**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«Норильский техникум промышленных технологий**

**и сервиса»**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Утверждено  приказом директора Норильского техникума  промышленных технологий и сервиса  № 01-11/81 от 06.06.2024 г. |

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: Специалист по поварскому

и кондитерскому делу

Форма обучения - очная

2024

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общие положения 3

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников 4

3. Планируемые результаты освоения образовательной программы 5

4. Документы определяющие содержание и организацию образовательного

процесса 54

5. Требования к условиям реализации образовательной программы 55

6. Оценка результатов освоения ППССЗ 75

Приложение 1 к ОПОП Учебный план, календарный учебный график 112

Приложение 2 к ОПОП Рабочие программы учебных предметов, дисциплин,

модулей 123

Приложение 3 к ОПОП Рабочие программы практик .. 1021

Приложение 4 Образец задания для сдачи демонстрационного экзамена 1155

Приложение 5 к ОПОП Календарный план воспитательной работы 1156

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

**1.1 Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ)**

Образовательная программа (далее ОП) составлена основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

ОП определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия реализации образовательной деятельности с учетом получаемой специальности.

Основная профессиональная образовательная программа разработана для реализации программы на базе среднего общего образования и содержит учебный план, календарный учебный график, рабочие программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практической подготовки.

Нормативные основания разработки ОП:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г.№ 762;

- Приказом Министерства просвещения Российской Федерации «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 8 ноября 2021 года № 800 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 декабря 2021 г., регистрационный № 66211);

- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778);

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»(Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828).

- Устав краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса».

**1.2 Срок получения СПО по ППССЗ**

Срок получения среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело при очной форме получения образования:

- на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

**1.3 Участие работодателей в разработке и реализации ППССЗ**

ОП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело предусматривает участие работодателей, как в разработке образовательной программы, так и в контроле качества ее освоения.

Запросы работодателей отражаются в вариативной части программы подготовки специалистов среднего звена.

Техникум привлекает работодателей:

* для организации и проведения практической подготовки;
* в качестве экспертов при оценке результатов освоения общих и профессиональных компетенций в период промежуточной и государственной итоговой аттестации;
* для согласования рабочих программ дисциплин, междисциплинарных курсов, практик;
* для предоставления рабочих мест обучающимся, назначения руководителей практики от организации, помогающих обучающимся овладевать профессиональными навыками;
* для участия в формировании фондов оценочных средств для оценки знаний, умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися.

## 2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

## 2.1 Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (Таблица 1):

Таблица 1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование основных**  **видов деятельности** | **Наименование**  **ПМ** | **Квалификация**  специалист по поварскому и кондитерскому делу |
| ВД.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полу-фабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | осваивается |
| ВД.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления, подготовки к презентации и реали-зации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 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 | осваивается |
| ВД.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реа-лизации холодных 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, кули-нарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | осваивается |
| ВД.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реа-лизации холодных и горячих десертов, напитков 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 | осваивается |
| ВД.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реа-лизации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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 | осваивается |
| ВД.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | осваивается |
| Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих |  | 16472 Пекарь |

**3 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**3.1 Общие компетенции** (Таблица 2)

Таблица 2

|  |  |
| --- | --- |
| **Код**  **компетенции** | **Формулировка компетенции** |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения; |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках. |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

