и методы саморазвития. **Тематика практического занятия** Самооценка. Самодиагностика. Технология формирования профессионального идеала.	**1** **2**	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 09
Раздел 8. Имидж и карьера		**3**	
Тема 8.1. Понятие имиджа	**Содержание учебного материала** Понятие имиджа. Структура. Функции имиджа: ценностные, технологические. Принципы имиджирования. Типы имиджей. Факторы, определяющие имидж: зависимые от носителя имиджа (внешние и внутренние), зависимые от воспринимающих. Технология формирования образа: определение отличительных характеристик и индивидуальности личности; анализ и учет предпочтений конкретной среды деловых отношений личности; анализ контекста, в котором осуществляется деятельность личности; создание сообщения-информации о личности. **Тематика практического занятия** Определение индивидуального цветотипа внешности и особенностей фигуры. Дресс-коды.	**2** **2**	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 09
Раздел 9. Самоменеджмент		**2**	

Тема 9.1. Принципы самообразования и самовоспитания	**Содержание учебного материала** Самообразование. Принципы. Функции. Уровни самообразования. Формы самообразования и самовоспитания. Самообразование как альтернатива формальному обучению. Приемы рационального распределения времени. Тайм менеджмент. Понятие тайм-менеджмента. Принципы тайм-менеджмента. Правила тайм-менеджмента. **Тематика практического занятия** Приемы рационального распределения времени	**1** **1**	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 09
Раздел 10. Деловой этикет		**2**	
Тема 10.1. Деловой этикет	**Содержание учебного материала** Правила приветствий, представлений, титулирования, прощания. Этикет поцелуев. Этикет визитных карточек. Поведение на улице, транспорте (автомобиле), общественных местах. Этикет подарков. Этикет в интернете и деловой переписки. **Тематика практического занятия** Приветствия. Прощания. Представления. Титулирование. Визитные карточки. Офисное гостеприимство.	**1** **1**	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 09
Самостоятельная работа		**2**	
Промежуточная аттестация		**2**	
Всего:		**48**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Технология планирования профессиональной карьеры», оснащенный оборудованием: рабочие места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;
- необходимая методическая и справочная литература. Технические средства обучения:
- Телевизор или мультимедийный проектор с экраном.
- Мультимедийные презентации по тематике дисциплины.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ «Международный колледж сервиса» имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда ГАПОУ «Международный колледж сервиса» выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Горбатов А.В., Елескина О.В. Деловая этика: Учебное пособие. - Кемерово: Кузбассвузиздат, 2017 г. – 143 с.
2. Гуревич П.С. Психология личности: учебное пособие – М.: Юнити-Дана, 2018 г. – 162 с.
3. Дементий Л.И., Купченко В.Е. Жизненные стратегии – О.: ОмГУ, 2018 г. – 281 с.
4. Кибанов А.Я. Управление персоналом – М.: ИНФРА-М, 2018 г. – 22 с.
5. Усов В.В. Деловой этикет – М.: «Академия», 2018 г. – 178 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Аристова И.Л. Общая психология. Мотивация, эмоции, воля: Учебное пособие. - Владивосток: ТИДОТ ДВГУ, 2003, [Электронный ресурс] //http://window.edu.ru/resource/922/40922
2. Скворцова В.Н. Профессиональная этика: Учебное пособие [Электронный ресурс] – window.edu.ru
3. Скворцова С.Н. Этика делового общения: Текст лекций [Электронный ресурс] – window.edu.ru
4. Солоницина А.А. Профессиональная этика и этикет: Учебное пособие [Электронный ресурс] – window.edu.ru
5. Столяренко Л.Д. Основы психологии: практикум, учебное пособие – М.: Феникс, 2006 г., [Электронный ресурс] формат PDF // http://www.vse-ychebniki.ru/category/uchebnik-po-psixologii/
6. Черных А.В. Профессиональное развитие персонала и стратегическое управление развитием персонала, 2013г. [Электронный ресурс]: рабочий учебник – http:/lib/lidrary.

3.2.3. Дополнительные издания

1. Битянова Н.Р. Психология личностного роста. - М: Международная педагогическая академия, 1995. - 64 с.
2. Бондарев В. Выбор профессии. — М.: «Академия», 1989. – 39 с.

3. Ильин Е.П. Мотивация и мотивы; учебное пособие / Е.П. Ильин – СПб.: Питер, 2006. - 512 с.
4. Климов Е.А. Психология профессионального самоопределения. — Ростов-на-Дону, 1996. – 276 с.
5. Климов Е.А. Психология профессионального самоопределения. - Ростов-на-Дону: Феникс, 1996. – 35 с.
6. Макарова А.В. Формирование творческой личности и профессионализма // Журнал «Среднее профессиональное образование». – 2007. – № 3. – С. 25-30.
7. Методика преподавания курса «Твоя профессиональная карьера» / Под ред. С.Н. Чистяковой и Т.И. Шалавиной. — М.: «Академия», 1999. – 287 с.
8. Танкин М.И. Психология общения: курс лекций – М.: Московский психолого-социальный институт; Воронеж: Издательство НПО «МОДЭК», 2000 г. – 304 с.
9. Яковлева Е.Л. Психология развития творческого потенциала личности. / Е.Л. Яковлева — Москва: Флинта, 1997. – 276 с.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: применять техники профессионально-личностного развития; использовать приемы саморегуляции в процессе личностного развития; определять перспективы и направления профессионально-личностного роста, пути и способы самосовершенствования; эффективно взаимодействовать с другими людьми в процессе совместной учебно-профессиональной деятельности; осуществлять информационный поиск, обрабатывать и представлять информацию в соответствии с поставленными задачами; выявлять проблемы социально-профессиональных	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Устный опрос по темам: Ценностные ориентации личности и профессии, Саморазвитие и профессиональное самоопределение, Когнитивные основы овладения профессией. Оценка суждений на уроке в ходе беседы (дискуссии): какова роль образования в профессиональном становлении? Оценка устных и письменных ответов на проблемные вопросы. Оценка работы над рефератом, докладом или статьей для опубликования в печатном сборнике студенческих работ Оценка самостоятельной работы по разделам курса.

ситуаций, планировать и организовывать деятельность по их разрешению; составлять индивидуальный план поиска работы; создавать пакет документов для трудоустройства и построения профессиональной карьеры; — правильно вести себя в момент собеседования с работодателем. **Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:** комплекс понятий: профессионализм, профессионал, профессиограмма, культура профессионально-личностного самоопределения, профессиональная карьера; свои индивидуальные возможности и способности; роль и значение индивидуальной траектории самоопределения и самореализации в современных социально-экономических условиях производства, специфику организации рынка труда в условиях конкуренции; основные этапы личностно-профессионального самосовершенствования и саморазвития. специфику построения профессиональной карьеры;	ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. ПК 1.1. Принимать участие в разработке стратегических и оперативных логистических планов на уровне подразделения (участка) логистической системы с учетом целей и задач организации в целом. Организовывать работу элементов логистической системы. ПК 1.2. Планировать и организовывать документооборот в рамках участка логистической системы. Принимать, сортировать и самостоятельно составлять требуемую документацию. ПК 1.3. Осуществлять выбор поставщиков, перевозчиков, определять тип посредников и каналы распределения. ПК 1.4. Владеть методикой проектирования, организации и анализа на уровне подразделения (участка) логистической системы управления запасами и распределительных каналов. ПК 1.5. Владеть основами оперативного планирования и организации материальных потоков на производстве. ПК 2.1. Участвовать в разработке инфраструктуры процесса организации снабжения и организационной структуры управления снабжением на уровне подразделения (участка) логистической системы с учетом целей и задач организации в целом. ПК 2.2. Применять методологию проектирования внутрипроизводственных логистических систем при решении практических задач. ПК 2.3. Использовать различные модели и методы управления	Оценка практических заданий. Оценка диагностических заданий по исследованию образа «я». Оценка презентаций техник и приемов развития личностных и профессиональных качеств. Устный и письменный опрос по способам саморегуляции и самоконтроля. Оценка презентации личных приемов самоконтроля. Оценка презентаций, представляющих примеры успешных людей и их способы саморегуляции и самоконтроля. Оценка выводов самодиагностики по готовности к компромиссу. Оценка знаний конструктивных стратегий поведения в конфликте. Тестирование. Оценка решения ситуационных задач. Устный и письменный опрос о направлениях профессионального и личностного развития. Оценка результатов самодиагностики личных способностей. Оценка работы по формированию личного профессионального идеала.

сущность основных технологий построения профессиональной карьеры. **Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:** применять техники профессионально-личностного развития; использовать приемы саморегуляции в процессе личностного развития; определять перспективы и направления профессионально-личностного роста, пути и способы самосовершенствования; эффективно взаимодействовать с другими людьми в процессе совместной учебно-профессиональной деятельности; осуществлять информационный поиск, обрабатывать и представлять информацию в соответствии с поставленными задачами; выявлять проблемы социально-профессиональных ситуаций, планировать и организовывать деятельность по их разрешению; составлять индивидуальный план поиска работы; создавать пакет документов для трудоустройства и построения профессиональной карьеры; правильно вести себя в момент собеседования с работодателем. **Перечень знаний, осваиваемых в рамках**	запасами. ПК 2.4. Осуществлять управление заказами, запасами, транспортировкой, складированием, грузопереработкой, упаковкой, сервисом. ПК 3.1. Владеть методологией оценки эффективности функционирования элементов логистической системы. ПК 3.2. Составлять программу и осуществлять мониторинг показателей работы на уровне подразделения (участка) логистической системы (поставщиков, посредников, перевозчиков и эффективность работы складского хозяйства и каналов распределения). ПК 3.3. Рассчитывать и анализировать логистические издержки. ПК 3.4. Применять современные логистические концепции и принципы сокращения логистических расходов. ПК 4.1. Проводить контроль выполнения и экспедирования заказов. ПК 4.2. Организовывать прием и проверку товаров (гарантия получения заказа, проверка качества, подтверждение получения заказанного количества, оформление на получение и регистрацию сырья); контролировать оплату поставок. ПК 4.3. Подбирать и анализировать основные критерии оценки рентабельности систем складирования, транспортировки. ПК 4.4. Определять критерии оптимальности функционирования подразделения (участка) логистической системы с учетом целей и задач организации в целом.	Оценка самостоятельной работы студентов: поиск и представление примеров успешных профессионалов в сфере сервиса. Оценка презентаций. Оценка за решение ситуационных задач. Оценка проектной работы: Каким я вижу свой имидж? Оценка практического задания по применению приемов рационального распределения времени.

дисциплины: комплекс понятий: профессионализм, профессионал, профессиограмма, культура профессионально-личностного самоопределения, профессиональная карьера; свои индивидуальные возможности и способности; роль и значение индивидуальной траектории самоопределения и самореализации в современных социально-экономических условиях производства, специфику организации рынка труда в условиях конкуренции; основные этапы личностно-профессионального самосовершенствования и саморазвития. специфику построения профессиональной карьеры; сущность основных технологий построения профессиональной карьеры.		

Приложение 4.
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.02.15. Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Основания для разработки программы	Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов: - Конституция Российской Федерации; - Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»; - Федеральный Закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее-ФЗ-304); распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года; - ФГОС СПО по специальности43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Утвержден приказом Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; - Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г.; - Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н; - Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н.
Цель программы	Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/ специалистов среднего звена на практике
Сроки реализации программы	на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев.
Исполнители программы	Директор, заместитель директора, курирующий воспитательную работу, кураторы, преподаватели, сотрудники учебной части, заведующие отделением, педагог-психолог, тьютор, педагог-организатор, социальный педагог, члены Студенческого совета, представители Родительского комитета, представители организаций – работодателей, представители ФУМО в системе СПО по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

Данная рабочая программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.).

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

При разработке формулировок личностных результатов учет требований Закона в части формирования у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде,бережного отношения к здоровью, эстетических чувств и уважения к ценностям семьи, является обязательным.

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
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 взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	**ЛР 2**
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	**ЛР 3**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	**ЛР 4**
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	**ЛР 5**
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	**ЛР 6**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**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**
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	**ЛР 9**
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	**ЛР 10**

Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	**ЛР 11**
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	**ЛР 12**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности (при наличии)	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	**ЛР 13**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации[43](при наличии)	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации	**ЛР 14**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями[44] (при наличии)	
	ЛР 15
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса[45](при наличии)	
	ЛР 16

Планируемые личностные результаты в ходе реализации образовательной программы[46]

Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
ПМ.01.«Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»	**ЛР4, ЛР9, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16**

[43]Разрабатывается органами исполнительной власти субъекта Российской Федерации, переносится из Программы воспитания субъекта Российской Федерации. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

[44] Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

[45] Разрабатывается ПОО совместно с работодателями, родителями, педагогами и обучающимися. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

[46] Таблицу образовательная организация заполняет самостоятельно в соответствии с учебным планом.

ПМ.02. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления иподготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий,закусоксложногоассортиментасучетомпотребностейразличныхкатег орий потребителей,видов и формобслуживания»	**ЛР4, ЛР9, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16**
ПМ.03. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления иподготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий,закусок сложногоассортимента сучетомпотребностейразличныхкатегорий потребителей,видов и формобслуживания».	**ЛР4, ЛР9, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16**
ПМ.04.«Организация иведениепроцессовприготовления,оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитковсложногоассортиментасучетомпотребностейразличныхкатегорийпотр ебителей, видов иформобслуживания» .	**ЛР4, ЛР9, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16**
ПМ.05. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления иподготовкикпрезентацииреализациихлебобулочных,мучныхкондитерскихиздел ийсложногоассортиментасучетомпотребностейразличныхкатегорий потребителей,видов и формобслуживания».	**ЛР4, ЛР9, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16**
ПМ.06.«Организацияиконтрольтекущейдеятельностиподчиненногоперсонала».	**ЛР4, ЛР9, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16**
ПМ.07.Выполнениеработпо одной или нескольким профессиямрабочих, должностям служащих	**ЛР4, ЛР9, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16**

РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

Комплекс критериев оценки личностных результатов обучающихся:

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- участие в исследовательской и проектной работе;

– участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;

– соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;

– конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;

– демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;

– готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;

– сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;

– проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;

– проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;

– отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;

– отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;

– участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;

– добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан;

– проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;

– демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;

– демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;

– проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;

– участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;

– проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, в контексте реализации образовательной программы.

3.1.Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

Программа воспитания разрабатывается в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися необходимыми ресурсами в профессиональной образовательной организации.

3.2.Кадровое обеспечение воспитательной работы

Для реализации программы воспитания образовательная организация должны быть укомплектованы квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несет ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора, непосредственно курирующего обеспечение воспитательной работы, педагогов-организаторов,

социальных педагогов, специалистов психолого-педагогической службы, классных руководителей (кураторов), преподавателей, мастеров производственного обучения.

3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории и помещения для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими профессиональную направленность образовательной программы, требования международных стандартов.

3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

Информационное обеспечение воспитательной работы имеет в своей инфраструктуре объекты, обеспеченные средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой, интернет-ресурсами и специализированным оборудованием.

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

– информирование о возможностях для участия обучающихся в социально значимой деятельности;

– информационную и методическую поддержку воспитательной работы;

– планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;

– мониторинг воспитательной работы;

– дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности, работодателей);

– дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы;

– студенческое самоуправление, молодежные общественные объединения, цифровая среда.

Информационное обеспечение воспитательной работы включает: комплекс информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств (компьютеры, принтеры, сканеры и др.).

Система воспитательной деятельности образовательной организации должна быть представлена на сайте организации.

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

ПРИНЯТО
решением ФУМО в системе СПО по
УГПС 43.00.00 Сервис и туризм
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Протокол от 28.06.2021 г.№01

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
по образовательной программе среднего профессионального образования
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
на период с 1 сентября по 31 августа т.г.

Казань, 2023 год

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия студентов в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, в том числе:
«Россия – страна возможностей»https://rsv.ru/;
«Большая перемена»https://bolshayaperemena.online/;
«Лидеры России»https://лидерыроссии.рф/;
«Мы Вместе» (волонтерство) https://onf.ru;
отраслевые конкурсы профессионального мастерства;
движения «Ворлдскиллс Россия»;
движения «Абилимпикс»;
субъектов Российской Федерации (*в соответствии с утвержденным региональном планом значимых мероприятий*), в том числе «День города» и др., а также отраслевые профессионально значимые события и праздники.