## 

## 3.2 Профессиональные компетенции (Таблица 3)

Таблица 3

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Основные виды**  **деятельно сти** | **Код и наименование компетенции** | **Практический опыт; умения; знания** |
| ВД.1. Орга низация ведения процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кули- нарных изделий сложного ассортимента | ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, обо рудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с ин струкциями и регламентами | **Практический опыт:**  -выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производствен ного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;  -обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы;  -осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения полуфабрикатов |
| **Умения:**  -выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;  -составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соот ветствии с заказом;  -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;  -распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;  -объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещеие на рабочем месте производственного инвентаря и техноло гичекого оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;  -обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;  -обеспечивать ь своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;  -демонстрировать приемы рационального размещения обору дования на рабочем месте повара;  -обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, склади рование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения |
| **Знания:**  -знать процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сы рья, материалов для приготовления полуфабрикатов;  -системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ;  -санитарно-гигиенические требования к процессам приготов ления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);  -методы контроля качества сырья, продуктов для приготовле ния полуфабрикатов;  -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасно сти для приготовления полуфабрикатов;  -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации техноло гического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними;  -последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;  -возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;  -виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов;  -виды, назначение упаковочных материалов, способы хране ния сырья и продуктов;  -виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение |
| ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи | **Практический опыт:**  -выполнять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регла ментами безопасности;  -осуществлять контроль качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасно сти;  -обеспечивать ресурсосбережение |
| **Умения:**  -выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;  -распознавать недоброкачественные продукты;  -контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;  -определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;  -контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;  -применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;  -контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, разме ра, технологических свойств, кулинарного назначения;  -контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);  -контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов |
| **Знания:**  -знать процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;  -методы обработки экзотических и редких видов сырья: ово щей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;  -способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обра ботке, хранении;  -способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;  -санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, ры бы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;  -формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи |
| ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | **Практический опыт:**  -выполнять приготовление полуфабрикатов для блюд, кули нарных изделий сложного ассортимента;  -выполнять подготовку к презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;  -выполнять подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; |
| **Умения:**  -выполнять и контролировать приготовление и подготовку к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;  -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;  -владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;  -выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;  -осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;  -проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;  -осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;  -выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;  -соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порциониро вании (комплектовании);  -применять различные техники порционирования (комплек тования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения) |
| **Знания:**  -знать процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сы рья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;  -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;  -современные методы, техники приготовления полуфабрика тов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;  -правила безопасной эксплуатации технологического оборудо вания, производственного инвентаря, инструментов, весоизме рительных приборов, посуды;  -способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;  -технику порционирования (комплектования), упаковки на вы нос и маркирования полуфабрикатов;  -правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов |
| ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт:**  -выполнять разработку, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  -ведении расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки. |
| **Умения:**  -выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецеп тур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  -выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматиче ских, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрика тов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции;  -соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;  -комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасно сти готовой продукции;  -проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;  -изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;  -рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;  -оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;  -представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;  -проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации |
| **Знания:**  -знать процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  -актуальные в регионе традиционные и инновацион ные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  -новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный хо лод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);  -современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;  -принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с до полнительными ингредиентами, пряностями и приправами;  -правила организации проработки рецептур;  -правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;  -правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;  -правила расчета себестоимости полуфабрикатов |
| ВД.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 | 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 | **Практический опыт:**  -выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;  -обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, про дуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  -осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |
| **Умения:**  -выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;  -контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;  -составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения;  -распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;  -объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;  -контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;  -контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;  -демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте;  -контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения |
| **Знания:**  -знать процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;  -требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);  -методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;  -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;  -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации техноло гического оборудования, производственного инвентаря, ин струментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  -последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;  -требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;  -возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов;  -виды, назначение упаковочных материалов, способы хране ния сырья и продуктов;  -виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение |
| ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт:**  -выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **Умения:**  -выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных кате горий потребителей, видов и форм обслуживания;  -контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  -сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;  -осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  -использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;  -изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  -минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  -обеспечивать безопасность готовых супов;  -определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;  -предупреждать в процессе приготовления, выявлять и ис правлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;  -организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  -контролировать температуру подачи супов;  -организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;  -организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов;  -вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;  -консультировать потребителей;  -владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. |
| **Знания:**  -знать процессы приготовления, творческого оформления, подготовку к презентации и реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  -контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  -контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  -сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для содания гармоничных супов сложного ассортимента;  -контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  -использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;  -контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  -изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  -организовывать приготовление, готовить супы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  -минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  -обеспечивать безопасность готовых супов;  -определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;  -предупреждать в процессе приготовления, выявлять и ис правлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;  -организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов;  -сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  -контролировать температуру подачи супов;  -организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;  -организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов;  -вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;  -консультировать потребителей;  -владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на ино странном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента | **Практический опыт:**  -выполнять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента |
| **Умения:**  -выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  -контролировать наличие, хранение и расход запасов, продук тов на производстве;  -сочетать основные продукты с дополнительными ингредиен тами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  -использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;  -контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  -изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  -организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  -минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  -обеспечивать безопасность готовых соусов;  -определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента;  -предупреждать в процессе приготовления, выявлять и ис правлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;  -организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  -контролировать температуру подачи соусов;  -организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;  -организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов;  -вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;  -консультировать потребителей;  -владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| **Знания:**  -знать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  -ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  -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, готовых соусов;  -варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов;  -варианты подбора пряностей и приправ;  -ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  -виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  -правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;  -температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  -современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента;  -способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;  -способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  -техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи;  -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  -методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассор тимента;  -температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов;  -требования к безопасности хранения соусов сложного ассор тимента;  -правила упаковки на вынос, маркирования упакованных со усов;  -правила и техники общения, ориентированные на потребите ля; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке |
| ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт:**  -выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **Умения:**  -выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  -контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  -контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  -сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;  -контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  -использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;  -контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  -изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  -организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасно сти готовой продукции;  -минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  -обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;  -определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;  -предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;  -организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  -контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;  -организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требо ваний к безопасности готовой продукции;  -организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;  -вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из ово щей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;  -поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;  -владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на ино странном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| **Знания:**  -знать процессы приготовления, творческого оформления и подготовку и презентации и реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  -ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления;  -нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;  -варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ;  -виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  -правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности;  -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  -методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;  -требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;  -правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горя чих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;  -правила и техники общения, ориентированные на потребите ля; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке |
| ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортиментас учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт:**  -выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **Умения:**  -выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  -контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  -сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;  -контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  -использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;  -контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  -изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом об-служивания и т.д.;  -организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  -минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  -обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;  -определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;  -предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;  -организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;  -сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  -контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;  -организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;  -организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;  учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сы ра, муки с прилавка/раздачи;  -поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;  -владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| **Знания:**  -знать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  -ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  -правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемо сти основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  -характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;  -варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;  -варианты подбора пряностей и приправ;  -ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  -виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  -правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности;  -температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  -современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;  -способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;  -способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  -техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;  -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  -методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;  -температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;  -правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;  -требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;  -правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;  -правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке |
| ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и под готовку к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт:**  -выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **Умения:**  -выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  -контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  -контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  -сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  -контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  -использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  -контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  -изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  -организовывать приготовление, готовить горячих блюд из ры бы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответ ствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа по дачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  -обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  -определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  -предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения;  -организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  -контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  -организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;  -организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  -вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;  -поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;  -владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| **Знания:**  -знать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  -ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  -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, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  -варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  -варианты подбора пряностей и приправ;  -ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  -виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  -правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;  -температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  -современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  -способы и формы инструктирования персонала в области при готовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  -способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  -техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;  -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  -методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  -температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  -правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  -требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  -правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  -правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке |
| ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт:**  -выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **Умения:**  -выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  -контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  -осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  -сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  -контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  -использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  -контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  -изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  -организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  -минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  -обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  -определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  -предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;  -организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  -контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  -организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасно сти готовой продукции;  -организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  -вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;  -поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;  -владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностран ном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| Знания:  -знать процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  -ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  -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, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  -варианты подбора пряностей и приправ;  -ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  -виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  -правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кроли ка, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;  -температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  -современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассоримента;  -способы и формы инструктирования персонала в области при готовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  -способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  -техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;  -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  -методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  -температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  -правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  -правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  -правила общения, техника общения, ориентированная на по требителя; базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт:**  -выполнять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  -оформлении и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  -ведении расчетов с потребителем |
| **Умения:**  -выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  -подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматиче ских, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;  -соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;  -выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;  -комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;  -проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;  -изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;  -рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;  -представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;  -проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры |
| **Знания:**  -знать процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  -наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  -новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);  -современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения;  -принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;  -правила организации проработки рецептур;  -правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  -правила оформления актов проработки, составления техноло гической документации по ее результатам;  -правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| ВД 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 | ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт:**  -выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламен тами;  -обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, про дуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;  -осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изде лий, закусок |
| **Умения:**  -выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;  -контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;  -составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;  -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;  -распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;  -объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;  -контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;  -контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;  -демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;  -контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, скла дирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения |
| **Знания:**  -знать процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;  -требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;  -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);  -методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых про дуктов;  -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;  -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, ин струментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  -последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;  -возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов;  -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;  -виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение |
| ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | **Практический опыт:**  -выполнять приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| **Умения:**  -выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  -контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  -сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;  -контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  -использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента;  -контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  -изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  -организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  -минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  -обеспечивать безопасность готовых соусов;  -определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, запра вок сложного ассортимента;  -предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  -организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  -контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок;  -организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции;  -организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок;  -вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи;  -поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;  -владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностран ном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| **Знания:**  -знать процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  -ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  -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, готовых соусов;  -варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок;  -варианты подбора пряностей и приправ;  -ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышлен ного производства, алкогольных напитков и варианты их использования;  -виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  -температурный режим, последовательность выполнения тех нологических операций;  -современные, инновационные методы приготовления холод ных соусов, заправок сложного ассортимента;  -способы и формы инструктирования персонала в области при готовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;  -способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  -техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;  -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  -методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;  -температура подачи холодных соусов, заправок сложного ас сортимента;  -требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;  -правила упаковки на вынос, маркирования упакованных хо лодных соусов, заправок;  -правила и техники общения, ориентированные на потребите ля; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке |
| ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт:**  -выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **Умения:**  -выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  -контролировать наличие, хранение и расход запасов, продук тов на производстве;  -контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  -сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;  -контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  -использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;  -контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с зака зом, способом обслуживания;  -изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  -организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасно сти готовой продукции;  -минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  -обеспечивать безопасность готовых салатов;  -определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассор тимента;  -предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;  -организовывать, контролировать, выполнять порционирова ние, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  -контролировать температуру подачи салатов; организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;  -организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов;  -вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;  -владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на ино странном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. |
| **Знания:**  -знать процессы приготовления, творческого оформление и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  -ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  -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, готовых салатов;  -варианты сочетания основных продуктов с другими ингреди ентами для создания гармоничных салатов;  -варианты подбора пряностей и приправ;  -ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  -виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  -правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;  -температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  -современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента;  -способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;  -способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  -техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;  -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  -методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;  -температура подачи салатов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;  -правила упаковки на вынос, маркирования упакованных са латов;  -правила и техники общения, ориентированные на потребите ля; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке |
| ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт:**  -приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **Умения:**  -выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  -контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  -контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  -сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;  -контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  -использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;  -контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  -изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  -организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к каче ству и безопасности готовой продукции;  -минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  -обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных заку сок;  -определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных заку сок сложного ассортимента;  -предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;  -организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  -контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок;  -организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок;  -вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;  -поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;  -консультировать потребителей;  -владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| **Знания:**  -знать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  -ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  -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, готовых канапе, холодных закусок;  -варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок;  -варианты подбора пряностей и приправ;  -ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  -виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  -правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности;  -температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  -современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;  -способы и формы инструктирования персонала в области при готовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;  -способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  -техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;  -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  -методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;  -температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;  -правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;  -требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента;  -правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок;  -правила и техники общения, ориентированные на потребите ля; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке |
| ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт:**  -выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных кате-горий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **Умения:**  -выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  -контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  -контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  -сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  -контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;  -использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложно го ассортимента;  -контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  -изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  -организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  -минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  -обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  -определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  -предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения;  -организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  -контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  -организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;  -организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  -вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;  -поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;  -владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностран ном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| **Знания:**  -знать процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  -ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  -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, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  -варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  -варианты подбора пряностей и приправ;  -ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  -виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  -правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;  -температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  -современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  -способы и формы инструктирования персонала в области при готовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  -способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  -техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;  -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  -методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  -температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  -требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  -правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  -правила и техники общения, ориентированные на потребителя;  -базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке |
| ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом по требностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт:**  -выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **Умения:**  -выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  -контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  -контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  -сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  -контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  -использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента;  -контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  -изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  -организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  -минимизировать потери питательных веществ, массы про дукта при кулинарной обработке;  -обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  -определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  -предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;  -организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  -контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  -организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;  -организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  -вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;  -поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;  -владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на ино странном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| **Знания:**  -знать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом по требностей различных категорий по-требителей, видов и форм обслуживания;  -ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, при-мерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, реги-ональных;  -правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основ-ных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  -характеристика региональных видов сырья, продуктов;  -нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;  -пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холод-ных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  -варианты подбора пряностей и приправ;  -ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного произ-водства и варианты их использования;  -виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  -правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к без-опасности;  -температурный режим, последовательность выполнения технологиче-ских операций;  -современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  -способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  -способы оптимизации процессов приготовления с помощью использова-ния высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продук-тов, полуфабрикатов промышленного производства;  -техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;  -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  -методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домаш-ней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  -температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  -правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хране-ния холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ас-сортимента;  -правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  -правила и техники общения, ориентированные на потребите ля; базовый словарный запас, в том числе на иностранном языке |
| ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт:**  -выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  -оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;  -ведения расчетов с потребителями |
| **Умения:**  -выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  -определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;  -соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;  -выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;  -комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;  -проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры;  -изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  -рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;  -оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству;  -проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры |
| Знания:  -знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  -новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);  -современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения;  -принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;  -правила организации проработки рецептур;  -правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  -правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;  -правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| ВД 4. 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 | ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт:**  -выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламен тами;  -обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, про дуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;  -осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков |
| **Умения:**  -выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;  -обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;  -составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;  -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;  -распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;  -объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;  -контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;  -контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;  -демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;  -контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения |
| **Знания:**  -знать процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;  -требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;  -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);  -методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых про дуктов;  -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;  -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  -последовательность выполнения технологических операций;  -требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;  -возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов;  -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;  -виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение. |
| ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт:**  -выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **Умения:**  -выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  -контролировать наличие, хранение и расход запасов, продук тов на производстве;  -контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  -сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;  -контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  -использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов;  -контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  -изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  -организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  -минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;  -обеспечивать безопасность готовой продукции;  -определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;  -оценивать качество органолептическим способом;  -предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;  -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента;  -организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов;  -сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  -контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;  -охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  -организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);  -рассчитывать стоимость холодных десертов;  -вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи;  -поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;  -консультировать потребителей;  -владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на ино странном языке, оказывать им помощь в выборе |
| **Знания:**  -знать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  -ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  -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, готовых холодных десертов сложного ассортимента;  -варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;  -варианты подбора пряностей и приправ;  -ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  -правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;  -виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  -температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  -современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;  -способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;  -способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;  -техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;  -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  -методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;  -температура подачи холодных десертов сложного ассорти мента;  -требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;  -правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;  -правила общения с потребителями;  -базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке;  -правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке |
| ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт:**  приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| **Умения:**  -выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  -контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  -контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  -сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;  -контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  -использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции  -контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с зака зом, способом обслуживания;  -изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  -организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  -минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;  -обеспечивать безопасность готовой продукции;  -определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;  -оценивать качество органолептическим способом;  -предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;  -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента  -организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  -контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;  -охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  -организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);  -рассчитывать стоимость горячих десертов;  -вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи;  -поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;  -консультировать потребителей;  -владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на ино странном языке, оказывать им помощь в выборе. |
| **Знания:**  -знать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  -ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  -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, готовых горячих десертов сложного ассортимента;  -варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;  -варианты подбора пряностей и приправ;  -ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;  -правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;  -виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  -температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  -современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента;  -способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;  -способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  -техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;  -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  -методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;  -температура подачи горячих десертов сложного ассортимента;  -требования к безопасности хранения горячих десертов слож ного ассортимента;  -правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;  -правила и техники общения, ориентированные на потребителя;  -базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке |
| ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт:**  -выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **Умения:**  -выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  -контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  -контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  -сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков;  -контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  -использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции  -контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  -изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  -организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  -минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;  -обеспечивать безопасность готовой продукции;  -определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;  -оценивать качество органолептическим способом;  -предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;  -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента  -организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  -контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;  -охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);  -рассчитывать стоимость холодных напитков;  -вести учет реализованных холодных напитков с прилав ка/раздачи;  -поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;  -консультировать потребителей;  -владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе |
| **Знания:**  -знать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  -ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  -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, готовых холодных напитков сложного ассортимента;  -варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков;  -варианты подбора пряностей и приправ;  -ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования;  -правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;  -виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  -температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  -современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента;  -способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;  -способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  -техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;  -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  -методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;  -температура подачи холодных напитков сложного ассортимента;  -требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента;  -правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента;  -правила и техники общения, ориентированные на потребителя;  -базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке |
| ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт:**  -выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **Умения:**  -выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  -контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  -контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  -сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков;  -контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  -использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков;  -контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  -изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  -организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  -минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;  -обеспечивать безопасность готовой продукции;  -определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки;  -оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;  -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента  -организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  -контролировать температуру подачи горячих напитков;  -организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;  -охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  -организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);  -рассчитывать стоимость горячих напитков;  -вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи;  -поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;  -консультировать потребителей;  -владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностран ном языке, оказывать им помощь в выборе |
| **Знания:**  -знать процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характе ристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  -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, готовых горячих напитков сложного ассортимента;  -варианты сочетания основных продуктов с другими ингреди ентами для создания гармоничных напитков;  -варианты подбора пряностей и приправ;  -ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  -правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;  -виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  -температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  -современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента;  -способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;  -способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  -техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи;  -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпука на вынос;  -методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента;  -температура подачи горячих напитков сложного ассортимента;  -требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента;  -правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента;  -правила и техники общения, ориентированные на потребителя;  -базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке |
| ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт:**  -выполнять разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  -ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки |
| **Умения:**  -выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  -подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;  -соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;  -выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;  -комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;  -проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;  -изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;  -рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;  -оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;  -представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству;  -проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры |
| Знания:  -процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторких, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  -наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;  -новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);  -принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;  -правила организации проработки рецептур;  -правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;  -правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;  -правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков |
| ВД. 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 | ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для при-готовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт:**  -выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;  -обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  -осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| **Умения:**  -выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  -оценивать наличие ресурсов;  -составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;  -оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;  -распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;  -объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;  -разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;  -демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;  -контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;  -контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  -контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте |
| **Знания:**  -знать процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  -требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;  -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);  -методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;  -важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;  -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности  -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  -последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;  -возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;  -виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;  -правила утилизации отходов;  -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;  -виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;  -способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **Практический опыт:**  - выполнять приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| **Умения:**  -выполнять и контролировать приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  -оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  -организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;  -распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;  -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  -использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;  -контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;  -контролировать ротацию продуктов;  -оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;  -контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);  -контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;  -контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;  -контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  -соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;  -изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;  -определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;  -доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);  -соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;  -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;  -выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;  -проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;  -контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения |
| **Знания:**  -знать процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  -ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;  -температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;  -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;.  -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  -ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;  -требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов |
| ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт:**  -приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции |
| **Умения:**  -выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  -оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  -организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;  -распознавать недоброкачественные продукты;  -контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;  -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  -использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  -контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;  -контролировать ротацию продуктов;  -оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  -контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);  -контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;  -контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;  -контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  -соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  -изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;  -доводить тесто до определенной консистенции;  -определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  -владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;  -соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;  -выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;  -проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;  -порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;  -контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);  -контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;  -контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;  -рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  -поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба |
| **Знания:**  -знать процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  -ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;  -температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  -ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;  -техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;  -виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  -методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  -требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  -правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента |
| ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт:**  -выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **Умения:**  -выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  -оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  -организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;  -распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;  -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  -использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  -контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;  -контролировать ротацию продуктов;  -оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  -контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);  -контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;  -контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;  -контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  -соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;  -изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  -доводить тесто до определенной консистенции;  -определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  -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;  -соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;  -выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;  -проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;  -порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;  -контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);  -контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;  -контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;  -рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  -поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпус ке с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| **Знания:**  -знать процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  -ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;  -температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  -ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;  -техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;  -виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  -методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  -требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  -правила маркирования и упакования |
| ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт:**  -выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм об-служивания |
| **Умения:**  -выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  -оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  -организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;  -распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;  -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  -использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  -контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;  -контролировать ротацию продуктов;  -оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  -контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);  -контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;  -контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;  -контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  -соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;  -изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  -доводить тесто до определенной консистенции;  -определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  -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;  -соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;  -выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;  -проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;  -порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;  -контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);  -контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;  контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;  -рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  -поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздач/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| **Знания:**  -знать процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  -ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;  -температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  -ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;  -техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;  -виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  -методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  -требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  -правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецепур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | **Практический опыт:**  -выполнять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;  -ведения расчетов, оформлении и презентации результатов проработки |
| **Умения:**  -выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;  -подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;  -соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;  -выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;  -комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;  -проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;  -изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;  -рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;  -оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;  -представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;  -проводить мастер-класс для представления |
| **Знания:**  -знать процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;  -наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  -новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;  -современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;  -принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;  -правила организации проработки рецептур;  -правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  -правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;  -правила расчета себестоимости |
| ВД.6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт:**  -выполнять разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  -разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  -презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков |
| **Умения:**  -разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  -анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;  -разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом 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;  -рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков;  -рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;  -предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;  -составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков;  -выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков;  -владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню;  -анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню |
| **Знания:**  -знать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  -актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики;  -классификация организаций питания; стиль ресторанного меню;  -взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;  -названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке;  -ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;  -основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню;  -сезонность кухни и ресторанного меню;  -основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков;  -примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;  -правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;  -методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания;  -правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;  -возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;  -правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке;  -системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания |
| ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями | **Практический опыт:**  -выполнять текущее планирование деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;  -координации деятельности подчиненного персонала |
| **Умения:**  -выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;  -составлять графики работы с учетом потребности организации питания;  -управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и 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 учетно-отчетную документацию |
| **Знания:**  -знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;  -дисциплинарные процедуры в организации питания;  -методы эффективного планирования работы бригады/команды;  -методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;  -методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;  -способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;  -личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;  -принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;  -правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;  -нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;  -структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;  -методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эф фективного общения в бригаде/команде;  -психологические типы характеров работников  -системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат |
| ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала | **Практический опыт:**  -выполнять организацию ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;  -контроль хранения запасов, обеспечения сохранности запасов;  -проведение инвентаризации запасов |
| **Умения:**  -выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;  -взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения;  -оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;  -рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности;  -определять потребность для выполнения производственной программы;  -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:**  -знать требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования;  -изменения, происходящие в продуктах при ихранении; 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).  -способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;  -графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;  -современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;  -методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве;  -процедура и правила инвентаризации запасов продуктов;  -порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания |
| ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | **Практический опыт:**  -организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;  -планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля); |
| **Умения:**  -выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;  -контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;  -определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;  -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 рабочие места различных зон кухни; оценивать работу подчиненного персонала |
| **Знания:**  -знать формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;  -особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:  -санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции,  -положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;  -отраслевые стандарты;  -правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011, классификацию организаций питания;  -структуру организации питания;  -принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;  -правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;  -организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;  -методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;  -схемы, правила проведения производственного контроля;  -основные производственные показатели подразделения организации питания;  -правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения;  -точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;  -современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства;  -правила составления графиков выхода на работу |
| ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте | **Практический опыт:**  -выполнять и контролировать инструктирование и обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте;  -оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте |
| **Умения:**  -анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;  -выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения;  -оценивать результаты обучения;  -координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;  -объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;  -проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов |
| **Знания:**  -знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников) поварского и кондитерского дела;  -способы и формы инструктирования персонала;  -формы и методы профессионального обучения на рабочем месте;  -виды инструктажей, их назначение;  -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;  -методики обучения в процессе трудовой деятельности; принципы организации тренингов, масстер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;  -законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания;  -современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения |