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР
СЕНТЯБРЬ					
1	День знаний	1-3 курс	Территория колледжа	Директор колледжа, Заместитель директора, курирующий воспитание[47]	ЛР 1, 2 3, 7, 8
2	День окончания Второй мировой войны	1-3 курс	Территория колледжа		ЛР 5, 6
2	День солидарности в борьбе с терроризмом	1-3 курс	Территория колледжа		ЛР 3, 8, 9, 10
10	Посвящение в студенты	1 курс	Территория колледжа		ЛР 1, 2
15	Введение в профессию (специальность)	1 курс	Территория колледжа		ЛР 13, 14, 15 16
			Территория предприятия		
	День победы русских полков во главе с Великим князем Дмитрием Донским (Куликовская битва, 1380 год, сентябрь). День зарождения российской государственности (862 год)	1-3 курс	Территория колледжа		ЛР 5, 6, 7
ОКТЯБРЬ					
1	День пожилых людей	1-3 курс	Территория колледжа		ЛР 4, 5, 6
5	День Учителя	1-3 курс	Территория колледжа		ЛР 2, 4
30	День памяти жертв политических репрессий	1-3 курс	Территория колледжа		ЛР 4, 5, 8, 11

[47] *Далее указываются формы и содержание работы с обучающимися в соответствии с Планом воспитательной работы образовательной организации, предложениями заместителя директора, курирующего учебный процесс, заместителя директора по учебно-производственной работе, иными педагогическими работниками, представителями студенчества, предприятий-работодателей, родительской общественности и др.*

НОЯБРЬ					
4	День народного единства	1-3 курс	Территория колледжа		ЛР 1, 2, 3, 5, 7, 8, 11
5	День матери	1-3 курс	Территория колледжа		ЛР 12
ДЕКАБРЬ					
9	День Героев Отечества	1-3 курс	Территория колледжа		ЛР 5, 6
12	День Конституции Российской Федерации	1-3 курс	Территория колледжа		ЛР 1, 2, 3
ЯНВАРЬ					
1	Новый год	1-3 курс	Территория колледжа		ЛР 5
25	«Татьянин день»(праздник студентов)	1-3 курс	Территория колледжа		ЛР 1, 2 3 7 8
27	День снятия блокады Ленинграда	1-3 курс			ЛР 5, 6, 7
ФЕВРАЛЬ					
2	День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943)	1-4 курс	Территория колледжа		ЛР 5, 6, 7
8	День российской науки	1-3 курс	Территория колледжа		ЛР 54
23	День защитников Отечества	1-3 курс	Территория колледжа		ЛР 1, 5, 6, 7
МАРТ					
8	Международный женский день	1-3 курс	Территория колледжа		ЛР 11, 12
18	День воссоединения Крыма с Россией	1-3 курс	Территория колледжа		ЛР 5, 8
АПРЕЛЬ					
12	День космонавтики	1-3 курс	Территория колледжа		ЛР 2, 3 4 5
МАЙ					
1	Праздник весны и труда	1-3 курс	Территория колледжа		ЛР 1, 2, 4, 5,
9	День Победы	1-3 курс	Территория колледжа		ЛР 1, 5, 6, 7
24	День славянской письменности и культуры	1-3 курс	Территория колледжа		ЛР 4, 5
26	День российского предпринимательства	1-3 курс	Территория колледжа		ЛР 2
ИЮНЬ					
1	Международный день защиты детей	1-3 курс	Территория колледжа		ЛР 1, 7, 9, 10, 11, 12
5	День эколога	1-3 курс	Территория колледжа		ЛР 4, 5

6	Пушкинский день России	1-3 курс	Территория колледжа		ЛР 5
12	День России	1-3 курс	Территория колледжа		ЛР 1, 2, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 11
22	День памяти и скорби	1-3 курс	Территория колледжа		ЛР 1, 2, 5
27	День молодежи	1-3 курс	Территория колледжа		ЛР 1, 2 3, 7, 8
ИЮЛЬ					
8	День семьи, любви и верности	1-3 курс	Территория колледжа		ЛР 5, 9, 10, 12
АВГУСТ					
22	День Государственного Флага Российской Федерации	1-3 курс	Территория колледжа		ЛР 1, 2, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 11
23	День воинской славы России (Курская битва, 1943)	1-3 курс	Территория колледжа		ЛР 5, 6, 7
27	День российского кино	1-3 курс	Кинотеатр		ЛР 2, 3, 5, 11

Приложение 5.
к ООП по профессии/специальности
43.02.15. Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. **СТРУКТУРА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ**
2. **КОМПЛЕКС ТРЕБОВАНИЙ И РЕКОМЕНДАЦИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ**
3. **ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА)**

1. СТРУКТУРА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ

1.1.Структура оценочных материалов

Оценочные материалы для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня включают в себя комплек(ы) оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания.

Фонды оценочных средств разработаны по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

Квалификация выпускника – Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

В рамках освоения **специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело** предусмотрено освоение следующих квалификаций / квалификации: повар, кондитер, пекарь.

Область профессиональной деятельности выпускников:

1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Описание квалификаций, их параллельное или вариативное освоение, количество и номенклатура модулей, входящих в программу по каждой из траектории.

ПМ. 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПМ. 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПМ. 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПМ. 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПМ. 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПМ. 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

1.2.Структура комплекта оценочной документации

Для разработки оценочных заданий по каждому из сочетаний квалификаций рекомендуется применять следующие материалы:

Квалификация (сочетание квалификаций)	Профессиональный стандарт	Компетенция Ворлдскиллс
Повар	33.011. Повар, утвержден Министерством охраны труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н, регистрационный № 39023	«Поварское дело»
Кондитер	33.010. Кондитер, утвержден Министерством охраны труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н, регистрационный № 38940	«Кондитерское дело»
Пекарь	33.014. Пекарь, утвержден Министерством охраны труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н, регистрационный № 40270	«Хлебопечение»

2. КОМПЛЕКС ТРЕБОВАНИЙ И РЕКОМЕНДАЦИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ

2.1. Организационные требования

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа).

Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу (ВКР). Тематика дипломной работы может соответствовать не только одному или нескольким профессиональным модулям ФГОС СПО, но и одному или нескольким модулям демонстрационного экзамена по утвержденному КОД.

Выбранные модули должны соотноситься с тематикой выпускной квалификационной работы и быть отражены в дипломной работе.

Демонстрационный экзамен – вид аттестационного испытания при государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования, которая предусматривает моделирование реальных производственных для решения практических задач профессиональной деятельности в соответствии с лучшими мировыми и национальными практиками, реализуемая с учетом обязательных условий по организации и проведению демонстрационного экзамена (ДЭ).

Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе указанных профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных АНО «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».

Организация процедур ДЭ реализуется с учетом базовых принципов объективной оценки результатов подготовки рабочих кадров.

Время, отводимое на проведение ДЭ соответствует условиям, которые указаны в комплекте оценочной документации (КОД) для ДЭ по компетенции Поварское и кондитерское дело.

ДЭ проводится на площадке, аккредитованной Агентством в качестве центра проведения демонстрационного экзамена (далее – ЦПДЭ).

ГАПОУ «Международный колледж сервиса» самостоятельно выбирает площадку для проведения ДЭ, которая может располагаться как на собственной территории, так и в другой образовательной организации.

В качестве ЦПДЭ аккредитуются мастерские, лаборатории, учебные кабинеты, оснащенные материально-технической базой, соответствующие требованиям инфраструктурного листа компетенции.

При проведении ДЭ обеспечивается соблюдение таких процедур, как: выполнение требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности, соответствие санитарным правилам и нормам.

Для обеспечения проведения ДЭ могут быть привлечены волонтеры с целью создания безопасных условий при выполнении заданий обучающимися, в том числе при прохождении ДЭ лицами с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидами.

При проведении ДЭ в ЦПДЭ обеспечивается питьевой режим, горячее питание, безопасность, медицинское сопровождение и техническая поддержка.

Выборочно возможно проведение Агентством (в рамках установленных полномочий) аудита соблюдения требований подготовки и проведения ДЭ.

ДЭ проводится в несколько этапов:

- проверка и настройка оборудования экспертами;
- инструктаж по охране труда и технике безопасности студентов на площадке проведения ДЭ;
- выполнение студентами заданий;
- подведение итогов и оглашение результатов.

В случае опоздания студента к началу ДЭ по уважительной причине он допускается к выполнению экзаменационных заданий, но дополнительное время на выполнение заданий не добавляется.

В случае поломки оборудования и его замены (не по вине студента) студенту предоставляется дополнительное время.

2.2. Рекоемндуемое содержание КОД

Компетеции, рекомендуемые для включения в содержание КОД

КОД и наименование вида деятельности	**КОД и наименование профессионального модуля, в рамках которого осваивается ВД**	**Перечень оцениваемых ПК**
В соответствии с ФГОС СПО		
Изготовление и презентация блюд	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач в процессе приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
Изготовление и презентация блюд	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач в процессе приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Изготовление и	Организация и ведение процессов	Демонстрирует моделирование

презентация блюд	приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребностей, видов и форм обслуживания.	реальных производственных условий для решения практических задач в процессе приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Изготовление и презентация блюд	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач в процессе приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Изготовление и презентация блюд	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач в процессе приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Изготовление и презентация блюд	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач в процессе организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала.

2.3. Требования к оцениванию

Оценку выполнение заданий ДЭ осуществляет экспертная группа, возглавляемая главным экспертом. Допускается удаленное участие экспертной группы и/или главного эксперта с применением дистанционных технологий и электронных ресурсов при проведении и/ или оценке демонстрационного экзамена, в том числе с применением автоматизированной оценки результатов демонстрационного экзамена в соответствии с методическими рекомендациями, разработанными Министерством просвещения России и союзом. Баллы за выполнение заданий ДЭ выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в КОД.

Подведение итогов экзамена предусматривает:

- заполнение членами комиссии ведомости оценок;
- занесение результатов в информационную систему CompetitionInformationSistem (CIS);
- оформление протокола, обобщение результатов ДЭ с указанием бального рейтинга студента.

Баллы, полученные на ДЭ должны быть переведены на оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение ДЭ, принимается за 100 %. Перевод баллов в оценку может быть осуществлен на основе таблицы № 1.

Оценка ГИА	**«2»**	**«3»**	**«4»**	**«5»**
Отношение полученного количества баллов к максимальному возможному (в процентах)	0.00% - 19.99%	20.00% - 39.99%	40.00% - 69.99%	70.00% - 100.00%

Перевод полученного количества баллов на оценки осуществляется в последний день ДЭ одновременно с оформлением Протокола, обобщающим результаты ДЭ с указанием бального рейтинга студента.

Главный эксперт заполняет Протокол перевода оценок на баллы, заверяет его своей подписью и передает документ на утверждение председателю ГЭК. Председатель на заседании ГЭК утверждает выставленные оценки и передает их секретарю для внесения в протокол заседания ГЭК.

На основании решения ГЭК лицам, успешно прошедшим ГИА, выдаются документы об образовании и о квалификации.

Документом, подтверждающим о получении среднего профессионального образования по специальности по итогам успешного прохождения ГИА, является диплом о среднем профессиональном образовании.

Лицам, прошедшие процедуру ДЭ с применением оценочных материалом, разработанных союзом, выдается паспорт компетенций (Скиллс паспорт), подтверждающий полученный результат, выраженный в баллах.

Защита дипломных работ проводится на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей от состава.

В условиях сложной санитарно-эпидемиологической обстановки и при установлении карантинных мер (или по иным основаниям в виду обстоятельств непреодолимой силы) заседания ГЭК проводятся с использованием дистанционных технологий и информационно-телекоммуникационных сетей при опосредованном (на расстоянии) взаимодействии ее членов.

Защита дипломной работы проводится в специально подготовленном помещении.

Результаты ГИА определяются оценками: «отлично», «хорошо», «Удовлетворительно», «неудовлетворительно» в соответствии с установленными критериями, объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

2.4. Учет в КОД условий для лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в КОД учитываются услвоия, позволяющие проводить демонстрационный экзамен профильного уровня с учетом особенностей и возможностей такой категории лиц.

2.5. Типовое задание для демонстрационного экзамена

КОД по компетенции Поварское дело

КОД 1.1. – 2022

Паспорт комплекта оценочной документации

1. Описание

Комплект оценочной документации (КОД) разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россиия.

В данном разделе указаны основные характеристики КОД и должны использоваться при планировании, проведении и оценке результатов демонстрационного экзамена образовательными организациями, ЦПДЭ и Агентством.

Таблица 1.

Паспорт комплекта оценочной документации (КОД)

№ п/п	Наименование	Информация о разработанном КОД
1.	Номер компетенции	34
2.	Название компетенции	Поварское дело
3.	КОД является однодневным или двухдневным	Однодневным
4.	Номер КОД	КОД 1.1.
4.1.	Год(ы) действия КОД	2022-2024 (3 года)
5.	Уровень ДЭ	ФГОС СПО
6.	Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки	35.55
7.	Длительность выполнения экзаменационного задания данного КОД	6:30:00
8.	КОД разработан на основе	ФНЧ Молодые профессионалы 2021
9.	КОД подходит для проведения демонстрационного экзамена в качестве проведения Независимой оценки квалификации (НОК)	ДА
10.	Вид аттестации, для которой для которой подходит данный КОД	ГИА
11.	Формат проведения ДЭ	
11.1.	КОД разработан для проведения ДЭ в очном формате (участники и эксперты находятся в ЦПДЭ)	Да
11.2.	Код разработан для проведения ДЭ в дистанционном формате (участники и эксперты работают удаленно)	Не предусмотрено
11.3.	КОД разработан для проведения ДЭ в распределенном формате (детализация в п. 11.3.1.)	Не предусмотрено
12.	Форма участия (индивидуальная, парная, групповая)	Индивидуальная
12.1.	Количество человек в группе (т.е. задание ДЭ выполняется индивидуально или в группе / в команде из нескольких экзаменуемых)	1.00
12.2.	Организация работы при невозможности разбить экзаменуемых на указанное в п. 12.1. количестве человек в группе	
13.	Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции	6.00
14.	Автоматизированная оценка результатов заданий	Автоматизация неприменима
14.1.	Что автоматизировано: заполняется при выборе вариантов в п.14: возможна частичная или полная автоматизация	

2.6. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта

Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта, (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации, (Таблица 2).