**3.3 Специальные требования**

С учетом рынка труда и запросов работодателей техникумом определены дополнительные требования к знаниям, умениям, практическому опыту выпускников за счет введения дополнительного учебного предмета - Основы профессиональной деятельности (черчение, индивидуальный проект).

**4 ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

**4.1 Учебный план**

Учебный план образовательной программы среднего профессионального образования определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации.

В учебном плане по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело указан профиль получаемого профессионального образования, отображена логическая последовательность освоения базовых и дополнительных общеобразовательных предметов; учебных циклов и разделов ОПОП (дисциплин, профессиональных модулей, практик), обеспечивающих формирование общих и профессиональных компетенций. Указан объем образовательной программы, в том числе, самостоятельной работы и нагрузки во взаимодействии с преподавателем обучающихся по дисциплинам, профессиональным модулям и междисциплинарным курсам, общая трудоемкость ОП в часах, а также формы промежуточной и государственной итоговой аттестации.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности и вариативной части. В состав каждого профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и производственная практики.

Обязательная часть ОП по циклам составляет около 80 % от общего объема времени, отведенного на их освоение. В обязательных частях учебных циклов указан перечень обязательных дисциплин и профессиональных модулей (включая междисциплинарные курсы) в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности.

Вариативная часть ППССЗ (около 20 %) дает возможность расширения и/или углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, знаний и умений. 475 часов учебной нагрузки вариативной части циклов ОП распределены следующим образом:

ОП. 10 Основы композиции, специальное рисование и лепка – 78 часов.

ОП. 11 Товароведение продовольственных товаров – 143 часа.

ОП. 12 Традиции и культура питания народов мира – 88 часов.

ОП. 13 Основы калькуляции с элементами бухгалтерского учета – 94 часа.