Таблица 2. WSSS

Номер раздела WSSS	Наименование раздела WSSS	Содержание раздела WSSS: Специалист должен знать	Важность раздела WSSS (%)
1	2	3	4
1	Организация и управление работой	Специалист должен знать и понимать:• Все нормативные документы индустрии;• Схему организации и структуру гостинично-ресторанного бизнеса;• Важность эффективной командной работы;• Принципы использования технологическогооборудования, производственного инвентаря, всоответствии с правилами эксплуатации;• Роль повара в разработке меню и блюд в интересахкоммерческой деятельности;• Принцип непрерывного профессионального роста,включая информированность об актуальныхгастрономических тенденциях;• Принципы разработки сбалансированного менюразличного назначения в соответствии сустановленными ограничениями и бюджетом.Специалист должен уметь:• Соблюдать стандарты качества на всех этапахпроизводства, обладая стрессоустойчивостью;• Планировать работу в течение дня для себя и другихработников производства.• Координировать действия при решении задач;• Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важныерабочие задачи;• Оптимизировать рабочий процесс, применяяресурсосберегающие технологии;• Эффективно выполнять соответствующие функции повсем зонам производства;• Рассчитывать время и трудовые ресурсы;• Выявлять конфликты, решать их, находить решениясовместно с коллективом;• Соблюдать принципы энергосбережения при работе соборудованием;• Использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря ссоблюдением техники безопасности;• Использовать нормативно-технологическуюдокументацию при составлении меню и реализациието позиций;• Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства;• Вносить изменения в формы и методы работы с учетом обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе;• Вносить предложения по усовершенствованию методов работы;• Создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий;• Демонстрировать понимание свойств ингредиентовпри создании авторских блюд;• Рационально использовать продукты и расходные материалы;• Объективно оценивать личные и профессиональные возможности при решении производственных задач;• Самостоятельно определять цели и достигать их;• Демонстрировать личную заинтересованность в профессиональном росте, ответственность засобственное непрерывное профессиональноеразвитие.	5%

2	Навыки коммуникации и работы с клиентами	Специалист должен знать и понимать:• Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения;• Способы приготовления блюд в зависимости от типаобслуживания;• Важность меню как средства информации и инструмента продаж;• Законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню;• Важность внешнего вида при появлении на публике и общении с гостями;• Важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками.Специалист должен уметь:• Следить за соблюдением правил личной гигиены;• Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем;• Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания;• Консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления блюд;• Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач или нахождения взаимовыгодных решений;• Планировать и реализовывать рекламные кампании.	5%
3	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормыохраны здоровья, окружающая среда	Специалист должен знать и понимать:• Законодательство и принятые нормы, касающиесязакупки, хранения и подготовки сырья, приготовленияи подачи блюд;• Основы охраны труда и правила техники безопасностипри организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;• Причины порчи пищи;• Показатели качества и безопасности пищевых продуктов.Специалист должен уметь:• Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку,приготовление и обслуживание (HACCP);• Хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены;• Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены;• Применять внутренний бизнес-концепт HACCP;• Использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями;• Соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.	15%
4	Знания об ингредиентах и меню	Специалист должен знать и понимать:• Рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством;• Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд;• Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость;• Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания;• Пищевую ценность ингредиентов;• Физические и диетологические характеристики различных способов приготовления пищи;• Законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов;• Виды и стили составления меню;• Баланс при составлении меню;• Вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов;• Влияние культуры, религии, аллергии,непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки.Специалист должен уметь:• Предлагать рекомендации по закупке ингредиентов и оборудования;• Определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами;• Понимать и использовать маркировку ингредиентов;• Применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей;• Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом;• Выявлять и браковать товары, не	5

		соответствующиестандартам;• Подбирать продукты для фирменных блюд;• Составлять меню для различных событий и ситуаций;• Составлять меню с учетом индивидуальных особенностей здоровья гостя;• Составлять меню для различных мероприятий с учетом пожеланий гостя.	
5	Подготовка ингредиентов	Специалист должен знать и понимать:• Существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование;• Строение тушки домашней птицы и пернатой дичи,кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи;• Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке;• Кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд;• Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления;• Части рыбы, используемые в кулинарии;• Методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке;• Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке;• Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение;• Способы приготовления основных бульонов и их применение;• Виды оборудования для разделки мяса и рыбы,подготовки ингредиентов;• Технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря.Специалист должен уметь:• Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты;• Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки;• Подготавливать и разделывать различные виды мяса,птицы и дичи;• Производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки;• Нарезать порционные полуфабрикаты из мяса;• Подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке,филировать;• Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки;• Готовить основные бульоны, соусы,маринады, заправки, элементы декора;• Производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню;• Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме;• Применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях;• Осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов;• Готовить различные виды макаронных изделий.	20
6	Применение различных методов тепловой обработки	Специалист должен знать и понимать: • Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню; • Влияние тепловой обработки на ингредиенты; • Виды соусов и правила их приготовления; • Виды супов и правила их приготовления; • Классические гарниры и дополнения к основным блюдам. Специалист должен уметь: • Выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта; • Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда; • Применять все методы тепловой обработки; • Учитывать сроки обработки сырья; • Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; • Учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке; • Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления; • Подбирать методы приготовления блюд в	15,00

		зависимости от типа и уровня предприятия питания; • Следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов; • Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата; •Изготавливать широкий диапазон блюд, включая: Супы и соусы; Закуски горячие и холодные; Салаты и холодные блюда; ~~о~~—Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных; Блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи; Овощные и вегетарианские блюда; Фирменные и национальные блюда;Блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий; Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты. • Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата; •Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам; •Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин); • Применять современные технологии и методы приготовления пищи.	
7	Изготовление и презентация блюд	Специалист должен знать и понимать:•Важность презентации блюд как части комплексноговпечатления;•Виды блюд и тарелок, используемые для сервировки,другой посуды и оборудования, используемых дляпрезентации;• Тенденции в презентации блюд;• Стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд;• Классические гарниры и украшения для традиционныхблюд;•Важность контроля выхода порций в предприятии питания.Специалист должен уметь:•Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода;• Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам;•Изготавливать и презентовать холодные блюда,закуски и салаты;• Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания;• Готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд;• Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания;• Профессионально дегустировать блюда, применятьприправы, травы и специи;• Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя;• Использовать для презентации блюда тарелки, миски,и т.д.;• Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид;• Изготавливать различные виды макаронных изделий.	25,00
8	Приобретение и хранение пищевых продуктов,составление смет, учет	Специалист должен знать и понимать:• Сезонность и колебание цен на ингредиенты;• Рыночные принципы торговли;• Существующих местных, государственных и международных поставщиков;• Общие условия оплаты и доставки;• Процесс заказа продуктов и оборудования;• Факторы, влияющие на стоимость блюд;• Методы калькуляции цены на блюда;• Важность экономии при приготовлении блюд;• Важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделений углекислого газа;• Системы автоматизированного управления производством: программы по разработке рецептур,меню, организации процессов реализации, банкетные системы и т.д.;• Доступные решения для хранения продуктов.Специалист должен уметь:• Выбирать	10

		поставщиков на основании качества,предоставляемых услуг, цены;• Составлять заказы на день;• Составлять заказы на ингредиенты и расходные материалы в точном соответствии с потребностями предприятия;• Выбирать поставщиков, обеспечивающих оптимальные цены, сопутствующие услуги и качество продуктов;• Заполнять и размещать онлайн заказы на поставку;• Осуществлять прием продуктов, проверять их качество, документацию на соответствие;• Хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения;• Отчитываться за потери при хранении;• Рассчитывать затраты на хранение;• Составлять заказы в соответствии с пропускной способностью склада;• Вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и запасами с применением информационных технологий;• Определять себестоимость и цены реализации блюддля достижения требуемой прибыли по кухни, а также корректировать текущую практику изготовления продукции и контроля порций в соответствии с нормой прибыли.	

*Таблица соответствия знаний, умений и практических навыков, оцениваемых в рамках демонстрационного экзамена профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и уровням квалификаций в соответствии с профессиональными стандартами доступна в Приложении 2.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА)

Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания и минимальное количество рабочих мест на площадке

Таблица 2.

Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции	6

Соотношение количества экспертов в зависимости от количества экзаменуемых и количества рабочих мест.

Таблица 3.

Расчет количества экспертов, из количества рабочих мест и участников

Количество постов – рабочих мест на экзаменационной площадке	**Количество участников на одно пост-рабочее место на одной экзаменационной площадке (по умолчанию 1 участник)**	**Максимальное количество участников в одной экзаменационной группе одной экзаменационной площадки**	**Количество экспертов на одну экзаменационную группу одной экзаменационной площадки**
1	**2**	**3**	**4**
1	1	1	6
2	1	2	6
3	1	3	6
4	1	4	6
5	1	5	6
6	1	6	6
7	1	7	6
8	1	8	6
9	1	9	6
10	1	10	6
11	1	11	6
12	1	12	6
13	1	13	6
14	1	14	6
15	1	15	6
16	1	16	6
17	1	17	6
18	1	18	6
19	1	19	6
20	1	20	6
21	1	21	6
22	1	22	6
23	1	23	6
24	1	24	6
25	1	25	6

Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобальной шкалы в пятибальную

По результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена может быть применена схема перевода баллов из стобальной шкалы в оценки по пятибальной шкале.

Таблица 4.

Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобальной шкалы в пятибальную

Оценка ГИА	**«2»**	**«3»**	**«4»**	**«5»**
Отношение полученного количества баллов к максимальному возможному (в процентах)	0.00% - 19.99%	20.00% - 39.99%	40.00% - 69.99%	70.00% - 100.00%

Образец задания для демонстрационного экзамена
по комплекту оценочной документации
Описание задания

КОД демонстрационного экзамена имеет один модуль (A, C, D, H).

Демонстрационный экзамен длится 6.5 часов в течение 1 дня, готовятся блюда-задания, представленные ниже. Студенты могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из блюда, указанного в расписании.

В подготовительный день главный эксперт оглашает вариант задания. В случае, если студенту необходимо заказать дополнительные продукты или убрать лишнее, он делает это в подготовительный день, но при этом баллы за этот аспект вычитаются.

Участники демонстрационного экзамена получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для задания, надо заказать и предоставить организаторам за две недели до демонстрационного экзамена. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время выполнения задания демонстрационного экзамена разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором.

Если участник демонстрационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя и других сдающих, такой участник может быть отстранен от сдачи демонстрационного экзамена.

Жеребьевку проводит главный эксперт в подготовительный день до начала демонстрационного экзамена, далее студентам дается 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

На выполнение задания демонстрационного экзамена (A, C, D, H) предусмотрено 4 часа, без учета подготовки и уборки рабочего места (0.5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения задания демонстрационного экзамена 6.5. часов.

Описание модуля A: Работа

- В холодильниках должно быть организовано раздельное хранение сырья, полуфабрикатов;
- Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены;
- Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки;
- Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно;

- Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты;
- Не должно быть ни каких загрязнений, продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы / тарированы и маркированы;
- Не должно быть чрезмерного расходования продуктов.

Описание модуля C: Горячее блюдо из птицы

Приготовить 3 порции горячего блюда из курицы на выбор участника:

- Минимум два гарнира: один на выбор участника, второй гарнир должен быть приготовлен или содержать продукт из оглашенного варианта;
- 1 горячий соус на выбор участника;
- Оформление горячего блюда – на выбор участника;

Особенности подачи:

- Масса блюда – минимум 220 грамм.

3 порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская тарелка диаметром 30-32 см.

- Соус должен быть сервирован на каждой тарелке.

- Дополнительно подается одна порция 50 мл. основного соуса в соуснике для слепой дегустации.

- Температура подачи тарелки от 35 С и выше.

- Подаются три идентичных блюда.

- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!

- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.

- Одна тарелка подается для измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.

Основные ингредиенты:

- Используйте продукты только с общего стола.

- Используйте продукты из заказанного списка.

Специальное оборудование:

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющего на площадке.

Описание модуля D: Десерт

Приготовить 3 порции десерта на выбор участника

Обязательные компоненты десерта:

- Мусс (основной компонент десерта).
- Выпеченный элемент из теста.
- Декоративный элемент из изомальта и карамели.
- Соус холодный.

Особенности подачи:

- Масса блюда минимум 90 гр. – максимум 150 гр.
- 3 порции десерта подаются на тарелках – круглая белая плоская тарелка диаметром 30-32 см.
- Соус должен быть сервирован на каждой тарелке.

- Дополнительно подается одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации.
- Температура подачи тарелки от 1 С до 14 С.
- Подаются три идентичных блюда.
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!
- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи. Одна тарелка подается для измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.

Основные ингредиенты

- Используйте продукты с общего стола.
- Используйте продукты из заказанного списка.

Специальное оборудование

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Описание модулю H: Прозрачный бульон (консоме)

Приготовить 3 порции прозрачного бульона (консоме) из курицы.

- Минимум 1 гарнир на выбор участника (допускается использование мякоти птицы для гарнира).
- Масса консоме минимум 250 гр. Порции консоме подаются на отдельных тарелках – круглая белая глубокая с плоскими полями 26-28 см.
- Температура подачи тарелки от 35 С и выше.
- Подаются три идентичных блюда.
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!
- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.
- Одна тарелка подается для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.

Для того, чтобы эксперты смогли оценить внешний вид бульона, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе сдающего и затем показать группе, которая оценивает данный аспект (т.к. пока волонтер несет тарелки, гарнир в тарелке может потерять форму).

Основные ингредиенты

- Используйте ингредиенты с общего стола.
- Используйте продукты из заказанного списка.

Специальное оборудование

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющего на площадке.

Необходимые приложения

На демонстрационных экзаменах используется единый список продуктов. Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения задания участники используют продукты, только указанные в данном списке. Список продуктов необходимо заполнить и отправить организаторам за две недели до экзамена. Количество продуктов указано на весь день.

В списке есть вкладка «Примечание». В случае, если студенту необходим целый апельсин, он может прописать это в примечании. Обязательные продукты выдаются студенту в равном количестве и заказывать их не надо. Если студенту не надо все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в холодильник и промаркировать.

Приложение 6. Дополнительный профессиональный блок

Приложение 6.1.
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Дополнительный профессиональный блок по запросу работодателя

НКО «Ассоциация Рестораторов и Отельеров г. Казани и Республики Татарстан»

ГАПОУ «Международный колледж сервиса»

2023 г.

Содержание

Раздел 1. Матрица компетенций выпускника (профессиональных и корпоративных компетенций), формируемых по запросу работодателя

Раздел 2. Планируемые результаты освоения дополнительного профессионального блока

Раздел 3. Структура дополнительного профессионального блока

3.1. Учебный план

3.2. План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства

3.3. Рабочая программа профессионального модуля

3.4. Рабочая программа учебной дисциплины

Раздел 1. Матрица компетенций выпускника (профессиональных и корпоративных компетенций), формируемых по запросу работодателя:

1. Матрица компетенций выпускника (далее – МК) с учетом единого подхода подготовки рабочих кадров представляет собой совокупность взаимосвязанных между собой общих и профессиональных компетенций, определенных ФГОС СПО, а также требований профессиональных стандартов (далее – ПС) или единых квалификационных справочников при отсутствии ПС и запросов организации-работодателя к квалификации специалиста, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении освоения ОПОП-П.

2. МК разработана для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, как результат освоения ОПОП, соответствующий требованиям запросам организаций, действующих в реальном секторе экономики.

3. МК включает в себя профессиональную и надпрофессиональную части.

4. Профессиональная часть МК представляет собой матрицу профессиональных компетенций выпускника, формируемых при освоении видов деятельности по запросу работодателя, и трудовых функций действующих профессиональных стандартов или иных документов.

5. Надпрофессиональная часть МК представляет собой интеграцию ОК, заявленных ФГОС СПО, и заявляемых организацией-работодателем обобщенных поведенческих моделей специалиста на рабочем месте (корпоративная культура).

6. Краткое описание и характеристика показателей сформированности корпоративных компетенций приведены в приложении к модели компетенций.

7. МК позволяет конструировать при помощи цифрового конструктора компетенций образовательные программы подготовки квалифицированных специалистов, рабочих и служащих, наиболее востребованных на региональном рынке труда в конкретном секторе экономики под запрос конкретных предприятий.