ОП. 14 Основы бережливого производства – 36 часов.

ОП. 15 Эстетика и дизайн в оформлении блюд и кондитерских изделий – 36 часов

Учебный план и календарный учебный график приводится в Приложении 1.

**4.2 Рабочие программы учебных предметов, дисциплин, профессиональных модулей**

Рабочие программы учебных предметов, дисциплин, профессиональных модулей отражают требования к подготовке обучающихся по результатам обучения, содержание учебного предмета, дисциплины, профессионального модуля, материально-технического обеспечения образовательного процесса и направлены на:

* определение полного перечня компетенций, знаний, умений и навыков, практического опыта, которыми обучающийся должен овладеть в результате изучения конкретной учебной дисциплины, профессионального модуля.
* раскрытие структуры и содержания учебного материала;
* определение условий реализации учебного предмета/учебной дисциплины/профессионального модуля;
* определение форм, методов контроля и оценка результатов обучения учебной дисциплины, компетенций по профессиональному модулю.

Рабочие программы предметов, дисциплин и профессиональных модулей имеют единую структуру, принятую в техникуме. Рабочие программы предметов и дисциплин, профессиональных модулей приведены в Приложении 2.

**4.3 Программы учебной и производственной практики**

Практическая подготовка является обязательным разделом программы подготовки специалистов среднего звена. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью обучающихся. При реализации образовательной программы предусматриваются следующие виды практической подготовки: учебная, производственная (по профилю специальности) и производственная (преддипломная) практики.

Цели, задачи и формы отчетности определяются программой по каждому виду практи­ки.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются концентрированно в несколько периодов и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами организаций: дневник практики, отчет по практике.

В Приложении 3 приведены рабочие программы практик, реализуемых в рамках ОП по сециальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

5 ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ППССЗ

**5.1 Требования к вступительным испытаниям абитуриентов**

К освоению основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования допускаются лица, имеющие образование не ниже основного общего образования.

Прием на обучение по образовательной программе среднего профессионального образования осуществляется на общедоступной основе.

В случае если численность поступающих превышает количество бюджетных мест, техникум осуществляет прием на обучение по образовательной программе среднего профессионального образования по специальности на основе результатов освоения поступающими образовательной программы основного общего образования, указанных в представленных поступающими документах об образовании.

**5.2 Ресурсное обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы**

Ресурсное обеспечение данной образовательной программы формируется на основе требований к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и ккондитерское дело.

Ресурсное обеспечение образовательной программы организации определяется как в целом по образовательной программе, так и по циклам дисциплин и включает в себя:

* кадровое обеспечение;
* учебно-методическое и информационное обеспечение;
* материально-техническое обеспечение.

**5.2.1 Кадровое обеспечение**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками техникума, 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: Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 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.

Мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Кадровый потенциал приведен в таблице 4.

Таблица 4

|  |  |
| --- | --- |
| Кадровый потенциал | |
| Количество преподавателей и мастеров п/о | 17 |
| Процент штатных преподавателей | 100% |
| Процент преподавателей, имеющих высшее образование | 100% |
| Процент преподавателей, имеющих высшую квалификационную категорию | 35% |
| Процент преподавателей, имеющих первую квалификационную категорию | 29% |
| Процент преподавателей, прошедших обучение по программам профессиональной переподготовки | 100% |
| Количество преподавателей, прошедших курсы повышения квалификации в течение последних трех лет | 100% |
| Количество мастеров производственного обучения, прошедших стажировку в течение последних трех лет | 4 |

* + 1. **Учебно-методическое и информационное обеспечение**

ОП обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным предметам, дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОП (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Реализация ОП обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и (или) электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и (или) электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3-х наименований отечественных журналов.

Техникум предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет. При использовании электронных изданий техникум обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Обеспеченность учебной литературой приведена в таблице 5.

Таблица 5

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование дисциплин, входящих в образовательную программу | | Кол-во  обуч-ся | | Наименование печатных и электронных образовательных и информационных ресурсов  (автор, название, издательство, год издания) | Кол-во экземпляров на одного обучающегося | |
| 1 | ОУП. 01 Русский язык | | 25 | | Антонова Е.С. Учебник для СПО -. М: Академия, 2019 |  | |
| 2 | ОУП. 02 Литература | | 25 | | Обернихина Г.А. Литература: Учебник. В 2-х ч. Ч.1 – М: Академия, 2019.  Обернихина Г.А. Литература: Учебник. В 2-х ч. Ч.2 – М: Академия, 2019 | 1  1 | |
| 3 | ОУП. 06 Иностранный язык | | 25 | | Planet of English: Учебник для СПО. /Авт. Безкоровайная Г.Т. и др. – М: Академия, 2020. | 1 | |
| 4 | ОУП.07 У Математика | | 25 | | Башмаков М.И. Математика: Учебник для НПО и СПО. – М: Академия, 2020 | 1 | |
| 5 | ОУП.03 История | | 25 | | Артёмов В.В., Лубченко Ю.Н. История: Учебник для НПО и СПО. В 2-х ч. Ч.1, Ч.2. – М: Академия, 2019. | 1 | |
| 6 | ОУП. 04 Обществознание | | 25 | | Важенин А.Г. Обществознание: Учебник для СПО – М: Академия, 2019  Гомола А.И. Экономика: Учебник для профессий и специальностей социально-экономического профиля – М: Академия, 2019  Певцова Е.А. Право: Учебник для НПО и СПО/Изд. 7-е. – М: Академия, 2020. | 1  1  1 | |
| 7 | ОУП. 09 Физическая культура | | 25 | | Бишаева А.А. Физическая культура: Учебник для НПО и СПО. – М: Академия, 2020 | 1 | |
| 8 | ОУП. 10 Основы безопасности жизнедеятельности | | 25 | | Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: Учебник для НПО и СПО. – М: Академия, 2019 | 1 | |
| 9 | ОУП. 05 География | | 25 | | Баранчиков Е.В. География: Учебник для СПО – М:Академия, 2018 | 1 | |
| 10 | ОУП.10 У Биология | | 25 | | Константинов В.М. и др. Биология: Учебник для СПО. – М: Академия, 2018 | 1 | |
| 11 | ОУП.12 Химия | | 25 | | Габриелян О.С., Остроумов И.Г. Химия: Учебник для СПО /Изд. 8-е – М: Академия, 2019 | 1 | |
| 12 | ОУП.11 Физика | | 25 | | Фирсов А.В. Физика: Учебник для НПО и СПО. – М: Академия, 2019 | 1 | |
| 13 | ОУП.08 Информатика | | 25 | | Цветкова М.С., Великович Л.С. Информатика: Учебник для НПО и СПО. /Изд. 6-е – М: Академия, 2019.  Цветкова М.С. и др. Информатика. Практикум: Учебник для СПО – М: Академия, 2020 | 1  1 | |
| 15 | ОГСЭ. 01 История | | 25 | | Артёмов В.В., Лубченко Ю.Н. История: Учебник для НПО и СПО. В 2-х ч. Ч.1, Ч.2. – М: Академия, 2019 | 1 | |
| 16 | ОГСЭ. 02 Основы философии | | 25 | | Губин В.Л. Основы философии: Учебное пособие для СПО. /Изд. 4-е – М: ИНФРА-М, 2020 | 1 | |
| 17 | ОГСЭ. 03 Иностранный язык в профессиональной деятельности | | 25 | | Planet of English: Учебник для СПО. /Авт. Безкоровайная Г.Т. и др. – М: Академия, 2020 | 1 | |
| 18 | ОГСЭ. 04 Физическая культура | | 25 | | Бишаева А.А. Физическая культура: Учебник для НПО и СПО. – М: Академия, 2020. | 1 | |
| 19 | ОГСЭ. 05 Психология общения | | 25 | | Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: Учебник для НПО. – М: Академия, 2018 | 1 | |
| 20 | ЕН. 01 Химия | | 25 | | Габриелян О.С., Остроумов И.Г. Химия: Учебник для СПО /Изд. 8-е – М: Академия, 2019 | 1 | |
| 21 | ЕН. 02 Экологические основы природопользования | | 25 | | Манько О.М. и др. Экологические основы природопользования: Учебник для СПО – М: Академия, 2019. | 1 | |
| 22 | ОП. 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена | | 25 | | Мартинчик А.Н. и др. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебник для СПО. – М: Академия, 2018  Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: Учебник для СПО – М: Академия,2018 | 1  1 | |
| 23 | ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов сырья | | 25 | | Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов сырья: Учебник для СПО – М:Академия, 2018 | 1 | |
| 24 | ОП. 03 Техническое оснащение организаций питания | | 25 | | Лутошкина Г.Г. ,Анохина Ж.С. Техническое оснащение: организаций питания**:** Учебник для СПО – М: Академия, 2018 | 1 | |
| 25 | ОП. 04 Организация обслуживания | | 25 | | Счесленок Л.Л. и др. Организация обслуживания в организациях общественного питания: Учебник для СПО – М:Академия, 2020 | 1 | |
| 26 | ОП. 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга | | 25 | | Жабина С.Б. и др. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: Учебник для СПО. – М: Академия, 2018 | 1 | |
| 27 | ОП. 06 Правовые основы профессиональной деятельности | | 25 | | Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности**:** Учебник для СПО – М:Академия, 2018 | 1 | |
| 28 | ОП. 07 Информационные технологии в профессиональной деятельности | | 25 | | Оганесян В.О., Курилова А.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: Учебник для СПО – М: Академия, 2020 | 1 | |
| 29 | ОП. 08 Охрана труда | | 25 | | Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: Учебник для СПО – М: Академия, 2018  Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: Учебник для НПО. – М: Академия,2018 | 1 | |
| 30 | ОП. 09 Безопасность жизнедеятельности | | 25 | | Косолапова Н.В. и др. Безопасность жизнедеятельности: Учебник для СПО. – М: Академия, 2020 | 1 | |
| 31 | ОП. 10 Основы композиции, специальное рисование и лепка | | 25 | | Иванова. И.Н. Рисование и лепка: Учебное пособие для СПО. – М: Академия, 2019 | 1 | |
| 33 | ОП. 12 Товароведение продовольственных товаров | | 25 | | Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебник для СПО- М: Академия, 2018 | 1 | |
| 34 | ОП. 13 Традиции и культура питания народов мира | | 25 | | Сборник рецептур блюд зарубежной кухни. /Под ред. А.Т.Васюковой. – М: Дашков и К, 2019 | 0,5 | |
| 35 | ОП. 14 Бухгалтерский учет в общественном питании | | 25 | | Бурмистрова Л.М. Бухгалтерский учёт: Учебное пособие для СПО – М: ФОРУМ- ИНФРА-М, 2019 | 1 | |
| 40 | ОП. 19 Основы бережливого производства | | 25 | | Усов В.В. Организация производства и обслуживания и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие для СПО /Изд. 18-е.- М: Академия, 2018 | 1 | |
| 41 | ОП. 20 Эстетика и дизайн в оформлении блюд и кондитерских изделий | | 25 | | Синицына КА.В., Соколова Е.И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. - М: Академия,2018  Усов В.В. Организация производства и обслуживания и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие для СПО /Изд. 18-е.- М: Академия, 2018 | 1  1 | |
| 42 | ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | | | | | | |
|  | МДК. 01.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | 25 | | Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: Учебник для СПО. – М: Академия, 2018 | 1 | |
|  | МДК. 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | 25 | | Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: Учебник для СПО – М: Академия, 2018 | 1 | |
| 43 | ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | | | | | |
|  | МДК. 02.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | 25 | | Андонова Н.И., Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Учебник для СПО – М: Академия, 2018 | 1 | |
|  | МДК. 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | 25 | | Андонова Н.И., Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Учебник для СПО – М: Академия, 2018 | 1 | |
| 44 | ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслживания | | | | | | |
|  | МДК. 03.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | 25 | | Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. - М: Академия,2018.  Синицына КА.В., Соколова Е.И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. - М: Академия,2018 | 1  1 | |
|  | МДК. 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | 25 | | Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. - М: Академия,2018 | 1 | |
| 45 | ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | | | | | |
|  | МДК. 03.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | 25 | | Синицына А.В., Соколова Е.И. Приготовление, оформление и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов , напитков разнообразного ассортимента: Учебник для СПО – М: Академия, 2018 | 1 | |
|  | МДК. 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | 25 | | Синицына А.В., Соколова Е.И. Приготовление, оформление и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов , напитков разнообразного ассортимента: Учебник для СПО – М: Академия, 2018 | 1 | |
| ПМ. 04 рганизация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализациии холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | | | | | | |
|  | | МДК. 04.01 Технология и организация процессов приготовления подготовки к реалиации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассртимента | | 25 |  | | 1 |
|  | | МДК. 04.02 процессы приготовления, подготовки к реалиации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортиментов | | 25 |  | | 1 |
| 46 | ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | | | | | |
|  | МДК. 05.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | | 25 | | Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: Учебник для СПО. – М: Академия, 2018  Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю, Технология производства мучных кондитерских изделий: Учебник для СПО – М: Академия, 2018  Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. – М: Академия, 2018 | 1  1  1 | |
|  | МДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | | 25 | | Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. – М: Академия, 2018 | 1 | |
| 47 | ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | | | | | | |
|  | МДК. 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала | | 25 | | Пукалина Н.Н. Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала: Учебник для СПО – М:Академия, 2018  Мальгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: Учебник для СПО – М: Академия, 2018 | 1  1 | |
| 48 | ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих | | | | | | |
|  | МДК. 07.01 Технология выполнения работ по профессии Пекарь | | 25 | | Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. – М: Академия, 2018 |  | |

В техникуме существует необходимый комплект лицензионного программного обеспечения (таблица 6).

Таблица 6

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Название** | **Данные о лицензии** |
| 1 | Операционная система Windows 7/10 Professional | Контракт НТ-271/2020 от 24.11.2020  ООО «Максофт-24» |
| 2 | Прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus (включает Microsoft Word 2010, Microsoft Excel 2010, Microsoft Powerpoint 2010, Microsoft Access 2010) | Контракт НТ-271/2020 от 24.11.2020  ООО «Максофт-24» |
| 3 | Прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader | Свободно распространяемое программное обеспечение |
| 4 | Файловый архиватор 7zip | Свободно распространяемое программное обеспечение |
| 5 | Браузер Mozilla Firefox | Свободно распространяемое программное обеспечение |
| 6 | Бразуер Google Chrome | Свободно распространяемое программное обеспечение |
| 7 | Антивирус Dr Web | Контракт от 28.11. 2022 г. № 4603  ООО «Софтсервис» |

**5.2.3 Материально-техническое обеспечение образовательной деятельности**

Материально-техническое обеспечение образовательной деятельности, оборудование помещений по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело приведено в таблице 7.

Таблица 7

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование дисциплин, ПМ, МДК** | **Наименование материально-технического обеспечения с перечнем основного**  **оборудования** |
| **1** | **2** | **3** |
|  | ОУП. 01 Русский язык,  каб. 221 | **Кабинет русского языка и литературы,** оснащенный оборудованием:  посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя: персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 7 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет»-1шт; мультимедийный проектор-1; экран–1; телевизор–1 шт; доска учебная-1шт. |
| 2 | ОУП. 02 Литература,  каб. 221 | **Кабинет русского языка и литературы,** оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя: персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 7 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет»-1шт; мультимедийный проектор-1; экран–1; телевизор–1 шт; доска учебная-1шт. |
| 3 | ОУП. 03 Иностранный язык  каб. 305, каб. 311 | **Кабинет иностранного языка,** оснащенный оборудованием:  посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; доска учебная – 1 шт.; шкаф с полками для дидактических материалов – 1 шт.; экран– 1 шт.; мультимедийный проектор - 1 шт.; экран–1; ноутбук с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 7 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» - 1 шт.  **Кабинет иностранного языка,** оснащенный оборудованием:  посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; доска учебная – 1 шт.; шкаф с полками для дидактических материалов – 1 шт.; экран– 1 шт.; мультимедийный проектор - 1 шт.; экран–1; ноутбук с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть «Интернет» - 1 шт. |
| 4 | ОУП.04.У Математика,  каб. 317 | **Кабинет математики,** оснащенный оборудованием:  посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; доска учебная – 1 шт.; персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 7 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» -1 шт; мультимедийный проектор - 1 шт.; экран– 1 шт.; макеты геометрических фигур; тематические стенды; набор чертежных инструментов; портреты ученых-математиков. |
| 5 | ОУП.05 История,  каб. 203 | **Кабинет истории и обществознания,** оснащенный оборудованием:  посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя: персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 7 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» -1шт; мультимедийный проектор-1; экран–1; шкаф для дидактических материалов обучения; плакаты символики РФ; политическая карта мира; тематические стенды; портреты научных деятелей. |
| 6 | ОУП. 06 Обществознание (вкл. экономику и право), каб. 203 | **Кабинет истории и обществознания,** оснащенный оборудованием:  посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя: персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 7 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» -1шт; мультимедийный проектор-1; экран–1; шкаф для дидактических материалов обучения; плакаты символики РФ; политическая карта мира; тематические стенды; портреты научных деятелей. |
| 7 | ОУП. 07 Физическая культура | **Спортивный зал,** оснащенный оборудованием и инвентарем:  мячи для баскетбола – 12 шт.; мячи для волейбола -12 шт.; медицинбол-8 шт.; судейские свистки-3 шт.; секундомер-1 шт.; облучатель «Дезар-20» – 1 шт; сетка для мини-футбольных ворот-2 шт.; сетка волейбольная с антеннами -1 шт.; волейбольные стойки с защитой-2 шт.; маты напольные-6 шт.; щит баскетбольный с защитой-2 шт.; гантели - 8 шт; ворота для мини-футбола-2 шт.; мячи для мини-футбола-4 шт.; скамейки гимнастические деревянные -8 шт.  **Тренажерный зал,** оснащенный оборудованием и инвентарем:  скамья для пресса-2шт; скамья для жима лежа-2шт; тренажер для присяданий-1; многофункциональный тренажер-1шт; стол тенисный-2шт; велотренажер-1шт; гантели-20шт; гиря-10шт; шведская стенка-2шт; комплект для игры в дартс-2шт; гриф для штанги-3шт; диск для штанги-30шт. |
| 8 | ОУП. 08 Основы безопасности жизнедеятельности, каб. 323 | **Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда,** оснащенный оборудованием:  посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебно-наглядных пособий и плакатов; персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть «Интернет» - 1 шт.; мультимедийный проектор - 1 шт.; доска учебная – 1 шт.; шкаф с полками для дидактических материалов – 1 шт.; экран настенный рулонный – 1шт.; общевойсковой противогаз ГП-5-50 шт, противогаз ГП-7-10 шт,; респиратор Р-2 – 1шт; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11-7 шт, противопыльная тканевая маска -1шт, медицинская сумка в комплекте – 6шт, носилки санитарные – 1шт, аптечка индивидуальная учебный пистолет в комплекте с электронным тиром – 1шт, оборудование электронного тира: мишень электронная ЭМ-КС -1 шт; электронный автомат Калашникова-2 шт.; зарядное устройство -1 шт; комплект плакатов по Гражданской обороне; комплект плакатов по Основам военной службы; робот-тренажер Гоша-01-1шт, дозиметр радиации ДП-22В-1 шт, ДП-24-1 шт, комплект приспособлений для отбора проб КПО-1 – 1 шт.АИ-II – 6 шт, шинный материал-1комплект, огнетушитель порошковый (учебный) -1шт;; учебные автоматы АК-74 -3шт., Юниор-3-1шт, винтовка пневматическая МР-512-2шт, |
| 9 | ОУП. 09 География, каб. 304 | **Кабинет географии,** оснащенный оборудованием:  посадочные места по количеству обучающихся; доска учебная – 1 шт.; шкаф с полками для дидактических материалов – 2 шт.; экран настенный рулонный – 1шт.; мультимедийный проектор - 1 шт.; персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 7 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» - 1 шт.; стенды тематические; планетарная модель Солнечной системы-1шт.; физический глобус мира – 1шт.; школьный телескоп 1 шт., атласы по географии - 13 шт. |
| 10 | ОУП.10 У Биология, каб. 215 | **Кабинет естественно-научных дисциплин,** оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся; ноутбук с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть «Интернет» в Интернет -1; мультимедийный проектор-1; экран рулонный–1; демонстрационный стол, вытяжной шкаф; набор для моделирования молекул органических веществ; стенд «Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева», тематические плакаты, муляжи животных и птиц, комплекты образцов по органической и неорганической химии, реактивы, лабораторная посуда. |
| 11 | ОУП.11 У Химия,  каб. 215 | **Кабинет естественно-научных дисциплин,** оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся; ноутбук с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть «Интернет» в Интернет -1; мультимедийный проектор-1; экран рулонный–1; демонстрационный стол, вытяжной шкаф; набор для моделирования молекул органических веществ; стенд «Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева», тематические плакаты, муляжи животных и птиц, комплекты образцов по органической и неорганической химии, реактивы, лабораторная посуда. |
| 12 | ОУП.12 Физика,  каб. 306 | **Кабинет физики**, оснащенный оборудованием:  посадочные места по количеству обучающихся: шкаф с полками для дидактических материалов – 2 шт.; рабочее место преподавателя: интерактивная доска - 1 шт.; персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 7 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» - 1 шт., стенды для лабораторных работ-6 шт; комплект демонстрационного оборудования и измерительных приборов. |
| 13 | ОУП.13 Информатика, каб. 309 | **Кабинет информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности,** оснащенный оборудованием:  посадочные места по количеству обучающихся: персональные компьютеры -25 шт. с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 7 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, САПР AutoCAD 2018, AutoCAD 2021, система трехмерного моделирования «Компас 3D LT V12», растровый графический редактор GIMP, векторный графический редактор Inkscape, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, Microsoft Visio Professional 2010, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» – 15 шт, локальная сеть; мультимедийный проектор, экран для проектора, доска учебная – 1 шт.; ионизатор воздуха, рабочее место преподавателя: принтер, сканер, персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть «Интернет»-1шт. |
| 14 | Основы профессиональной деятельности, каб. 217, 215, 310 | **Кабинет социально-экономических дисциплин,** оснащенный оборудованием:  посадочные места по количеству обучающихся; доска учебная – 1шт.; шкаф с полками для дидактических материалов – 1 шт.; экран настенный рулонный – 1шт.; мультимедийный проектор - 1 шт.; персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 7 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» - 1 шт.  **Кабинет естественнонаучных дисциплин,** оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся; ноутбук с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть «Интернет» в Интернет -1; мультимедийный проектор-1; экран рулонный–1; демонстрационный стол, вытяжной шкаф; набор для моделирования молекул органических веществ; стенд «Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева», тематические плакаты, муляжи животных и птиц, комплекты образцов по органической и неорганической химии, реактивы, лабораторная посуда.  **Кабинет инженерной графики,** оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся; шкаф с полками для дидактических материалов – 1 шт.; рабочее место преподавателя: мультимедийный проектор - 1 шт.; персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 10 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, САПР AutoCAD 2018, AutoCAD 2021, система трехмерного моделирования «Компас 3D LT V12», растровый графический редактор GIMP, векторный графический редактор Inkscape, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, Microsoft Visio Professional 2010, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» - 1 шт., экран, комплект настенных стендов по изучаемым темам |
| 15 | ОГСЭ. 01 История, каб. 203 | **Кабинет истории и обществознания,** оснащенный оборудованием:  посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя: персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 7 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» -1шт; мультимедийный проектор-1; экран–1; шкаф для дидактических материалов обучения; плакаты символики РФ; политическая карта мира; тематические стенды; портреты научных деятелей. |
| 16 | ОГСЭ. 02 Основы философии, каб. 203 | **Кабинет философии,** оснащенный оборудованием:  посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя: персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 7 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» -1шт; мультимедийный проектор-1; экран–1; шкаф для дидактических материалов обучения; плакаты символики РФ; политическая карта мира; тематические стенды; портреты научных деятелей. |
| 17 | ОГСЭ. 03 Иностранный язык в профессиональной деятельности | **Кабинет иностранного языка,** оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; доска учебная – 1 шт.; шкаф с полками для дидактических материалов – 1 шт.; экран – 1 шт.; мультимедийный проектор - 1 шт.; экран–1; ноутбук с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 7 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» - 1 шт.  **Кабинет иностранного языка,** оснащенный оборудованием:  посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; доска учебная – 1 шт.; шкаф с полками для дидактических материалов – 1 шт.; экран– 1 шт.; мультимедийный проектор - 1 шт.; экран–1; ноутбук с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть «Интернет» - 1 шт. |
| 18 | ОГСЭ. 04 Физическая культура | **Спортивный зал,** оснащенный оборудованием и инвентарем:  мячи для баскетбола – 12 шт.; мячи для волейбола -12 шт.; медицинбол-8 шт.; судейские свистки-3 шт.; секундомер-1 шт.; облучатель «Дезар-20» – 1 шт; сетка для мини-футбольных ворот-2 шт.; сетка волейбольная с антеннами -1 шт.; волейбольные стойки с защитой-2 шт.; маты напольные-6 шт.; щит баскетбольный с защитой-2 шт.; Гантели - 8 шт; ворота для мини-футбола-2 шт.; мячи для мини-футбола-4 шт.; скамейки гимнастические деревянные -8 шт.  **Тренажерный зал,** оснащенный оборудованием и инвентарем:  скамья для пресса-2шт; скамья для жима лежа-2шт; тренажер для присяданий-1; многофункциональный тренажер-1шт; стол тенисный-2шт; велотренажер-1шт; гантели-20шт; гиря-10шт; шведская стенка-2шт; комплект для игры в дартс-2шт; гриф для штанги-3шт; диск для штанги-30шт. |
| 19 | ОГСЭ. 05 Психология общения, каб. 217 | **Кабинет психологии общения,** оснащенный оборудованием:  посадочные места по количеству обучающихся; доска учебная – 1шт.; шкаф с полками для дидактических материалов – 1 шт.; экран настенный рулонный – 1шт.; мультимедийный проектор - 1 шт.; персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 7 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» - 1 шт. |