Профессиональная часть матрицы компетенций выпускника
по запросу работодателя

Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)		**Дополнительные виды деятельности, сформированные по запросу работодателя НКО «Ассоциация Рестораторов и Отельеров г. Казани и Республики Татарстан»**
33.013 Официант, бармен		**ДВД.01 Обслуживание гостей в организациях питания, в т.ч., с использованием информационных технологий**
Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	**A/01.3** **A/02.3** **A/03.3** **A/04.3**	Сформированы на основе профессионального стандарта 33.013 Официант, бармен ПК.6.1 Прием и оформление заказа на бронирование столика, в т.ч., через веб-ресурсы, мобильные приложения и чат-боты ПК.6.2 Прием и оформление заказа на продукцию на вынос и на доставку, в т.ч., через веб-ресурсы, мобильные приложения и чат-боты ПК.6.3 Ведение учета заказанных столиков в зале организации питания, в т.ч., с использованием информационных технологий ПК.6.4 Подготовка зала обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала ПК.6.5 Подготовка (досервировка, пересервировка) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей ПК.6.6 Проверка состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность) ПК.6.7 Подача блюд и напитков гостям организации питания
Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	**B/01.4** **B/02.4** **B/03.4** **B/04.4** **B/05.4**	ПК.7.1 Подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей ПК.7.2 Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки ПК.7.3 Использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания ПК.7.4 Проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков ПК.7.5 Производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей ПК.7.6 Готовить и подавать разные виды напитков, в т.ч., с элементами бармен-шоу

Обозначения: ПС – профессиональный стандарт; ОТФ – обобщенная трудовая функция; ТФ – трудовая

функция

Надпрофессиональная часть матрицы компетенций выпускника по запросу работодателя

Корпоративные компетенции48	**Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции (выделить желаемый уровень, согласно требованиям предприятия-работодателя)**			**Реализуемые общие компетенции согласно ФГОС СПО**
	Уровень ограниченной компетенции	**Уровень базовый**	**Уровень мастерства**	
Корпоративная компетенция 1 Системное мышление / Анализ информации и выработка решений	-	+	-	ОК 01, ОК 02, ОК 09
Корпоративная компетенция 2 Планирование и организация деятельности	-	+	-	ОК 01, ОК 03, ОК 09
Корпоративная компетенция 3 Ориентация на результат	-	-	+	ОК 03, ОК 04
Корпоративная компетенция 4 Построение отношений / эффективная коммуникация	-	-	+	ОК 04, ОК 05, ОК 06
Корпоративная компетенция 5 Открытость новому	-	-	+	ОК 02, ОК 09
Корпоративная компетенция 6 Саморазвитие и стрессоустойчивость	-	+	-	ОК 03, ОК 06, ОК 08
Корпоративная компетенция 7 Принципы бережливого производства	-	-	+	ОК 03, ОК 07

Обозначения: ▭ – определяется работодателем;
▭ – определяется федеральным государственным образовательным стандартом

48 Количество строк зависит от выбора работодателя. Могут быть использованы корпоративные компетенции, предложенные в приложении к МК, или внесены альтернативные (по потребности).

Приложение к матрице компетенций выпускника

Характеристика корпоративных компетенций

Корпоративные компетенции	Характеристика
КК 01 Системное мышление / Анализ информации и выработка решений	Эффективно работает с разноплановой информацией: выделяет главное, отсекает второстепенное, систематизирует и анализирует данные, делает верные логичные выводы. Самостоятельно использует современные и достоверные источники получения информации для поиска оптимального решения. Формирует умозаключения на основании целостного представления о ситуации, принимая во внимание комплекс значимых факторов, в том числе неочевидных. Находит и использует возможности, заложенные в ситуации, оценивает риски, продумывает способы их минимизации.
КК 02 Планирование и организация деятельности	Эффективно планирует свою деятельность: декомпозирует задачи на подзадачи, планирует этапы выполнения (по SMART), расставляет приоритеты по принципу важно/срочно, самостоятельно рассчитывает и использует необходимые ресурсы, самостоятельно ориентируется в соотношении (процент) резервов и затрат.
КК 03 Ориентация на результат	Ставит перед собой сложные цели (SMART****), определяет количественные и качественные критерии успеха, формирует четкий образ результата (ключевой показатель эффективности). Сталкиваясь со сложностями и препятствиями, предлагает свои варианты решения и осуществляет их. Выполняет принятые на себя обязательства в срок и в полном объеме. Самостоятельно оценивает результат своей работы, видит достоинства и недостатки (предлагает способы их устранения в будущем), берет на себя ответственность за достигнутые показатели. Находит возможности улучшить полученный результат в дальнейшем.
КК 04 Построение отношений / эффективная коммуникация	Инициативен в установлении новых контактов, выстраивает честные и открытые взаимоотношения. Придерживается установленных правил, поддерживает атмосферу сотрудничества, внимателен к другим, располагает к себе. В трудных ситуациях общения, при возникновении разногласий, сохраняет спокойствие и выдержку, стремится контролировать собственные эмоциональные проявления. Четко и ясно формулирует свое мнение. Логично выстраивает последовательность изложения, обосновывает свою позицию.
КК 05 Открытость новому	Открыт новому, позитивно относится к изменениям, быстро адаптируется в незнакомой ситуации. С интересом относится к сложным задачам, стремится получить новый опыт в разных областях, легко обучается. Эффективен в ситуации изменений, быстро переключается с одного вида деятельности на другой, корректирует свои действия с учетом новых обстоятельств. Способен быстро схватывать суть, перенимать успешный опыт других, обогащать свое видение за счет альтернативных точек зрения.
КК06 Саморазвитие и стрессоустойчивость	Стремиться к постоянному повышению своего профессионализма, активно работает над развитием своих профессиональных и поведенческих навыков. Сохраняет продуктивность в сложных ситуациях. Применяет на практике разнообразные средства физической культуры, спорта для сохранения и укрепления здоровья в целях обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.
КК07 Принципы бережливого производства	Понимает важность сохранения окружающей среды и ресурсосбережения. Определяет ценность производимого продукта для конечного потребителя, стремиться сократить все виды потерь. Знает правила поведения и умеет действовать в чрезвычайных ситуациях.

Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции

Критерии выраженности	Уровень
Все обязанности выполнены в полной мере. Многие результаты превосходят запланированные, достижения выходят за рамки непосредственных обязанностей. Все ключевые компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые для конкретной должности, развиты в достаточной степени или на уровне выше требуемого. Работник справился с внештатными ситуациями и достиг результатов, даже несмотря на возникшие незапланированные трудности. Проявляет необходимое поведение в нестандартных ситуациях повышенной сложности, передает знания другим.	Уровень мастерства
Выполнены основные обязанности. Результаты в основном соответствуют запланированным. Некоторые задачи выполнены не в полном объеме. Отдельные компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые на занимаемой работником должности, требуют развития. Поведение соответствует требованиям должности.	Уровень базовый
Работник выполняет свои ключевые обязанности лишь частично. Некоторые задачи не выполнены. Компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые для данной должности, развиты слабо. Есть конкретные промахи, которые можно четко сформулировать. В поведении слабо выражены корпоративные компетенции.	Уровень ограниченной компетентности

Раздел 2. Планируемые результаты освоения дополнительного профессионального блока
2.1. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	**ПК 6.1** **ПК 6.2** Прием и оформление заказа на бронирование столика, в т.ч., через веб-ресурсы, мобильные приложения и чат-боты		**Навыки:**
		Н. 6.1	Прием и оформление заказа на бронирование столика Прием и оформление заказа на продукцию на вынос и на доставку Предоставление информации об организации питания Ведение учета заказанных столиков в зале организации питания
			Умения:
		У. 6.1	Осуществлять прием заказов по телефону, через веб-ресурсы, мобильные приложения. Использовать мессенджеры, чат-боты для приема заказа и первичного консультирования. Вносить и редактировать данные в системе управления взаимоотношениями с клиентами
			Знания:
		З. 6.1	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания. Порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку Правила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку Стандарты приема входящих звонков Стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры Этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах
	ПК 6.3 Ведение учета заказанных столиков в зале организации питания, в т.ч., с использованием информационных технологий **ПК.6.4** Подготовка зала обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед		**Навыки:**
		Н.6.2	Встреча и приветствие гостей в организации питания Информирование гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах Размещение гостей за столом в зале организации питания
			Умения:
		У.6.2	Презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания Предоставлять первичную консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания Провожать гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания

	закрытием зала **ПК.6.5** Подготовка (досервировка, пересервировка) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей **ПК.6.6** Проверка состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность) **ПК.6.7** Подача блюд и напитков гостям организации питания		Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания Оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания Создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания Подавать гостям меню организации питания
			Знания:
		З.6.2	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Процедура встречи и приветствия гостей в организации питания Приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания Правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания Правила подачи меню в организации питания
ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подачи блюд и напитков	**ПК.7.1** Подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей **ПК.7.2** Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки **ПК.7.3** Использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания **ПК.7.4** Проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и		**Навыки:**
		Н. 7.1	Подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей Выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков Давать пояснения гостям по блюдам и напиткам консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки Заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания Использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания

	оформлению блюд и напитков **ПК.7.5** Производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей **ПК.7.6** Готовить и подавать разные виды напитков, в т.ч., с элементами бармен-шоу		
		У. 7.1	**Умения:**
			Подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей Выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков Давать пояснения гостям по блюдам и напиткам консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки Заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания Использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания
		З .7.1	**Знания:**
			Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Характеристика блюд и напитков, включенных в меню Правила сочетаемости напитков и блюд Классификация алкогольных и безалкогольных напитков Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дижестивов Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности Классификация кофе по видам и степени обжарки Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания Правила создания и редактирования заказа в

			специализированных программах по приему и оформлению заказов Порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар Виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей Техника продаж и презентации блюд и напитков Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
		Н .7.2	**Навыки:**
			Проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков Досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков Подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков Презентовать гостям блюда и напитки при подаче Производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей Порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей Разрешать конфликтные ситуации
		У. 7.2	**Умения:**
			Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Правила и очередность подачи блюд и напитков Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков Правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря Правила и техника подачи блюд Правила и техника подачи вина Правила и техника подачи пива Правила и техника подачи коктейлей Правила и техника подачи крепких спиртных напитков Правила и техника подачи чая и кофе Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов Методы разрешения конфликтных ситуаций Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
		З. 7.2	**Знания:**
			Получение блюд и напитков с кухни и бара

			организации питания Подача блюд и напитков гостям организации питания Замена использованной посуды, приборов и столового белья
		Н. 7.3	**Навыки:**
			Подавать карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей Использовать электронное меню, интерактивный бар Консультировать гостей по выбору напитков и барной продукции Эксплуатировать оборудование бара Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию Заносить в программы и редактировать данные по заказу в специализированных программах Подготавливать барную стойку и барные столики для подачи напитков и барной продукции Осуществлять проверку наличия маркировки алкогольной продукции, а также наличия сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации) Сканировать акцизную марку посредством 2D-сканера и оформлять списание алкогольной продукции Осуществлять процедуру списания алкогольной продукции при бое, порче, краже в специализированных программах учета Готовить, оформлять и подавать алкогольные и безалкогольные коктейли Готовить и подавать свежевыжатые соки Готовить, оформлять и подавать чай, кофе Подавать вино, пиво, крепкие спиртные напитки Производить операции по подготовке напитков к презентации в присутствии гостей Разрешать конфликтные ситуации Производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления напитков и закусок Презентовать напитки с элементами бармен-шоу Составлять отчеты в специализированных программах учета о выполненных заказах и реализованной продукции в баре Ставить задачи сотрудникам, нанаходящимся

			в подчинении, и контролировать выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре Составлять заявки на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок
		У. 7.3	**Умения:**
			Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Методы и техника обслуживания гостей за барной стойкой и столиками бара Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, барного оборудования и инвентаря Классификация алкогольных и безалкогольных напитков Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дижестивов Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности Классификация кофе по видам и степени обжарки Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами Правила и техника подачи вина Правила и техника подачи пива Правила и техника приготовления и подачи коктейлей Правила и техника подачи крепких спиртных напитков Правила и техника приготовления и подачи чая, кофе Порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов Культура потребления алкогольных напитков Правила этикета при обслуживании гостей в баре Правила безопасной эксплуатации оборудования бара Виды и классификации баров, планировочные решения баров Правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов Условия и сроки хранения продуктов и

			напитков в баре Методы разрешения конфликтных ситуаций Техника продаж и презентации напитков Технологии наставничества и обучения на рабочих местах Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
		З. 7.3	**Знания:**
			Оформление витрины и барной стойки Прием, оформление и уточнение заказа на напитки и барную продукцию организации питания Рекомендации гостям бара организации питания по выбору напитков и барной продукции Приготовление и подача алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков Приготовление и подача чая, кофе Составление документации, отчетов посредством специализированных программ Поддержание в чистоте и порядке столов в баре, барной стойки, барного инвентаря, посуды и оборудования
		Н. 7.4	**Навыки:**
			Подготовка зала и инвентаря для обслуживания мероприятий в организациях питания Подготовка помещения и инвентаря для обслуживания гостей на выездных мероприятиях Сервировка столов с учетом вида мероприятия Подача блюд и напитков гостям на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях
		У.7.4	**Умения:**
			Встречать, принимать гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях Соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия Использовать различные стили обслуживания гостей, соответствующие виду мероприятия Выдерживать температуру подачи блюд и напитков при обслуживании гостей на мероприятиях Сервировать, досервировывать, пересервировывать столы в соответствии с заказанными блюдами, напитками и последовательностью их подачи
		З.7.4	**Знания:**
			Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Виды мероприятий в организациях питания и

			стили их обслуживания Порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях Правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
		Н. 7.5	**Навыки:**
			Подготовка контрольно-кассового оборудования к началу принятия и оформления платежей Проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ
		У. 7.5	**Умения:**
			Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами) Проводить оформление счета для оплаты Применять скидки и наценки при проведении расчета в специализированных программах Предоставлять счет гостям организации питания Принимать оплату в наличной и безналичной формах Оформлять возврат оформленных платежей Формировать кассовые отчеты в специализированных программах
		З.7.5	**Знания:**
			Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Порядок оформления счетов и расчета по ним с гостями организации питания Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов Правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты Порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания Порядок получения, выдачи и хранения денежных средств Правила возврата платежей
ОТФ C Руководство деятельностью официантов, барменов по обслуживанию гостей организация питания	**ПК 7.1** **ПК 7.2** **ПК 7.3** **ПК 7.4** **ПК 7.5** **ПК 7.6**		
ОТФ D Организация	**ПК 7.1** **ПК 7.2**		

процессов обслуживания организации питания блюдами и напитками	**ПК 7.3** **ПК 7.4** **ПК 7.5** **ПК 7.6**		

Раздел 3. Структура дополнительного профессионального блока

3.1. Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)/ квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) / План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства

Индекс	Наименование	Всего, ак.ч	В т.ч. в форме практической подготовки	Рекомендуемый курс изучения
1	2	3	4	5
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок (НКО «Ассоциация Рестораторов и Отельеров г. Казани и Республики Татарстан»	294	258	2-3
ДПБ.ПМ.06.	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 фициант)	294	258	2-3
ДПБ.МДК.06.01.	Организация обслуживания	70	42	2-3
ДПБ.УП.06.	Учебная практика	108	108	2-3
ДПБ.ПП.06.	Производственная практика	108	108	2-3
ПА	Промежуточная аттестация	8	-	3
Итого:		294	258	

Приложение 6.1.
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.02.15. Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ДПБ. ПМ. 06. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, рабочих, должностям служащих(16399 Официант)»

Дополнительный профессиональный блок

2023 г.

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 «ДПБ. ПМ. 06. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, рабочих, должностям служащих (16399 Официант)»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся осваивает вид деятельности «наименование вида деятельности по запросу работодателя» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.49	**ОК 1.** Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. **ОК 2.** Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. **ОК 3.** Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. **ОК 4.** Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. **ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. **ОК 6.** Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. **ОК 7.** Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей), компетенции, формируемые в рамках данного модуля.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций, сформированных по запросу работодателя(ей)
ВД 6	Обслуживание гостей в организациях питания, в т.ч., с использованием информационных технологий.
ПК 6.1	**ПК.6.1** Прием и оформление заказа на бронирование столика, в т.ч., через веб-ресурсы, мобильные приложения и чат-боты **ПК.6.2** Прием и оформление заказа на продукцию на вынос и на доставку, в т.ч., через веб-ресурсы, мобильные приложения и чат-боты **ПК.6.3** Ведение учета заказанных столиков в зале организации питания, в т.ч., с использованием информационных технологий **ПК.6.4** Подготовка зала обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала **ПК.6.5** Подготовка (досервировка, пересервировка) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей **ПК.6.6** Проверка состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность) **ПК.6.7** Подача блюд и напитков гостям организации питания.
ВД 07	Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков.
ПК 7.1	**ПК.7.1** Подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей.

49 При введении ПК для цифровой экономики необходимо учесть ОК 02.

	ПК.7.2 Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки **ПК.7.3** Использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания **ПК.7.4** Проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков **ПК.7.5** Производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей ПК.7.6 Готовить и подавать разные виды напитков, в т.ч., с элементами бармен-шоу.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	**Н 6.1, Н 6.2, Н 6.3**	Выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме; встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов; подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей; подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий; обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;
Уметь	**У 6.1, У 6.2, У 6.3**	подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; осуществлять приём заказа на блюда и напитки; обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях; консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей; предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем; соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; соблюдать личную гигиену;
Знать	**З. 6.1, З. 6.2, З. 6.3, З. 6.4, З. 6.5, З. 6.6, З. 6.7**	виды, типы и классы организаций общественного питания; основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания; материально-техническую и информационную базу обслуживания; правила личной подготовки официанта к обслуживанию;

		виды, правила, последовательность и технику сервировки столов; способы расстановки мебели в торговом зале; правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе; методы организации труда официантов; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; правила, очередность и технику подачи блюд и напитков; правила и технику уборки использованной посуды; порядок оформления счетов и расчёта с потребителем; кулинарную характеристику блюд; правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.

Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов _____294_____
в том числе в форме практической подготовки_____258_____

Из них на освоение МДК_____70_____
в том числе самостоятельная работа___42_____
практики, в том числе учебная ____108_____
производственная _____108_____
Промежуточная аттестация _____8_____

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Для специальности

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе					
					Теоретическое обучение	Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК.6.1, ПК. 6.2, ПК.6.3 ПК 6.4, ПК 6.6, ПК.6.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07 КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 06, КК 07	ДПБ.МДК.06.01. Организация обслуживания	70	42	44	16	28	22	6 / 2	-	-
ПК.6.1, ПК. 6.2, ПК.6.3 ПК 6.4, ПК 6.6, ПК.6.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07 КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 06, КК 07	ДПБ.УП.06. Учебная практика	108	108	-	-	-	-	-	108	-

ПК.6.1, ПК. 6.2, ПК.6.3 ПК 6.4, ПК 6.6, ПК.6.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07 КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 06, КК 07	ДПБ.ПП.06. Производственная практика	108	108	-	-	-	-	-	-	108
	ПА Промежуточная аттестация	8	-	-	-	-	-	6 / 2	-	-
	Всего:	**294**	**258**	**44**	**16**	**28**	**22**	**12 / 4**	**108**	**108**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
ДПБ.ПМ.06. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант)		**294**		
ДПБ.ПМ.06. Организация обслуживания		**70**		
Тема 1. Услуги общественного питания и требования к ним	**Содержание**			
	1. Введение. Цели, задачи учебной дисциплины. Межпредметные связи. Организационные формы проведения занятий. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, метод и форма обслуживания потребителей, обслуживающий персонал.	1	**ПК 6.1, ПК 6.2 ОК 1, ОК2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7 КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 06, КК 07**	**З. 6.1 У. 6.1 Н. 6.1**
	В том числе практических занятий и лабораторных работ Обсуждение: общественное питание; процесс обслуживания; обслуживающий персонал.	2		
Тема 2. Характеристика торговых	**Содержание**	1		
	1. Торговые помещения для обслуживания потребителей: понятие, виды, назначение, характеристика.		**ПК.6.1 ПК.6.2 ОК 01, ОК 02,**	**З. 6.1 У. 6.1**

помещений организаций питания, их оснащение.	2. Вспомогательные помещения: сервизная, моечная столовой посуды, раздаточная. Назначение, характеристика, организация работы. Нормы оснащения предприятий питания столовой посудой и приборами. Правила отпуска, хранения и учета. Порядок составления акта на бой, лом, утрату посуды и приборов.		**ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07 КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 06, КК 07**	**Н. 6.1**
	3. Сервис-бар: понятие, назначение, характеристика. Помещение для нарезки хлеба: назначение, организация работы. Взаимосвязь залов, производственных и вспомогательных помещений			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ Обсуждение: нормы оснащения предприятий питания посудой, приборами. Сервис-бар. Вспомогательные помещения.	2		
Тема 3. Столовая посуда, приборы, столовое белье.	Содержание	2		
	1. Столовые посуда и приборы: виды и ассортимент. Требования к посуде и приборам. Критерии выбора посуды для предприятий питания с учетом класса обслуживания, дизайна, прочности, безопасности, возможности доукомплектации. Нормы оснащения предприятий питания столовой посудой, приборами, бельем.		**ПК.6. 5 ПК.6.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07 КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 06, КК 07**	**З. 6.2 У. 6.2 Н. 6.2**
	2. Столовые приборы: история появления, дизайн, виды, назначение, характеристика, эволюция формы. Деревянная и пластмассовая посуда: виды, назначение, характеристика, ассортимент. Посуда и приборы одноразового использования: виды, ассортимент, назначение, утилизация.			
	3. Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, цветовая гамма, назначение, характеристика. Перспективы использования в ресторанном бизнесе столового белья из некоторых натуральных и синтетических тканей, нетканых материалов.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	**ПК.6.5**	**З. 6.2**

	1. Распознавание ассортимента столовой посуды 2. Распознавание ассортимента столовых приборов, 3. Распознавание ассортимента столового белья. 4. Оформление заявки на доукомплектование ресторана столовой посудой, приборами по нормам оснащения. 5. Составление акта на бой, лом, порчу, утрату посуды, приборов по типовой форме.		**ПК.6.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07 КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 06, КК 07**	**У. 6.2 Н. 6.2**
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	**Содержание**	2		
	1. Средства информации: понятие, назначение, характеристика. Основные средства информации: меню, карта вин. Требования к информации.		**ПК 6.1, ПК 6.2, ПК.6.3 ПК 6.4, ПК 6.6, ПК 6.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07 КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 06, КК 07**	**З. 6.1, З. 6.2 У. 6.1, У. 6.2 Н. 6.1, Н 6.2**
	2. Меню: понятие, назначение, виды. Требования, предъявляемые к составлению меню. Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков. Правила составления и оформления различных видов меню. Специальные виды меню: с вкладышами – «блюда от шеф-повара», дегустационное меню, меню национальной кухни в дополнение к основному меню, постное меню и т.д. Обновление меню, своевременная информация потребителей об изменениях в меню.			
	3. Карта вин: понятие, назначение, правила составления и оформления, соответствие классу организации. Роль сомелье в разработке карты вин. Карта коктейлей (для ресторанов): понятие, назначение, правила составления и оформления, соответствие классу предприятия и запросам потребителей			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		

	1. Составление меню. 2. Составление банкетного меню. 3. Анализ меню предприятия.		**ПК 6.1, ПК 6.2 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7 КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 06, КК 07**	**З. 6.1 У. 6.1 Н. 6.1**
Тема 5.Этапы обслуживания. Подготовительный этап обслуживания	**Содержание**	2		
	1. Средства информации: понятие, назначение, характеристика. Основные средства информации: меню, карта вин. Требования к информации.		**ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3 ПК 6.4, ПК 6.6, ПК 6.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07 КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 06, КК 07**	**З. 6.1 У. 6.1 Н. 6.1**
	2. Меню: понятие, назначение, виды. Требования, предъявляемые к составлению меню. Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков. Правила составления и оформления различных видов меню. Специальные виды меню: с вкладышами – «блюда от шеф-повара», дегустационное меню, меню национальной кухни в дополнение к основному меню, постное меню и т.д. Обновление меню, своевременная информация потребителей об изменениях в меню.			
	3. Карта вин: понятие, назначение, правила составления и оформления, соответствие классу организации. Роль сомелье в разработке карты вин. Карта коктейлей (для ресторанов): понятие, назначение, правила составления и оформления, соответствие классу предприятия и запросам потребителей			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	1. Отработка приемов накрытия столов скатертями и их замены.		**ПК 6.1, ПК**	**З. 6.1**

	2. Накрытие стола скатертью определенным способом «table-box» (стол –бокс) одна скатерть. 3. Накрытие стола скатертью определенным способом «table-box» (стол –бокс) две скатерти. 4. Овладение простыми приемами складывания салфеток. 5. Овладение сложными приемами складывания салфеток 6.Выполнение 1-2 вида эксклюзивных способов складывания салфеток для тематического стола (по заданию преподавателя). 7. Отработка приемов и техники предварительной сервировки стола для завтрака и бизнес-ланча на 2-4 гостя, сбора использованной посуды, приборов 8. Отработка приемов предварительной сервировки стола для комплексного обеда. 9. Отработка приемов предварительной сервировки стола для обеда по меню заказных блюд, ужина на 2-4 гостя, сбора использованной посуды, приборов.		**6.2, ПК 6.3 ПК 6.4, ПК 6.6, ПК 6.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07 КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 06, КК 07**	**У. 6.1 Н. 6.1 З. 7.1, З 7.2 У.7.1, У 7.2 Н.7.1, Н 7.2**
Тема 6. Обслуживание потребителей в ресторанах. Основной и завершающий этапы обслуживания	**Содержание**	2		
	1. Основные операции обслуживания: встреча гостей, размещение их в зале, предложение меню и карты вин, аперитива, прием и оформление заказа, рекомендации в выборе закусок, блюд и напитков, уточнение заказа, досервировка стола в соответствии с принятым заказом, передача заказа на производство, подача напитков, закусок и блюд, расчет с гостями.		ПК 7.1, ПК 7.2 ПК 7.3, ПК 7.4, ПК 7.5, ПК 7.6, ПК 7.7 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7 КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 06, КК 07	
	2. Организация процесса обслуживания в зале. Правила подачи продукции сервис-бара. Рекомендации и подача вин. Правила и техника работы сомелье. Откупоривание бутылок. Особенности подачи шампанского и игристых вин.			
	3.Основные методы подачи блюд в ресторане: французский («в обнос»), английский (« с применением приставного стола, серванта, тележки или складного подноса (трейджека); русский (с использованием элементов самообслуживания); европейский (с подачки блюд в индивидуальной тарелке гостя). Приемы			

	транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя. Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок. Порядок замены использованной посуды и приборов, досервировка стола. Правила подачи горячих закусок. Подбор посуды, правила и способы подачи супов в зависимости от ассортимента. Подготовка стола для подачи десерта. Подбор посуды, приборов, правила подачи горячих и холодных сладких блюд, фруктов и ягод. Правила подачи горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Завершающий этап обслуживания: назначение, основные операции.			
	4. Правила этикета и нормы поведения за столом.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	1. Ролевая игра «Добро пожаловать в наш ресторан» (встреча и размещение гостей в зале, прием заказа). 2. Предложение потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков 3. Рекомендация потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков 4. Прием, оформление и уточнение заказа потребителей организации питания 5. Передача заказа потребителей организации питания в основное производство и бар 6. Досервировка стола по меню заказа потребителей организации		**ПК 7.1, ПК 7.2 ПК 7.3, ПК 7.4, ПК 7.5, ПК 7.6, ПК 7.7 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7 КК 01, КК 02, КК 03, КК 04,**	**З. 7.1, З. 7.2 У. 7.1, У. 7.2 Н. 7.1, Н .7.2**

	7. Овладение техникой обслуживания: отработка способов подачи продукции сервис –бара, рекомендации и подача аперитива, вино-водочных изделий. 8. Откупоривание бутылок и розлив напитков. 9. Овладение приемами подачи шампанского и игристых вин. 10. Декантация вин и розлив напитков 11. Овладение техникой подачи холодных блюд, горячих закусок, супов и горячих блюд русским методом. 12. Овладение техникой подачи холодных закусок, супов и горячих блюд английским методом. 13.Приемы транширования блюд в присутствии гостя. 14. Приемы фламбирования блюд в присутствии гостя. 15. Овладение техникой подачи холодных и горячих блюд французским методом. 16. Отработка приемов подачи холодных блюд, горячих закусок, супов и горячих блюд, десерта, горячих и холодных напитков европейским методом. 17. Уборка со стола, замена грязной посуды. 18. Расчет с посетителями 19. Работа на R- Kepper		**КК 05, КК 06, КК 07**	
Тема 7. Виды приемов и банкетов.	**Содержание**	2		
	1. Приемы и банкеты: определение, назначение, классификация по различным признакам. Понятие дипломатического протокола. Виды официальных приемов: дневные, вечерние, с рассадкой за столом и без нее.		**ПК 7. 1, ПК 7.2 ПК 7.3, ПК 7.4, ПК 7.5, ПК 7.6, ПК 7.7**	**З. 7.1, З 7.2 У. 7.1, У 7.2 Н. 7.1, Н 7.2**

	2. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами: определение, назначение, отличительные особенности, характеристика. Деловой протокол и этикет. Организация официального банкета: ознакомление с составом приглашенных лиц и схемой рассадки гостей по протоколу. Составление меню.		**ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7 КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 06, КК 07**	
	3. Неофициальные банкеты: понятие, виды. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами: определение, назначение, характеристика, подготовка к банкету, особенности составления меню.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	1. Составление меню банкета-обеда (ужина) с полным обслуживанием официантами (на 14, 16, 18, 24, 42 чел.) Расчет количества обслуживающего персонала. Расчет необходимого количества столов, посуды, приборов, столового белья. Составление заявок 2. Прием-фуршет: определение, назначение, отличительные особенности, характеристика. Организация приема - фуршет: ознакомление с составом гостей, президиума; составление меню приема; расчет необходимого количества столов, посуды, приборов, столового белья; определение схемы расстановки столов, выбор вариантов сервировки и оформления столов. Обслуживание участников приема – фуршет. 3. Прием – коктейль: определение, назначение, характеристика, особенности составления меню. 4. Банкет-чай: определение, назначение и характеристика. Особенности организации официальных приемов за чайными столами. 5. Банкеты «Свадьба», «День рождения», «Юбилей», «Встреча друзей»: характеристика, особенности оформления зала, составление меню, сервировки и оформления. 6. Отработка вариантов сервировки банкетных столов.		**ПК 7. 1, ПК 7.2 ПК 7.3, ПК 7.4, ПК 7.5, ПК 7.6, ПК 7.7 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7 КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 06, КК 07**	**З. 7.1, З. 7.2 У. 7.1, У. 7.2 Н. 7.1, Н .7.2**

Тема 8. Специальные формы обслуживания	**Содержание**	2		
	1. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта.		**ПК 7.1, ПК 7.2 ПК 7.3, ПК 7.4, ПК 7.5, ПК 7.6, ПК 7.7 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7 КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 06, КК 07**	**З. 7.1, З 7.2 У. 7.1, У 7.2 Н. 7.1, Н 7.2**
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	1. Кейтеринг: понятие, виды. Расчет кейтеринга как дополнительный бизнес ресторана.		**ПК 7.1, ПК 7.2 ПК 7.3, ПК 7.4, ПК 7.5, ПК 7.6, ПК7.7 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7 КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 06, КК 07**	**З. 7.1, З. 7.2 У. 7.1, У. 7.2 Н. 7.1, Н .7.2**
Тема 9. Организации обслуживания в баре	**Содержание**	2		
	1. Характеристика баров и обслуживающего персонала: бармен, бариста, барбек: функции, основные требования Словарь		**ПК 7.1, ПК 7.2**	**З. 7.1, З .7.2 У. 7.1, У. 7.2**

	бармена. Формирование товарных запасов бара. Методы и формы обслуживания потребителей в барах разных типов. Стили работы бармена (классический, флейринг и спидмикс).		**ПК 7.3, ПК 7.4, ПК 7.5, ПК 7.6, ПК 7.7 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7 КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 06, КК 07**	**Н. 7.1, Н 7.2**
	2. Барная стойка: понятие, назначение, виды. Оборудование бара: виды, назначение, рациональное размещение.			
	3. Информационное обеспечение деятельности бара. Разработка меню бара Правила и последовательность подготовки бара к работе, оформление барной стойки. Особенности подачи различных напитков.			
	4. Характеристика безалкогольных напитков. Техника приготовления и правила подачи свежевыжатых соков. Правила подачи пива. Правила подачи минеральных вод и прохладительных напитков.			
	5. Характеристика смешанных напитков и коктейлей. Классификация коктейлей			
	6. Основные базы для коктейлей. Смягчающе-сглаживающие компоненты коктейлей.Ароматизирующие компоненты.			
	7. Принятие и оформление платежей за выполненный заказ Оформление отчетно-финансовых документов о работе бара Упаковка штучных и развесных товаров по заданию бармена			
	8. Контроль хранение и расхода продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок. Подготовка бара, буфета к закрытию.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		