| 20 | ЕН. 01 Химия, каб. 301 | **Лаборатория химии,** оснащенная оборудованием:шкаф с полками для дидактических материалов – 1 шт.; рабочее место преподавателя: мультимедийный проектор - 1 шт.; персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 10 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, САПР AutoCAD 2018, AutoCAD 2021, система трехмерного моделирования «Компас 3D LT V12», растровый графический редактор GIMP, векторный графический редактор Inkscape, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, Microsoft Visio Professional 2010, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» - 1 шт., экран, комплект настенных стендов по изучаемым темам. Вытяжной шкаф - 1шт, лабораторные столы - 14 шт, химическая посуда ГОСТ 25336 «Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры» - комплект из 90 предметов, микроскоп ЛОМО - 1 шт., мешалка магнитная Таглер ММ-1351 - 1 шт, дистиллятор ДЭ-4М - 1 шт, весы аналитические BL-210 - 1шт, весы электронные техно-химические BL-610 - 1 шт, электрическая плитка UH-2840A - 1 шт, колбонагреватель ES-4100 - 1 шт, сушильный шкаф ES-46201 – 1 шт, муфельная печь (программируемая двухкамерная печь) ПДП-Lab -1 шт, лабораторная песочная и водяная баня с электрической плиткой) -1 шт, ареометры -комплект из 19 предметов, пикнометры ПЖ2-1-КШ 5-131-1 комплект, вольтамперометрический анализатор ТА-Lab -1шт, рефрактометр ИРФ-454 Б2М -1 шт, спектрофотометр ПЭ-5300ВИ – 1шт, вискозиметр Энглера ВЗ-4 -1шт, секундомер СОСпр-2б-2-000 -1шт, муфельная печь -1шт, иономер ИТАН -1шт, набор для тонкослойной хроматографии НТХ-Ш -1шт, подъемный столик ES-2420 -1шт, подъемный столик б/н -1шт, штативы металлические ПЭ-2700 -10шт, термометры СП-2П – 3шт. |
| 21 | ЕН. 02 Экологические основы природопользования, каб. 215 | **Кабинет экологических основ природопользования,** оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся; ноутбук с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть «Интернет» в Интернет -1; мультимедийный проектор-1; экран рулонный–1; демонстрационный стол, вытяжной шкаф; набор для моделирования молекул органических веществ; стенд «Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева», тематические плакаты, муляжи животных и птиц, комплекты образцов по органической и неорганической химии, реактивы, лабораторная посуда. |
| 22 | ОП. 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, каб. 428 | **Кабинет микробиология, физиология питания, санитарии и гигиены**, оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся; шкаф с полками для раздаточных дидактических материалов – 1 шт.; рабочее место преподавателя: мультимедийный проектор - 1 шт.; персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 10 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, САПР AutoCAD 2018, AutoCAD 2021, система трехмерного моделирования «Компас 3D LT V12», растровый графический редактор GIMP, векторный графический редактор Inkscape, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, Microsoft Visio Professional 2010, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» - 1 шт., экран, комплект настенных стендов по изучаемым темам. |
| 23 | ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов сырья, каб. 426 | **Кабинет организации хранения и контроля запасов и сырья**, оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся; шкаф с полками для дидактических материалов – 1 шт.; рабочее место преподавателя: мультимедийный проектор - 1 шт.; персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 10 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, САПР AutoCAD 2018, AutoCAD 2021, система трехмерного моделирования «Компас 3D LT V12», растровый графический редактор GIMP, векторный графический редактор Inkscape, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, Microsoft Visio Professional 2010, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» - 1 шт., экран, комплект настенных стендов по изучаемым темам. |
| 24 | ОП. 03 Техническое оснащение организаций питания, каб. 428 | **Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства**, оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся; шкаф с полками для раздаточных дидактических материалов – 1 шт.; рабочее место преподавателя: мультимедийный проектор - 1 шт.; персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 10 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, САПР AutoCAD 2018, AutoCAD 2021, система трехмерного моделирования «Компас 3D LT V12», растровый графический редактор GIMP, векторный графический редактор Inkscape, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, Microsoft Visio Professional 2010, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» - 1 шт., экран, комплект настенных стендов по изучаемым темам. |
| 25 | ОП. 04 Организация обслуживания, каб. 426 | **Кабинет организации обслуживания**, оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся; шкаф с полками для дидактических материалов – 1 шт.; рабочее место преподавателя: мультимедийный проектор - 1 шт.; персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 10 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, САПР AutoCAD 2018, AutoCAD 2021, система трехмерного моделирования «Компас 3D LT V12», растровый графический редактор GIMP, векторный графический редактор Inkscape, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, Microsoft Visio Professional 2010, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» - 1 шт., экран, комплект настенных стендов по изучаемым темам. |
| 26 | ОП. 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга, каб. 217 | **Кабинет социально-экономических дисциплин,** оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся; доска учебная – 1шт.; шкаф с полками для дидактических материалов – 1 шт.; экран настенный рулонный – 1шт.; мультимедийный проектор - 1 шт.; персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 7 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» - 1 шт. |
| 27 | ОП. 06 Правовые основы профессиональной деятельности, каб. 217 | **Кабинет социально-экономических дисциплин,** оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся; доска учебная – 1шт.; шкаф с полками для дидактических материалов – 1 шт.; экран настенный рулонный – 1шт.; мультимедийный проектор – 1 шт.; персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 7 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» - 1 шт. |
| 28 | ОП. 07 Информационные технологии в профессиональной деятельности, каб. 309 | **Кабинет информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности,** оснащенный оборудованием:  посадочные места по количеству обучающихся: персональные компьютеры с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 7 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, САПР AutoCAD 2018, AutoCAD 2021, система трехмерного моделирования «Компас 3D LT V12», растровый графический редактор GIMP, векторный графический редактор Inkscape, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, Microsoft Visio Professional 2010, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» – 15 шт, локальная сеть; интерактивная доска, мультимедийный проектор, портреты IT-деятелей и математиков; доска учебная – 1 шт.; ионизатор воздуха, рабочее место преподавателя: принтер, сканер, персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть «Интернет»-1шт. |
| 29 | ОП. 08 Охрана труда, каб. 323 | **Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда,** оснащенный оборудованием:  посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебно-наглядных пособий и плакатов; персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть «Интернет» - 1 шт.; мультимедийный проектор - 1 шт.; доска учебная – 1 шт.; шкаф с полками для дидактических материалов – 1 шт.; экран настенный рулонный – 1шт.; общевойсковой противогаз ГП-5-50 шт, противогаз ГП-7-10 шт,; респиратор Р-2 – 1шт; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11-7 шт, противопыльная тканевая маска -1шт, медицинская сумка в комплекте – 6шт, носилки санитарные – 1шт, аптечка индивидуальная учебный пистолет в комплекте с электронным тиром – 1шт, оборудование электронного тира: мишень электронная ЭМ-КС -1 шт; электронный автомат Калашникова-2 шт.; зарядное устройство -1 шт; комплект плакатов по Гражданской обороне; комплект плакатов по Основам военной службы; робот-тренажер Гоша-01-1шт, дозиметр радиации ДП-22В-1 шт, ДП-24-1 шт, комплект приспособлений для отбора проб КПО-1 – 1 шт.АИ-II – 6 шт, шинный материал-1комплект, огнетушитель порошковый (учебный) -1шт;; учебные автоматы АК-74 -3шт., Юниор-3-1шт, винтовка пневматическая МР-512-2шт, |
| 30 | ОП. 09 Безопасность жизнедеятельности, каб. 323 | **Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда,** оснащенный оборудованием:  посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебно-наглядных пособий и плакатов; персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть «Интернет» - 1 шт.; мультимедийный проектор - 1 шт.; доска учебная – 1 шт.; шкаф с полками для дидактических материалов – 1 шт.; экран настенный рулонный – 1шт.; общевойсковой противогаз ГП-5-50 шт, противогаз ГП-7-10 шт,; респиратор Р-2 – 1шт; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11-7 шт, противопыльная тканевая маска -1шт, медицинская сумка в комплекте – 6шт, носилки санитарные – 1шт, аптечка индивидуальная учебный пистолет в комплекте с электронным тиром – 1шт, оборудование электронного тира: мишень электронная ЭМ-КС -1 шт; электронный автомат Калашникова-2 шт.; зарядное устройство -1 шт; комплект плакатов по Гражданской обороне; комплект плакатов по Основам военной службы; робот-тренажер Гоша-01-1шт, дозиметр радиации ДП-22В-1 шт, ДП-24-1 шт, комплект приспособлений для отбора проб КПО-1 – 1 шт.АИ-II – 6 шт, шинный материал-1комплект, огнетушитель порошковый (учебный) -1шт;; учебные автоматы АК-74 -3шт., Юниор-3-1шт, винтовка пневматическая МР-512-2шт, |
| 31 | ОП. 10 Основы композиции, специальное рисование и лепка, каб. 426 | **Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся; шкаф с полками для раздаточных дидактических материалов – 1 шт.; рабочее место преподавателя: мультимедийный проектор - 1 шт.; персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 10 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, САПР AutoCAD 2018, AutoCAD 2021, система трехмерного моделирования «Компас 3D LT V12», растровый графический редактор GIMP, векторный графический редактор Inkscape, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, Microsoft Visio Professional 2010, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» - 1 шт., экран, комплект настенных стендов по изучаемым темам. |
| 32 | ОП. 11 Метрология и стандартизация, каб. 313 | **Кабинет метрологии и стандартизации,** оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся - 25; рабочее место преподавателя: мультимедийный проектор - 1 шт.; персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 7 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» - 1 шт., экран-1шт; принтер-1шт; 1 шт.;  набор измерительных приборов и оборудования (на 25 обучающихся)- 1 шт.; верстак с подвесной тумбой- 4 шт.; верстак однотумбовый - 2 шт., стеллаж для оборудования образцов и инструментов - 4 шт.; документ-камера - 1 шт.; доска интерактивная - 1 шт.; комплект учебно-методических материалов по курсу «Метрология, стандартизация и сертификация» - 1 шт. |
| 33 | ОП. 12 Товароведение продовольственных товаров, каб. 502 | **Кабинет экономики отрасли и менеджмента**, оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся: столы компьютерные; столы письменные; шкаф с полками для раздаточных дидактических материалов – 1 шт.; рабочее место преподавателя: мультимедийный проектор - 1 шт.; персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 10 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, САПР AutoCAD 2018, AutoCAD 2021, система трехмерного моделирования «Компас 3D LT V12», растровый графический редактор GIMP, векторный графический редактор Inkscape, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, Microsoft Visio Professional 2010, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» - 1 шт., экран, комплект настенных стендов по изучаемым темам; денежный ящик автоматический - 5 шт; сканер штрих-кода (для работы операторов прихода товара) – 5 шт; сканер штрих-кода (для работы продавцов) – 5 шт; принтер этикеток - 1 шт; пос-СИСТЕМА – 5 шт; фискальный регистратор – 5шт; массо-габаритный макет - эммулятор ФН – 3 шт; весы c печатью этикетки – 1 шт.; |
| 34 | ОП. 13 Традиции и культура питания народов мира, каб. 426 | **Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся; шкаф с полками для раздаточных дидактических материалов – 1 шт.; рабочее место преподавателя: мультимедийный проектор - 1 шт.; персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 10 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, САПР AutoCAD 2018, AutoCAD 2021, система трехмерного моделирования «Компас 3D LT V12», растровый графический редактор GIMP, векторный графический редактор Inkscape, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, Microsoft Visio Professional 2010, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» - 1 шт., экран, комплект настенных стендов по изучаемым темам. |
| 35 | ОП. 14 Бухгалтерский учет в общественном питании, каб.502 | **Кабинет экономики отрасли и менеджмента**, оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся: столы компьютерные; столы письменные; шкаф с полками для раздаточных дидактических материалов – 1 шт.; рабочее место преподавателя: мультимедийный проектор - 1 шт.; персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 10 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, САПР AutoCAD 2018, AutoCAD 2021, система трехмерного моделирования «Компас 3D LT V12», растровый графический редактор GIMP, векторный графический редактор Inkscape, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, Microsoft Visio Professional 2010, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» - 1 шт., экран, комплект настенных стендов по изучаемым темам; денежный ящик автоматический - 5 шт; сканер штрих-кода (для работы операторов прихода товара) – 5 шт; сканер штрих-кода (для работы продавцов) – 5 шт; принтер этикеток - 1 шт; пос-СИСТЕМА – 5 шт; фискальный регистратор – 5шт; массо-габаритный макет - эммулятор ФН – 3 шт; весы c печатью этикетки – 1 шт.; |