	1. Организация работы в баре. Оформление витрины и барной стойки. 2. Оценка наличия запасов посуды, аксессуаров и инструментов 3. Составление заявок на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок 4. Проверка наличия маркировки вино-водочных изделий, получаемых со склада, а также наличия сопроводительной документации. 5. Эксплуатация и обслуживание музыкальной аппаратуры бара Встреча потребителей бара и прием заказа на продукция бара 6.Вкусо-ароматические компонентыАроматические модификаторы 7. Приготовление и подача алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и напитков. 8. Технология приготовления и подача смешанных напитков и украшений для оформления напитков. 9. Технология приготовления крастов и слоистых коктейлей и украшений для оформления напитков. 10. Приготовление и подача свежевыжатых соков и прочих безалкогольных напитков. 11. Приготовление холодных и горячих закусок. Нарезка, взвешивание, порционирование, укладка блюд и закусок в посуду. 12. Творческое приготовление и презентация фирменных напитков и закусок. 13. Оформление коктейлей. Коктейльный лед. 14. Уборка использованной барной посуды со столов бара и барной стойки. 15. Сбор, сдача пищевых и других отходов, тары, стеклянной посуды, макулатуры.		**ПК 7.1, ПК 7.2 ПК 7.3, ПК 7.4, ПК 7.5, ПК 7.6, ПК 7.7 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7 КК 01, КК 02, КК 03, КК 04, КК 05, КК 06, КК 07**	**З. 7.1, З. 7.2 У. 7.1, У. 7.2 Н. 7.1, Н.7.2**
Консультации		2		
Промежуточная аттестация		6		

Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1. Усвойте основные понятия. 2. Разработайте схему «Классификация услуг общественного питания». 3. Изучите состояние и перспективы развития рынка услуг общественного питания. 4. Разберите методы и формы обслуживания и особенности организации в предприятиях общественного питания. 5.Укажите категории, функции и общие требования к обслуживающему персоналу. 6. Укажите виды и назначение и дайте характеристику торговых помещений для обслуживания посетителей предприятий общественного питания 7. Изучите требования к освещению, вентиляции и цветовому оформлению залов. 8. Определите площади залов, необходимого количества мебели для их оснащения, подберите элементы внутреннего убранства, униформы для официантов 9. Составьте схемы торговых, производственных и вспомогательных помещений организаций общественного питания для обслуживания потребителей 10. Изучите виды и ассортимент столовых приборов, посуды, белья. 11. Выявите критерии подбора посуды для предприятий общественного питания различных типов и классов. 12. Составьте рефераты, фотоальбомы по теме: « История появления и характеристика столовых посуды, приборов» 13. Идентифицируйте имеющиеся домашние столовые. 14. Изучите назначение, правила оформления и составления меню и карты вин. 15. Проанализируйте меню организации общественного питания. Оформите меню в соответствии со стилем и тематической направленностью организации общественного питания. 16. Проанализируйте карту вин и коктейлей ресторана. Оцените соответствие оформления карты вин и коктейлей стилю организации общественного питания. 17. Выявите и охарактеризуйте факторы, учитываемые при составлении меню 18. Составьте последовательность операций подготовительного этапа обслуживания. 19. Отработайте приемы подготовки посуды, приборов и сервировки стола на одну или две персоны (по заданию преподавателя). 20. Изучите требования к личной гигиене и внешнему виду обслуживающего персонала. 21. Установите принадлежности официанта и требования к ним. 22. Охарактеризуйте основные операции обслуживания.	22		

Учебная практика. **Столовая посуда, приборы, столовое белье. Виды работ:** 1. Требования к официанту. Личная подготовка официанта к работе. Категории гостей и их особенности обслуживания 2. Характеристика и назначение столовой посуды, приборов, столового белья 3. Расстановка мебели в залах, варианты расстановки. Получение и подготовка посуды, приборов, столового белья, специй для сервировки столов. 4. Составление заявок на пополнение ассортимента столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимого для сервировки столов. 5. Сервировка столов. 6. Основные элементы обслуживания: встреча гостей, размещение их в зале, предложение меню и карты вин, аперитива; прием и оформление заказа, рекомендации в выборе блюд и напитков,уточнение заказа. 7. Досервировка стола в соответствии с заказом. 8. Последовательность подачи блюд и напитков. 9. Порядок получения готовой продукции с производства, соблюдение требований к оформлению и температуре блюд. 10. Методы подачи блюд. Оформление счета за сделанный заказ потребителем организации питания. Предоставление счета за сделанный заказ потребителем организации питания. Получение оплаты от потребителя за выполненный заказ. 11. Проводы потребителей предприятия организации питания. 12. Составление текущей отчетности по выполненным заказам. 13. Подача напитков на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях. 14. Замена и сбор использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях. Виды инструментов и оборудования, используемого для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей.	108		

Производственная практика. **Виды работ:** 1. Получение и подготовка посуды, приборов, столового белья, специй для сервировки столов. 2. Отработка техники натирания посуды, приборов, стекла. 3. Элементы обслуживания: встреча гостей, размещение их в зале, предложение меню и карты вин, аперитива; прием и оформление заказа, рекомендации в выборе блюд и напитков, уточнение заказа. 4. Досервировка стола в соответствии с заказом, передача заказа на производство, подача напитков, закусок и блюд; расчет с гостями. Последовательность подачи блюд и напитков. 5. Порядок получения готовой продукции с производства ,соблюдение требований к оформлению и температуре блюд. 4. Методы подачи блюд: французский (в «обнос»), английский (с применением приставного стола или тележки). 5. Методы подачи блюд: русский (с использованием элементов обслуживания), европейский (с подачей блюд в индивидуальной тарелке гостя), комбинированный. 6. Правила подачи горячих и холодных сладких блюд, фруктов и ягод,напитков, кондитерских изделий. Подготовка стола для подачи десерта. Подбор посуды и приборов. 7. Оформление счета за сделанный заказ потребителем организации питания. 8. Предоставление счета за сделанный заказ потребителем организации питания. 9. Получение оплаты от потребителя за выполненный заказ. Проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ. Проводы потребителей предприятия организации питания. Оформление витрины и барной стойки. Составление заявок на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок 9. Оценка наличия запасов посуды, аксессуаров и инструментов 10. Составление заявок на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок 11. Проверка наличия маркировки вино-водочных изделий, получаемых со склада, а также наличия сопроводительной документации. 12. Технология приготовления и подача смешанных напитков и украшений для	108		

оформления напитков. 13. Правила и последовательность подготовки бара к работе, оформление барной стойки. 14. Особенности подачи различных напитков. 15. Уборка использованной барной посуды со столов бара и барной стойки. Сбор, сдача пищевых и других отходов, тары, стеклянной посуды, макулатуры. 16. Упаковка штучных и развесных товаров по заданию бармена. Приготовление заготовок и украшений для приготовления и оформления. 17. Приготовление заготовок и украшений для приготовления и оформления напитков и закусок. 18. Принятие и оформление платежей за выполненный заказ. 19. Оформление отчётно-финансовых документов о работе бара.			
Консультации	2		
Промежуточная аттестация	6		
Всего:	**294**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Техническое оснащение организаций питания», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном),
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- программное обеспечение,
- иное необходимое оборудование.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 7.2.1. программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ «Международный колледж сервиса»имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда ГАПОУ «Международный колледж сервиса» выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Аносова, М.М., Кучер, Л.С. Организация производства на предприятиях общественного питания. М., 2019.
2. Артёмова, Е.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие для вузов / Е.Н. Артёмова, Н.В. Мясищева. - Орел: ОрелГТУ, 2009 - 171 с.
3. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336 с.
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.
5. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П. Золин. – Москва: Академия, 2016. – 320 с.
6. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для спо / Н.А. Зуев, В.В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 80 с.
7. 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.
8. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф.

Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).
9. Коршунов, Н.В. Организация обслуживания в ресторане. М, 2018.
10. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
11. Макарова, Н.В. Технология мясных продуктов: учебное пособие для СПО / Н.В. Макарова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 203 с. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/106860
12. 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.
13. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. – Москва: Академия, 2018. – 240 с.
14. 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.
15. 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.
16. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 396 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15237-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/512685 (дата обращения: 11.07.2023).
17. Тошев, А.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / А.Д. Тошев, Н.Д. Журавлева. – Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2019 – 87 с.
18. Усов, В.В. Организация обслуживания в ресторане. М, 2020.

3.2.2. Основные электронные издания

1. 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.
2. 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: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
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. 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.
5. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1055719 (дата обращения: 27.01.2022). – Режим доступа: по подписке.

3.2.3. Дополнительные источники

18. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
19. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
20. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
21. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
22. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
23. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
24. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
25. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
26. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
27. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
28. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
29. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
30. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083. Ч. 1
31. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082
32. 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.
33. 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. – 544 с.
34. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

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. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; обеспечение наличия на рабочем месте технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании; соблюдение требований к упаковке и складированию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении супов сложного ассортимента; выбор температурного режима при подготовке супов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и установление способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении супов сложного ассортимента установленным на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи супов с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения супов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при; выбор способов и техник при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие потерь при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие горячих соусов сложного ассортимента (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих соусов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента; презентации горячих соусов сложного ассортимента	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов»; соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов»

	выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор условий и сроков хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учетом действующих регламентов; презентации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

	презентации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке горячих	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ,

форм обслуживания	блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей и видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; презентация горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	выполнять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности; выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья;	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов

	соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; ведение расчетов с потребителем в соответствии выполненным заказом соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен
ОК 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и	-грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	

культурного контекста.		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик,	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

Приложение 6.2.
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Дополнительный профессиональный блок
по запросу работодателя

АО «Булочно-кондитерский комбинат»

ГАПОУ «Международный колледж сервиса»

2023 г.

Содержание

Раздел 1. Матрица компетенций выпускника (профессиональных и корпоративных компетенций), формируемых по запросу работодателя.

Раздел 2. Планируемые результаты освоения дополнительного профессионального блока.

Раздел 3. Структура дополнительного профессионального блока.

3.1. Учебный план.

3.2. План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства.

3.3. Рабочая программа профессионального модуля.

Раздел 1. Матрица компетенций выпускника (профессиональных и корпоративных компетенций), формируемых по запросу работодателя:

1. Матрица компетенций выпускника (далее – МК) с учетом единого подхода подготовки рабочих кадров представляет собой совокупность взаимосвязанных между собой общих и профессиональных компетенций, определенных ФГОС СПО, а также требований профессиональных стандартов (далее – ПС) или единых квалификационных справочников при отсутствии ПС и запросов организации-работодателя к квалификации специалиста, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении освоения ОПОП-П.
2. МК разработана для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, как результат освоения ОПОП-П, соответствующий требованиям запросам организаций, действующих в реальном секторе экономики.
3. МК включает в себя профессиональную и надпрофессиональную части.
4. Профессиональная часть МК представляет собой матрицу профессиональных компетенций выпускника, формируемых при освоении видов деятельности по запросу работодателя, и трудовых функций действующих профессиональных стандартов или иных документов.
5. Надпрофессиональная часть МК представляет собой интеграцию ОК, заявленных ФГОС СПО, и заявляемых организацией-работодателем обобщенных поведенческих моделей специалиста на рабочем месте (корпоративная культура).
6. Краткое описание и характеристика показателей сформированности корпоративных компетенций приведены в приложении к модели компетенций.
7. МК позволяет конструировать при помощи цифрового конструктора компетенций образовательные программы подготовки квалифицированных специалистов, рабочих и служащих, наиболее востребованных на региональном рынке труда в конкретном секторе экономики под запрос конкретных предприятий.

Профессиональная часть матрицы компетенций выпускника
по запросу работодателя

Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)		**Дополнительные виды деятельности, сформированные по запросу работодателя АО «Булочно-кондитерский комбинат»**
		ВД 1 **Выполнение работ на современном автоматизированном оборудовании**
Профессия Оператор линии в производстве пищевой продукции 6-й разряд (ЕКТС)		
Характеристика работ. Ведение с пульта управления технологического процесса производства пищевой продукции и изделий на поточных комплексно-механизированных и автоматизированных линиях. Расчет компонентов для производства пищевой продукции. Пуск и остановка основного и вспомогательного оборудования. Обеспечение с помощью средств автоматики, контрольно-измерительных приборов выполнения технологического режима, синхронной работы автоматов и аппаратуры, входящих в поточную комплексно-механизированную или автоматизированную линию, предупреждение и устранение причин отклонения от установленного технологического режима. Определение при помощи контрольно-измерительных приборов и по результатам химических анализов окончания выполняемого технологического процесса. Контроль технологического процесса и координирование работ, выполняемых на линии, и отдельных операций, входящих в комплекс производства соответствующей пищевой продукции.		Сформировано на основе ЕТКС **ПК 7.1.** Выбирать рациональные технологические процессы и режимы производства пищевой продукции. **ПК 7.2.** Рассчитывать компоненты для производства пищевой продукции. **ПК 7.3.** Изготовление пищевой продукции различной сложности на современном автоматизированном оборудовании. **ПК 7.4.** Устранение мелких неполадок в работе обслуживаемого оборудования. **ПК 7.5.** Контроль качества изготавливаемой пищевой продукции.

Обозначения: ПС – профессиональный стандарт; ОТФ – обобщенная трудовая функция; ТФ – трудовая функция.

Надпрофессиональная часть матрицы компетенций выпускник по запросу работодателя

Корпоративные компетенции50	Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции (выделить желаемый уровень, согласно требованиям предприятия-работодателя)			Реализуемые общие компетенции согласно ФГОС СПО
	Уровень ограниченной компетенции	Уровень базовый	Уровень мастерства	
Корпоративная компетенция 1 Системное мышление / Анализ информации и выработка решений	-	+	-	**ОК 01, ОК 02, ОК 09**
Корпоративная компетенция 2 Планирование и организация деятельности	-	+	-	**ОК 01, ОК 03, ОК 09**
Корпоративная компетенция 3 Ориентация на результат	-	-	+	**ОК 03, ОК 04**
Корпоративная компетенция 4 Построение отношений / эффективная коммуникация	-	-	+	**ОК 04, ОК 05, ОК 06**
Корпоративная компетенция 5 Открытость новому	-	-	+	**ОК 02, ОК 09**
Корпоративная компетенция 6 Саморазвитие и стрессоустойчивость	-	+	-	**ОК 03, ОК 06, ОК 08**
Корпоративная компетенция 7 Принципы бережливого производства	-	-	+	**ОК 03, ОК 07**

Обозначения: ☐ – определяется работодателем;
☐ – определяется федеральным государственным образовательным стандартом

50 Количество строк зависит от выбора работодателя. Могут быть использованы корпоративные компетенции, предложенные в приложении к МК, или внесены альтернативные (по потребности).

Приложение к матрице компетенций выпускника

Характеристика корпоративных компетенций

Корпоративные компетенции	Характеристика
КК 01 Системное мышление / Анализ информации и выработка решений	Эффективно работает с разноплановой информацией: выделяет главное, отсекает второстепенное, систематизирует и анализирует данные, делает верные логичные выводы. Самостоятельно использует современные и достоверные источники получения информации для поиска оптимального решения. Формирует умозаключения на основании целостного представления о ситуации, принимая во внимание комплекс значимых факторов, в том числе неочевидных. Находит и использует возможности, заложенные в ситуации, оценивает риски, продумывает способы их минимизации.
КК 02 Планирование и организация деятельности	Эффективно планирует свою деятельность: декомпозирует задачи на подзадачи, планирует этапы выполнения (по SMART), расставляет приоритеты по принципу важно/срочно, самостоятельно рассчитывает и использует необходимые ресурсы, самостоятельно ориентируется в соотношении (процент) резервов и затрат.
КК 03 Ориентация на результат	Ставит перед собой сложные цели (SMART****), определяет количественные и качественные критерии успеха, формирует четкий образ результата (ключевой показатель эффективности). Сталкиваясь со сложностями и препятствиями, предлагает свои варианты решения и осуществляет их. Выполняет принятые на себя обязательства в срок и в полном объеме. Самостоятельно оценивает результат своей работы, видит достоинства и недостатки (предлагает способы их устранения в будущем), берет на себя ответственность за достигнутые показатели. Находит возможности улучшить полученный результат в дальнейшем.
КК 04 Построение отношений / эффективная коммуникация	Инициативен в установлении новых контактов, выстраивает честные и открытые взаимоотношения. Придерживается установленных правил, поддерживает атмосферу сотрудничества, внимателен к другим, располагает к себе. В трудных ситуациях общения, при возникновении разногласий, сохраняет спокойствие и выдержку, стремится контролировать собственные эмоциональные проявления. Четко и ясно формулирует свое мнение. Логично выстраивает последовательность изложения, обосновывает свою позицию.
КК 05 Открытость новому	Открыт новому, позитивно относится к изменениям, быстро адаптируется в незнакомой ситуации. С интересом относится к сложным задачам, стремится получить новый опыт в разных областях, легко обучается. Эффективен в ситуации изменений, быстро переключается с одного вида деятельности на другой, корректирует свои действия с учетом новых обстоятельств. Способен быстро схватывать суть, перенимать успешный опыт других, обогащать свое видение за счет альтернативных точек зрения.
КК06 Саморазвитие и стрессоустойчивость	Стремиться к постоянному повышению своего профессионализма, активно работает над развитием своих профессиональных и поведенческих навыков. Сохраняет продуктивность в сложных ситуациях. Применяет на практике разнообразные средства физической культуры, спорта для сохранения и укрепления здоровья в целях обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.
КК07 Принципы бережливого производства	Понимает важность сохранения окружающей среды и ресурсосбережения. Определяет ценность производимого продукта для конечного потребителя, стремиться сократить все виды потерь. Знает правила поведения и умеет действовать в чрезвычайных ситуациях.

Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции

Критерии выраженности	Уровень
Все обязанности выполнены в полной мере. Многие результаты превосходят запланированные, достижения выходят за рамки непосредственных обязанностей. Все ключевые компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые для конкретной должности, развиты в достаточной степени или на уровне выше требуемого. Работник справился с внештатными ситуациями и достиг результатов, даже несмотря на возникшие незапланированные трудности. Проявляет необходимое поведение в нестандартных ситуациях повышенной сложности, передает знания другим.	Уровень мастерства
Выполнены основные обязанности. Результаты в основном соответствуют запланированным. Некоторые задачи выполнены не в полном объеме. Отдельные компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые на занимаемой работником должности, требуют развития. Поведение соответствует требованиям должности.	Уровень базовый
Работник выполняет свои ключевые обязанности лишь частично. Некоторые задачи не выполнены. Компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые для данной должности, развиты слабо. Есть конкретные промахи, которые можно четко сформулировать. В поведении слабо выражены корпоративные компетенции.	Уровень ограниченной компетентности

Раздел 2. Планируемые результаты освоения дополнительного профессионального блока

2.1. Профессиональные компетенции.

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и кулинарной продукции с использованием автоматизированной линии производства	**ПК 7.1** Выбирать рациональные технологические процессы и режимы производства пищевой продукции.		**Навыки:**
		Н.ПК 7.1.	Работы на оборудовании для производства хлеба и хлебобулочных изделий выявления и устранения дефектов, возникающих в процессе производства хлеба и хлебобулочных изделий.
			Умения:
		У.ПК 7.1.	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба и хлебобулочных изделий в соответствии с технологическими инструкциями. Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба и хлебобулочных изделий.
			Знания:
		З.ПК 7.1.	Основы технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях. Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба и хлебобулочных изделий.
	ПК 7.2 Рассчитывать компоненты для производства пищевой продукции.		**Навыки:**
		Н.ПК 7.2.	Составления производственных рецептур и регулирования норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции.
			Умения:
		У.ПК 7.2.	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями.
			Знания:
		З.ПК 7.2.	Норм закладки сырья, в соответствии

			с документацией, характеристики сырья и требования к его качеству. Правила хранения и подготовки сырья к пуску в производство.
	ПК 7.3 Изготовление пищевой продукции различной сложности на современном автоматизированном оборудовании.		**Навыки:**
		Н. ПК 7.3.	Приготовления теста различными способами, в том числе с применением современного автоматизированного оборудования. Приготовления разнообразных начинок для хлебобулочных изделий из разнообразного теста. Приготовления ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий, в том числе с начинками. Использование современного автоматизированного оборудования для изготовления хлеба и хлебобулочных изделий.
			Умения:
		У.ПК 7.3.	Пользоваться производственными рецептурами, технологическими рецептурами и технологическими инструкциями. Определять различными методами готовность теста в процессе созревания. Проводить замес теста для изготовления ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий, в том числе с начинками. Работать на современном автоматизированном оборудовании для производства продукции.
			Знания:
		З.ПК 7.3.	Основы технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий, в том числе на автоматизированных технологических линиях.
	ПК 7.4 Устранение мелких неполадок в работе обслуживаемого оборудования.		**Навыки:**
		Н.ПК 7.4.	Работы и технического обслуживания оборудования и систем безопасности автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции.
			Умения:
		У.ПК 7.4.	Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции в соответствии с эксплуатационной документацией.
			Знания:
		З.ПК 7.4.	Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования,

			систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству пищевой продукции.
	ПК 7.5 Контроль качества изготавливаемой пищевой продукции.		**Навыки:**
		Н.ПК 7.5.	Контроля и регулирования параметров качества производимой продукции.
			Умения:
		У.ПК 7.5.	Проведения контроля качества хлеба и хлебобулочных изделий на разных стадиях технологического процесса, определение качества продукции методом органолептического контроля.
			Знания:
		З.ПК 7.5.	Методов управления качеством, факторов и общих требований, формирующих качество готовой продукции. Методов проведения оценки качества.

Раздел 3. Структура дополнительного профессионального блока

3.1. Учебный план по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по программе подготовки специалистов среднего звена

Индекс	Наименование	Всего, ак.ч	В т.ч. в форме практической подготовки	Рекомендуемый курс изучения
1	**2**	**3**	**4**	**5**
ДПБ 02	Дополнительный профессиональный блок (АО "Булочно-кондитерский комбинат")	330	294	2-3
ДПБ.ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Оператор линии в производстве пищевой продукции)	330	294	2-3
ДПБ.МДК.07.01	Производство пищевой продукции и изделий на поточных комплексно-механизированных и автоматизированных линиях	70	42	2-3
ДПБ.УП.07	Учебная практика	108	108	2-3
ДПБ.ПП.07	Производственная практика	144	144	2-3
ПА	Промежуточная аттестация	8	8	2-3
Итого:		**566**	**436**	

3.2.План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства

План обучения на предприятии заполнен исходя из помещений для организации образовательного процесса на базе предприятия-партнера. Работодатель снабжает необходимым оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1.	- Проведение мероприятий по охране труда, пожарной и электробезопасности, производственной санитарии, личной санитарии и гигиены. - Организация и осуществление технологического процесса производства различных видов хлебобулочных изделий со сладкими начинками на автоматизированной линии. - Организация и осуществление технологического процесса производства различных видов хлебобулочных изделий из бездрожжевого слоеного теста. - Организация и осуществление технологического процесса производства хлебобулочных изделий из бездрожжевого слоеного теста со сладкими начинками.	**ПК 7.1.**	Выбирать рациональные технологические процессы и режимы производства пищевой продукции.	24	6-7	Хлебопекарный цех	
2.	- Осуществление контроля подготовки сырья к производству и его дозировки. - Подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление теста для хлеба и хлебобулочных изделий из пшеничной муки различными способами. - Подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление теста для хлеба и хлебобулочных изделий из ржаной муки различными способами.	**ПК 7.2.**	Рассчитывать компоненты для производства пищевой продукции.	54	6-7	Хлебопекарный цех	

	- Подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление теста для хлеба на ржаных заквасках различными способами. - Подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление теста для хлеба на пшеничных заквасках различными способами. - Подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление теста для зернового хлеба, проведение разделки, формования, расстойки и выпечки хлеба. Контроль массы тестовых заготовок и изделий. - Подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление сладких начинок для производства хлебобулочных изделий. - Подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление бездрожжевого слоеного теста. - Подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление дрожжевого слоеного теста.						
3.	- Проведение и контроль технологического процесса приготовления полуфабрикатов. - Проведение разделки, формования, расстойки и выпечки тестовых заготовок для хлеба и хлебобулочных изделий. Контроль массы тестовых заготовок и готовых изделий. - Приготовление дрожжевого теста, проведение разделки, формования, расстойки и выпечки тестовых заготовок для мелкоштучных хлебобулочных изделий. Контроль	**ПК 7.3.**	Изготовление пищевой продукции различной сложности на современном автоматизированном оборудовании.	72	6-7	Хлебопекарный цех	

	массы тестовых заготовок и изделий. - Организация и осуществление технологического процесса производства различных видов хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста. - Организация и осуществление технологического процесса производства хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста со сладкими начинками. - Подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление гастрономических начинок для производства хлебобулочных изделий. - Организация и осуществление технологического процесса производства различных видов хлебобулочных изделий с гастрономическими начинками на автоматизированной линии. - Подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление универсального сдобного теста, изготовление хлебобулочных изделий разной формы. - Подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление универсального сдобного теста, изготовление хлебобулочных изделий со сладкими начинками на автоматизированной линии. - Подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление универсального сдобного теста, изготовление хлебобулочных изделий с гастрономическими начинками на автоматизированной линии.						

	- Подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление пресного теста, изготовление хлебобулочных изделий со сладкой начинкой. - Подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление пресного теста, изготовление хлебобулочных изделий со гастрономической начинкой.						
4.	- Проведение работ по эксплуатации оборудования: дозировочной аппаратуры, оборудования для приготовления теста, разделки теста, выпечки и хранения хлеба и хлебобулочных изделий. - Проведение работ по мелкому ремонту оборудования: дозировочной аппаратуры, оборудования для приготовления теста, разделки теста, выпечки и хранения хлеба и хлебобулочных изделий.	**ПК 7.4**	Устранение мелких неполадок в работе обслуживаемого оборудования.	12	6,7	Хлебопекарный цех	
5.	- Проведение органолептической оценки качества основного и дополнительного сырья. - Проведение контроля за условиями и сроком хранения основного и дополнительного сырья. - Организация и осуществление процесса контроля массы готовых изделий, упаковки, маркировки и подготовки к реализации хлебов и хлебобулочных изделий.	**ПК 7.5**	Контроль качества изготавливаемой пищевой продукции.	18	6,7	Хлебопекарный цех	
Всего:				**180**			

Приложение 6.2.1. Рабочая программа профессионального модуля

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ДПБ.ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Оператор линии в производстве пищевой продукции)»

Дополнительный профессиональный блок/Профессиональный цикл

2023 г.

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
«ДПБ.ПМ. 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Оператор линии в производстве пищевой продукции)»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности «Оператор линии в производстве пищевой продукции по запросу АО «Булочно-кондитерский комбинат» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

2.6.1. Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
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 традиционных 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

2.6.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций, сформированных по запросу работодателя(ей)
ВД 1	Выполнение работ на современном автоматизированном оборудовании
ПК 7.1.	Выбирать рациональные технологические процессы и режимы производства пищевой продукции.
ПК 7.2	Рассчитывать компоненты для производства пищевой продукции.
ПК 7.3	Изготовление пищевой продукции различной сложности на современном автоматизированном оборудовании.
ПК 7.4	Устранение мелких неполадок в работе обслуживаемого оборудования.
ПК 7.5	Контроль качества изготавливаемой пищевой продукции.

2.6.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	**Н.ПК 7.1.** **Н.ПК 7.2.** **Н.ПК 7.3.** **Н.ПК 7.4.** **Н.ПК 7.5.**	- Работы на оборудовании для производства хлеба и хлебобулочных изделий выявления и устранения дефектов, возникающих в процессе производства хлеба и хлебобулочных изделий. - Составления производственных рецептур и регулирования норм расхода сырья и нормативов выхода готовой

		продукции. - Приготовления теста различными способами, в том числе с применением современного автоматизированного оборудования. Приготовления разнообразных начинок для хлебобулочных изделий из разнообразного теста. Приготовления ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий, в том числе с начинками. Использование современного автоматизированного оборудования для изготовления хлеба и хлебобулочных изделий. - Работы и технического обслуживания оборудования и систем безопасности автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции. - Контроля и регулирования параметров качества производимой продукции.
Уметь	**У.ПК 7.1.** **У.ПК 7.2.** **У.ПК 7.3.** **У.ПК 7.4.** **У.ПК 7.5.**	- Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба и хлебобулочных изделий в соответствии с технологическими инструкциями. Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба и хлебобулочных изделий. - Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями. - Пользоваться производственными рецептурами, технологическими рецептурами и технологическими инструкциями. Определять различными методами готовность теста в процессе созревания. Проводить замес теста для изготовления ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий, в том числе с начинками. Работать на современном автоматизированном оборудовании для производства продукции. - Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции в соответствии с эксплуатационной документацией. - Проведения контроля качества хлеба и хлебобулочных изделий на разных стадиях технологического процесса, определение качества продукции методом органолептического контроля.
Знать	**З.ПК 7.1.** **З.ПК 7.2.** **З.ПК 7.3.** **З.ПК 7.4.** **З.ПК 7.5.**	- Основы технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях. Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба и хлебобулочных изделий.

		- Норм закладки сырья, в соответствии с документацией, характеристики сырья и требования к его качеству. Правила хранения и подготовки сырья к пуску в производство. - Основы технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий, в том числе на автоматизированных технологических линиях. - Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству пищевой продукции. - Методов управления качеством, факторов и общих требований, формирующих качество готовой продукции. Методов проведения оценки качества.

Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 566 часов
в том числе в форме практической подготовки 436 часов

Из них на освоение МДК 306 часов
практики, в том числе учебная 72 часа
производственная 180 часов
Промежуточная аттестация 8 часов

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Для специальности

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе					
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 7.1. - ПК 7.5. ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 7, ОК 9. КК 01 - КК 07.	Раздел 1. Производство пищевой продукции и изделий на поточных комплексно-механизированных и автоматизированных линиях	330	294	70	56	0	0	8	108	144
	Учебная практика	108	108						108	
	Производственная практика	144	144							144
	Промежуточная аттестация	8	8							
	Всего:	**330**	**294**	**70**	**56**	**0**	**0**	**8**	**108**	**144**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код З/У/Н
1	2	3	4	5
ДПБ.МДК.07.01. Производство пищевой продукции и изделий на поточных комплексно-механизированных и автоматизированных линиях		**70**		
Тема 1. Эксплуатация поточных комплексно-механизированных и автоматизированных линий производства хлебобулочных изделий	**Содержание**	2	**ПК 7.1, ПК 7.4; ОК 1, ОК 2, ОК 5, ОК 9; КК 1 - КК 7.**	**З.ПК7.1, З.ПК7.4, У.ПК7.1, У.ПК7.4, Н.ПК7.1, Н.ПК7.4.**
	1.1 Виды поточных комплексно-механизированных и автоматизированных линий производства хлебобулочных изделий: состав и устройство отдельных единиц оборудования. Технологические возможности оборудования, допустимые режимы работы.			
	1.2 Правила безопасной эксплуатации поточных комплексно-механизированных и автоматизированных линий производства хлебобулочных изделий. Документы по эксплуатации, условия эксплуатации электроустановок.			
	1.3 Мероприятия для обеспечения безопасной эксплуатации электроустановок. Классификация дефектов при эксплуатации и методы их устранения.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14		

	1. Инструктаж по охране труда, электробезопасности и пожарной безопасности на рабочем месте 2. Изучение нормативно-технической документации комплексно- механизированной и автоматизированной линии производства хлебобулочных изделий. 3. Знакомство с поточной комплексно-механизированной и автоматизированной линией производства хлебобулочных изделий. 4. Анализ работы отдельных единиц поточной комплексно-механизированной и автоматизированной линии производства хлебобулочных изделий с использованием нормативно-технической документации.			
Тема 2. Обслуживание поточных комплексно-механизированных и автоматизированных линий производства хлебобулочных изделий	**Содержание:**	2	**ПК 7.4, ОК 1, ОК 2, ОК 5, ОК 9; КК 1 - КК 7.**	**З.ПК7.4, У.ПК7.4, Н.ПК7.4.**
	2.1 Правила безопасного обслуживания единиц технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов поточных комплексно-механизированных и автоматизированных линий производства хлебобулочных изделий.			
	2.2 Причины возникновения и способы устранения возможных неисправностей в работе технологического оборудования поточных комплексно-механизированных и автоматизированных линий производства хлебобулочных изделий.			
	2.3 Техническое обслуживание технологического оборудования поточных комплексно-механизированных и автоматизированных линий производства хлебобулочных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14		

	1. Проведение включения и выключения оборудования в линии производства, анализ возможных неисправностей и их устранения при работе оборудования. 2. Регулировка и наладка оборудования линии производства хлебобулочных изделий. 3. Выявление и устранение недостатков в работе оборудования, выбор эксплуатационно-смазочных материалов. 4. Тестовый запуск автоматизированной линии производства хлебобулочных изделий, пробные работы.			
Тема 3. Организация процесса производства хлебобулочных изделий на поточных комплексно-механизированных и автоматизированных линиях	**Содержание**	4	ПК 7.1, ПК 7.3, ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5; КК 1 - КК 7.	З.ПК7.1, З.ПК7.3, У.ПК7.1, У.ПК7.3, Н.ПК7.1. Н.ПК7.3.
	3.1 Организация рабочих мест в производственном цехе. Основные виды технологического оборудования, производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хлеба и хлебобулочных изделий.			
	3.2 Нормативные и технологические документы, необходимые для организации технологического процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий.			
	3.3 Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14		

	1. Составление плана-схемы рабочего места для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий. Решение ситуационных задач по организации технологического процесса приготовления хлеба и хлебобулочных изделий. 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий. 3. Составление технологических карт на хлебобулочные изделия. Расчет суточного расхода сырья при изготовлении хлеба и хлебобулочных изделий. Составление суточной сводной ведомости. 4. Составление технологических карт на сладкие начинки для хлебобулочных изделий. Расчет суточного расхода сырья. Составление суточной сводной ведомости. 5. Составление технологических карт на гастрономические начинки для хлебобулочных изделий. Расчет суточного расхода сырья. Составление суточной сводной ведомости.			
Тема 4. Осуществление технологического процесса производства хлебобулочных изделий на поточных комплексно-механизированных и автоматизированных линиях	**Содержание:**	4	**ПК 7.2, ПК 7.3, ПК 7.5; ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 7, ОК 9; КК 1 - КК 7.**	**З.ПК.7.2, З.ПК.7.3, З.ПК.7.5, У.ПК.7.2, У.ПК.7.3, У.ПК.7.5, Н.ПК.7.2, Н.ПК.7.3, Н.ПК.7.5.**
	4.1 Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий. Требования к качеству, пищевая ценность.			
	4.2 Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства. Требования стандартов к качеству сырья.			
	4.3 Планирование и организация технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий на автоматизированных линиях.			
	4.4 Понятие об «унифицированной» и производственной рецептурах. Методика расчета производственных рецептур.			
	4.5 Виды теста. Способы замеса теста. Замес и образование теста. Процессы, происходящие при замесе теста. Требования к качеству.			

	4.6 Способы разрыхления теста. Процессы, происходящие при брожении теста. Приготовление закваски.			
	4.7 Разделка теста, формование и расстойка, отсадка, штамповка, сушка тестовых заготовок.			
	4.8 Выпечка хлебобулочных изделий. Процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке. Понятие «упек», режимы выпечки хлеба и хлебобулочных изделий, выход продукции. Требования к качеству.			
	4.9 Методы улучшения качества хлеба, хлебобулочных изделий. Хранение. Изменение качества готовой продукции при хранении. Факторы, влияющие на величину выхода. Дефекты и болезни изделий.			
	4.10 Ассортимент сладких начинок для хлебобулочных изделий. Технология приготовления начинок разнообразного ассортимента. Требования к качеству.			
	4.11 Ассортимент гастрономических начинок для хлебобулочных изделий. Технология приготовления начинок разнообразного ассортимента. Требования к качеству.			
	4.12 Контроль качества готовой продукции, условий и сроков хранения хлеба и хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента.			
	4.13 Упаковка, подготовка к реализации, транспортировка хлеба и хлебобулочных изделий.			
	4.14 Способы реализации хлеба и хлебобулочных изделий. Дифференцированный зачет			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14		
	1. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для составления			

	производственных рецептур. 2. Расчет массы сырья для тестовых заготовок ассортимента хлебов и хлебобулочных изделий. 3. Расчет массы фаршевых заготовок для ассортимента хлебобулочных изделий. 4. Расчет массы сырья для выведения ржаной закваски. Приготовление закваски ржаной. 5. Расчет массы сырья для выведения пшеничной закваски. Приготовление закваски пшеничной. 6. Составление производственных рецептур для изготовления ассортимента хлебов и хлебобулочных изделий. 7. Приготовление теста безопарным способом. Формовка и выпекание хлебобулочных изделий со сладкими начинками. 8. Приготовление теста безопарным способом. Формовка и выпекание хлебобулочных изделий с гастрономическими начинками. 9. Приготовление теста опарным способом. Формовка и выпекание хлебобулочных изделий со сладкими начинками. 10. Приготовление ассортимента гастрономических начинок для приготовления хлебобулочных изделий. 11. Приготовление теста опарным способом. Формовка и выпекание хлебобулочных изделий с гастрономическими начинками. 12. Приготовление теста на закваске для пшеничного хлеба. Формовка и выпекание ассортимента пшеничных хлебов. 13. Приготовление теста на закваске для обогащенного зерновыми добавками пшеничного хлеба. Формовка и			

	выпекание ассортимента хлебов. 14. Приготовление теста на закваске для ржаного хлеба. Формовка и выпекание ассортимента ржаных хлебов. 15. Приготовление теста на закваске для заварного ржаного хлеба. Формовка и выпекание ассортимента заварных ржаных хлебов. 16. Приготовление бездрожжевого слоеного теста. Формовка изделий со сладкими начинками, выпекание. 17. Приготовление бездрожжевого слоеного теста. Формовка изделий с гастрономическими начинками, выпекание. 18. Приготовление бездрожжевого слоеного теста. Формовка изделий без начинок, отделка поверхности, выпекание. 19. Приготовление дрожжевого слоеного теста. Формовка изделий без начинок, отделка поверхности, выпекание. 20. Приготовление дрожжевого слоеного теста. Формовка изделий со сладкими начинками, выпекание. 21. Приготовление дрожжевого слоеного теста. Формовка изделий с гастрономическими начинками, выпекание. 22. Приготовление отделочных полуфабрикатов для изделий из слоеного теста: кремы, фруктовые начинки, гели. 23. Приготовление дрожжевого слоеного теста. Формовка изделий выпекание, отделка поверхности готовых изделий после выпекания. 24. Приготовление универсального сдобного теста. Формовка изделий разнообразной формы, выпекание. 25. Приготовление универсального сдобного теста. Формовка изделий со сладкими начинками, выпекание. 26. Приготовление универсального сдобного теста. Формовка изделий с гастрономическими начинками, выпекание. 27. Приготовление универсального теста, формовка региональных хлебобулочных изделий с начинками: открытые, закрытые, полузакрытые.			

	28. Приготовление универсального теста, формовка хлебобулочных изделий мировой кухни, выпекание 29. Приготовление пресного теста. Формовка изделий с различными начинками, выпекание. 30. Подготовка хлеба и хлебобулочных изделий к реализации, организация хранения. 31. Упаковка, маркировка и транспортировка хлеба и хлебобулочных изделий, оформление сопроводительных документов.			
Промежуточная аттестация		2		
Учебная практика. Виды работ: Ознакомление с производственным цехом. Техника безопасности, охрана труда. Пожарная и электробезопасность. Производственная санитария. Санитария и личная гигиена. Ознакомление с машинами и аппаратами, сборочными элементами машин, деталями, изделиями. Освоение эксплуатации поточных комплексно-механизированных и автоматизированных линий. Ознакомление с заземляющими устройствами. Освоение регулировки и наладки оборудования линий. Ознакомление с технологическими возможностями оборудования. Выявление и устранение недостатков оборудования. Регулировка и наладка оборудования линии. Запуск технологической линии. Эксплуатация оборудования по подготовке основного и дополнительного сырья к производству, дозировочной аппаратуры, оборудования для приготовления теста, разделки теста, выпечки и хранения хлеба и хлебобулочных изделий. 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. Подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление теста из пшеничной и ржаной муки различными способами Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.		108	**ПК 7.1 - ПК 7.5;** **ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 7, ОК 9;** **КК 1 - КК 7.**	**З.ПК.7.1 - З.ПК.7.5;** **У.ПК.7.1 - У.ПК.7.5;** **Н.ПК.7.1 - Н.ПК.7.5.**

Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Разделка, расстойка, выпечка хлеба и хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента. Укладка готовых изделий, охлаждение, хранение, упаковка, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных изделий. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.			
Производственная практика. Виды работ: Проведение мероприятий по охране труда, пожарной и электробезопасности, производственной санитарии, личной санитарии и гигиены. Проведение работ по эксплуатации оборудования: дозировочной аппаратуры, оборудования для приготовления теста, разделки теста, выпечки и хранения хлеба и хлебобулочных изделий. Проведение работ по мелкому ремонту оборудования: дозировочной аппаратуры, оборудования для приготовления теста, разделки теста, выпечки и хранения хлеба и хлебобулочных изделий. Проведение органолептической оценки качества основного и дополнительного сырья. Проведение контроля за условиями и сроком хранения основного и дополнительного сырья. Осуществление контроля подготовки сырья к производству и его дозировки. Проведение и контроль технологического процесса приготовления полуфабрикатов. Подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление теста для хлеба и хлебобулочных изделий из пшеничной муки различными способами. Подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление теста для хлеба и хлебобулочных изделий из ржаной муки различными способами. Проведение разделки, формования, расстойки и выпечки тестовых заготовок для хлеба и хлебобулочных изделий. Контроль массы тестовых заготовок и готовых изделий. Подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление теста для хлеба на ржаных закваскаx различными способами. Подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление теста для хлеба на	144	**ПК 7.1 - ПК 7.5;** **ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 7, ОК 9;** **КК 1 - КК 7.**	**З.ПК.7.1 - З.ПК.7.5;** **У.ПК.7.1 - У.ПК.7.5;** **Н.ПК.6.1 - Н.ПК.6.5.**

пшеничных заквасках различными способами. Подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление теста для зернового хлеба, проведение разделки, формования, расстойки и выпечки хлеба. Контроль массы тестовых заготовок и изделий. Приготовление дрожжевого теста, проведение разделки, формования, расстойки и выпечки тестовых заготовок для мелкоштучных хлебобулочных изделий. Контроль массы тестовых заготовок и изделий. Подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление сладких начинок для производства хлебобулочных изделий. Организация и осуществление технологического процесса производства различных видов хлебобулочных изделий со сладкими начинками на автоматизированной линии. Подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление бездрожжевого слоеного теста. Организация и осуществление технологического процесса производства различных видов хлебобулочных изделий из бездрожжевого слоеного теста. Организация и осуществление технологического процесса производства хлебобулочных изделий из бездрожжевого слоеного теста со сладкими начинками. Подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление дрожжевого слоеного теста. Организация и осуществление технологического процесса производства различных видов хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста. Организация и осуществление технологического процесса производства хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста со сладкими начинками. Подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление гастрономических начинок для производства хлебобулочных изделий. Организация и осуществление технологического процесса производства различных видов хлебобулочных изделий с гастрономическими начинками на автоматизированной линии. Подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление универсального сдобного теста, изготовление хлебобулочных изделий разной формы. Подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление универсального сдобного теста, изготовление хлебобулочных изделий со сладкими начинками на автоматизированной линии.			

Подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление универсального сдобного теста, изготовление хлебобулочных изделий с гастрономическими начинками на автоматизированной линии. Подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление пресного теста, изготовление хлебобулочных изделий со сладкой начинкой. Подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление пресного теста, изготовление хлебобулочных изделий со гастрономической начинкой. Организация и осуществление процесса контроля массы готовых изделий, упаковки, маркировки и подготовки к реализации хлебов и хлебобулочных изделий.			
Консультация	**2**		
Промежуточная аттестация	**6**		
Всего:	**330**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», «Пищевых технологий» оснащенны в соответствии с п.6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана» оснащенна в соответствии с п.6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

База практики АО «Булочно-кондитерский комбинат» оснащена в соответствии с п.6.1.2.5 образовательной программы по профессии.

Перечень кабинетов: кабинет организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала.

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор

«мышь») или ноутбуки (моноблоки),

- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)
- программы по организации текущей деятельности подчиненного персонала;
- программы по контролю текущей деятельности подчиненного персонала;
- набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

Лаборатория: Учебная кухня ресторана и (или) Кондитерский цех организации.

Оснащенные базы практик в соответствии с п. 6.1.2 ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ «Международный колледж сервиса» должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда ГАПОУ «Международный колледж сервиса» выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бутейкис Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания / Н.Г.

Бутейкис. – М.: Высшая школа, 2019. - 128 с.
2. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М.: «Академия», 2018.— 384 с.
3. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО /Г.Г. Дубцов. – М.: «Академия», 2018.- 264 с.
4. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 336 с.
5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для НПО /В.П. Золин. – М.: «Академия», 2018.- 248 с.
6. Феофанов А.Н., Схиртладзе А.Г. Организация проведения монтажа и ремонта промышленного оборудования. – М.: Академия, 2019. – 448 с.

3.2.3. Основные электронные издания

1. 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/13020
2. Рачков, М.Ю. Автоматизация производства: учебник для среднего профессионального образования / М.Ю. Рачков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: ИздательствоЮрайт, 2020. — 182 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978- 5-534-12973-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/448680
3. Шишмарёв В.Ю. Организация и планирование автоматизированных производств: учебник для среднего профессионального образования / В.Ю. Шишмарёв. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 318 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14143-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/467876

3.2.4. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
12. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083. Ч. 1
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082
14. 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.
15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.
16. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е.В. Шрамко – Москва: 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 7.1. Выбирать рациональные технологические процессы и режимы производства пищевой продукции. **ПК 7.2.** Рассчитывать компоненты для производства пищевой продукции.	Выполнение работ по организации и подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду	Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; Промежуточная аттестация:

ПК 7.3. Изготовление пищевой продукции различной сложности на современном автоматизированном оборудовании. **ПК 7.4.** Устранение мелких неполадок в работе обслуживаемого оборудования. **ПК 7.5.** Контроль качества изготавливаемой пищевой продукции. **ОК 1.** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. **ОК 2.** Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. **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 7.**	выполняемых работ; - выполнение работ по техническому обслуживанию в полном объеме в соответствии с регламентами и документацией завода изготовителя; - осуществление очищения и смазки механических деталей по результатам проведенной диагностики с применением инструментов приспособлений и оборудования, в ходе выполнения санитарной обработки, смазки, наладки и регулировки оборудования. – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты; – соответствие потерь при приготовлении хлебов и хлебобулочных изделий действующим нормам; – профессиональная демонстрация навыков работы с механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа; – 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, чистота на рабочем месте и т.д.); – соответствие времени выполнения работ нормативам; – адекватность оценки качества	экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. **ОК 9.** Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры; – соответствие внешнего вида готовой продукции требованиям рецептуры; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья; - правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры. - правильный выбор способов решения профессиональных задач; - рациональная организация собственной деятельности во время выполнения лабораторных и практической работы, при прохождении производственной практики; - организация работы малых групп при решении производственных ситуаций; - демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологии при выполнении индивидуальных заданий; - работа с различными прикладными программами; - анализ инноваций в профессиональной деятельности; - применение имеющихся знаний при освоении новых технологий в профессиональной деятельности.	