| 36 | ОП. 15 Проектирование предприятий общественного питания, каб, 428 | **Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства**, оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся; шкаф с полками для раздаточных дидактических материалов – 1 шт.; рабочее место преподавателя: мультимедийный проектор - 1 шт.; персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 10 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, САПР AutoCAD 2018, AutoCAD 2021, система трехмерного моделирования «Компас 3D LT V12», растровый графический редактор GIMP, векторный графический редактор Inkscape, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, Microsoft Visio Professional 2010, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» - 1 шт., экран, комплект настенных стендов по изучаемым темам. |
| 37 | ОП. 16 Дегустационный анализ, каб. 426 | **Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся; шкаф с полками для раздаточных дидактических материалов – 1 шт.; рабочее место преподавателя: мультимедийный проектор - 1 шт.; персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 10 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, САПР AutoCAD 2018, AutoCAD 2021, система трехмерного моделирования «Компас 3D LT V12», растровый графический редактор GIMP, векторный графический редактор Inkscape, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, Microsoft Visio Professional 2010, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» - 1 шт., экран, комплект настенных стендов по изучаемым темам. |
| 38 | ОП. 17 Контроль качества продукции общественного питания, каб. 426 | **Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся; шкаф с полками для раздаточных дидактических материалов – 1 шт.; рабочее место преподавателя: мультимедийный проектор - 1 шт.; персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 10 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, САПР AutoCAD 2018, AutoCAD 2021, система трехмерного моделирования «Компас 3D LT V12», растровый графический редактор GIMP, векторный графический редактор Inkscape, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, Microsoft Visio Professional 2010, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» - 1 шт., экран, комплект настенных стендов по изучаемым темам. |
| 39 | ОП.18 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания, каб. 426 | **Кабинет экономики отрасли и менеджмента**, оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся: столы компьютерные; столы письменные; шкаф с полками для раздаточных дидактических материалов – 1 шт.; рабочее место преподавателя: мультимедийный проектор - 1 шт.; персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 10 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, САПР AutoCAD 2018, AutoCAD 2021, система трехмерного моделирования «Компас 3D LT V12», растровый графический редактор GIMP, векторный графический редактор Inkscape, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, Microsoft Visio Professional 2010, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» - 1 шт., экран, комплект настенных стендов по изучаемым темам; денежный ящик автоматический - 5 шт; сканер штрих-кода (для работы операторов прихода товара) – 5 шт; сканер штрих-кода (для работы продавцов) – 5 шт; принтер этикеток - 1 шт; пос-СИСТЕМА – 5 шт; фискальный регистратор – 5шт; массо-габаритный макет - эммулятор ФН – 3 шт; весы c печатью этикетки – 1 шт.; |
| 40 | ОП. 19 Основы бережливого производства, каб. 426 | **Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся; шкаф с полками для раздаточных дидактических материалов – 1 шт.; рабочее место преподавателя: мультимедийный проектор - 1 шт.; персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 10 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, САПР AutoCAD 2018, AutoCAD 2021, система трехмерного моделирования «Компас 3D LT V12», растровый графический редактор GIMP, векторный графический редактор Inkscape, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, Microsoft Visio Professional 2010, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» - 1 шт., экран, комплект настенных стендов по изучаемым темам. |
| 41 | ОП. 20 Эстетика и дизайн в оформлении блюд и кондитерских изделий, каб 426 | **Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся; шкаф с полками для раздаточных дидактических материалов – 1 шт.; рабочее место преподавателя: мультимедийный проектор - 1 шт.; персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 10 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, САПР AutoCAD 2018, AutoCAD 2021, система трехмерного моделирования «Компас 3D LT V12», растровый графический редактор GIMP, векторный графический редактор Inkscape, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, Microsoft Visio Professional 2010, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» - 1 шт., экран, комплект настенных стендов по изучаемым темам. |
| 42 | ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента  МДК. 01.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов  МДК. 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов  УП 01 Учебная практика,  каб. 426, 106 | **Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся; шкаф с полками для раздаточных дидактических материалов – 1 шт.; рабочее место преподавателя: мультимедийный проектор - 1 шт.; персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 10 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, САПР AutoCAD 2018, AutoCAD 2021, система трехмерного моделирования «Компас 3D LT V12», растровый графический редактор GIMP, векторный графический редактор Inkscape, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, Microsoft Visio Professional 2010, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» - 1 шт., экран, комплект настенных стендов по изучаемым темам. |
| **Лаборатория «Учебная кухня ресторана»**, оснащенная оборудованием: Рабочее место преподавателя (мастера производственного обучения). Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол – 1шт; стул – 6 шт; шкаф для столовой посуды-1шт). Технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 10 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, САПР AutoCAD 2018, AutoCAD 2021, система трехмерного моделирования «Компас 3D LT V12», растровый графический редактор GIMP, векторный графический редактор Inkscape, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, Microsoft Visio Professional 2010, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» -1шт, мультимедийный проектор-1шт, экран для проектора-1шт). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: стол производственный СР-2/1200/600 -12 шт; шкаф шоковой заморозки Abat ШОК-6-1/1 – 1шт; стол холодильный HICOLD SN 11/TN – 1 шт; машина посудомоечная Abat -500ф – шт; стол холодильный для пиццы HICOLD PZE2-11/GN-1шт; фризер для мороженого Ugolini Minigel Plus-1шт; универсальная кухонная машина ТОРГМАШ УКМ-01 -1шт; бликсер Robot Coupe Blixer 2 -1шт; кофемашина Saeco Aulika Focus-1шт; электромармит Abat ЭМК-80/2Н-1шт; электромармит Abat ЭМК-40Н-1шт; лампа для карамели с противнем-1шт; , электрическая экран защитный к лампе для карамели-1шт; пароконвектомат TECNOEKA EVOLUTION EKF411 AL UD с гастроемкостями -1 шт; печь конвекционная TECNOEKA EVOLUTION EKF423 с гастроемкостями -1шт; стол с охлаждаемой поверхностью HICOLD SO-10/6-1шт; тестораскаточная машина FIMAR FI/42N-1шт-1шт; ванна 2х секционная-1шт; льдогенератор Abat ЛГ-37/15К-01-1шт; диспенсер-подогреватель для тарелок Вега 3ДП2-1шт; гранитор Ugolini NG 10/1-1шт; витрина настольная HICOLD VRTG 2-1шт; фритюрница Ergo EF-061Н-1шт; миксер для взбивания коктейлей NX-301-2 шт; блендер Redmond RHB 2939-1шт; миксер Palaris PHM 7019 бежевый -4шт; электрочайник DEXP KG-1800 Smart -4шт; гриль GH-811-1шт; блинница ATESY БА-1/2,5 "Масленица" одноконфорочная-1шт; блендер Moulinex DD 650-2шт; микроволновая печь Daewoo KOR-6L65-1шт; комбайн Philips HR-7628-1шт; соковыжималка Philips HR-1863-1шт; стеллаж складской СТК-1500\*500\*1600-1-3шт; стол-кондитерский Кобор СПКП-120/70-1шт; элекрический аппарат для приготовления кофе Гомельторгмаш ЭПК 1/Н-1,5/220-2шт; плита индукционная ЦМИ ПИ-1Н-15 шт; пПлита индукционная ЦМИ ПИ-1Н ВОК-1шт; плита электрическая профессиональная 4-х конф ПЭМ 4-010-2шт; зонт вытяжнойЗВ-1200/700-2шт; стеллаж перфорированный СКП-120/50-1шт; миксер планетарный ТОРГМАШ МП-5-4шт; подогреватель для шоколада и соусов Roller GRILL WI/1-1шт; куттер Robot Coupe R2А-1шт; стеллаж -2шт; шкаф расстойный электрический со стекляными дверцами ШРЭ-2,1-1шт; гриль саламандер Technoinox SEL 1/10-1шт; весы Redmond RS-724-5шт; Весы Redmond RS-M723-1шт; соковыжималка Endever SkyLine JE-69-1шт; инфракрасный кондитерский термометр бесконтактный (Пирометр) "Торт3"-1шт; Овоскоп ОН-10-1шт; сито -11шт; баллончики д/содовой воды-3 шт; вилка столовая М-12 Императорская-120шт; газ баллон для заправки горелок-4 шт; гастроемкость-21шт; горелка газогенератором, пьезо (цанг)GTP-NO4 с-1шт; доска разделочная-20шт; дуршлаг сетчатый -2шт; измерительное оборудование Дозиметр Нитрат-тестер НУК-019-1-1шт; кастрюли-43 шт; коврик для выпечки -9шт; крышка гастроемкости-18 шт; крышка с пароотводом-15шт; ложка столовая М-14 Вираж-60 шт; лопатка (силикон)-13 шт; мерная емкость -9шт; набор инструментов для карвинга-10 шт; набор разделочных досок с подставкой "Карнавал"-10шт; нож столовый цельнометаллический М-12 Императорский-12шт; ножницы кухонные многофункциональные -13 шт; овощечистка Y-формы -6шт; овощечистка Р-формы -7шт; плита (столешница) из природ. мрамора 1200\*600\*30 полированная-1шт; подставка для разделочных досок-5шт; помпа для работы с карамелью-1шт; противни АБАТ-6шт; салатник -36шт; силиконовая сбивалка -13шт; силиконовые щипцы-13 шт; сковорода-30шт; тарелка -24 шт. форма д/торта раскладная FORNAX d 18-2шт; |
| 43 | ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  МДК. 02.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  МДК. 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  УП 02 Учебная практика, каб. 426, 106 | **Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся; шкаф с полками для раздаточных дидактических материалов – 1 шт.; рабочее место преподавателя: мультимедийный проектор - 1 шт.; персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 10 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, САПР AutoCAD 2018, AutoCAD 2021, система трехмерного моделирования «Компас 3D LT V12», растровый графический редактор GIMP, векторный графический редактор Inkscape, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, Microsoft Visio Professional 2010, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» - 1 шт., экран, комплект настенных стендов по изучаемым темам. |
| **Лаборатория «Учебная кухня ресторана»**, оснащенная оборудованием: Рабочее место преподавателя (мастера производственного обучения). Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол – 1шт; стул – 6 шт; шкаф для столовой посуды-1шт). Технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 10 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, САПР AutoCAD 2018, AutoCAD 2021, система трехмерного моделирования «Компас 3D LT V12», растровый графический редактор GIMP, векторный графический редактор Inkscape, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, Microsoft Visio Professional 2010, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» -1шт, мультимедийный проектор-1шт, экран для проектора-1шт). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: стол производственный СР-2/1200/600 -12 шт; шкаф шоковой заморозки Abat ШОК-6-1/1 – 1шт; стол холодильный HICOLD SN 11/TN – 1 шт; машина посудомоечная Abat -500ф – шт; стол холодильный для пиццы HICOLD PZE2-11/GN-1шт; фризер для мороженого Ugolini Minigel Plus-1шт; универсальная кухонная машина ТОРГМАШ УКМ-01 -1шт; бликсер Robot Coupe Blixer 2 -1шт; кофемашина Saeco Aulika Focus-1шт; электромармит Abat ЭМК-80/2Н-1шт; электромармит Abat ЭМК-40Н-1шт; лампа для карамели с противнем-1шт; , электрическая экран защитный к лампе для карамели-1шт; пароконвектомат TECNOEKA EVOLUTION EKF411 AL UD с гастроемкостями -1 шт; печь конвекционная TECNOEKA EVOLUTION EKF423 с гастроемкостями -1шт; стол с охлаждаемой поверхностью HICOLD SO-10/6-1шт; тестораскаточная машина FIMAR FI/42N-1шт-1шт; ванна 2х секционная-1шт; льдогенератор Abat ЛГ-37/15К-01-1шт; диспенсер-подогреватель для тарелок Вега 3ДП2-1шт; гранитор Ugolini NG 10/1-1шт; витрина настольная HICOLD VRTG 2-1шт; фритюрница Ergo EF-061Н-1шт; миксер для взбивания коктейлей NX-301-2 шт; блендер Redmond RHB 2939-1шт; миксер Palaris PHM 7019 бежевый -4шт; электрочайник DEXP KG-1800 Smart -4шт; гриль GH-811-1шт; блинница ATESY БА-1/2,5 "Масленица" одноконфорочная-1шт; блендер Moulinex DD 650-2шт; микроволновая печь Daewoo KOR-6L65-1шт; комбайн Philips HR-7628-1шт; соковыжималка Philips HR-1863-1шт; стеллаж складской СТК-1500\*500\*1600-1-3шт; стол-кондитерский Кобор СПКП-120/70-1шт; элекрический аппарат для приготовления кофе Гомельторгмаш ЭПК 1/Н-1,5/220-2шт; плита индукционная ЦМИ ПИ-1Н-15 шт; пПлита индукционная ЦМИ ПИ-1Н ВОК-1шт; плита электрическая профессиональная 4-х конф ПЭМ 4-010-2шт; зонт вытяжнойЗВ-1200/700-2шт; стеллаж перфорированный СКП-120/50-1шт; миксер планетарный ТОРГМАШ МП-5-4шт; подогреватель для шоколада и соусов Roller GRILL WI/1-1шт; куттер Robot Coupe R2А-1шт; стеллаж -2шт; шкаф расстойный электрический со стекляными дверцами ШРЭ-2,1-1шт; гриль саламандер Technoinox SEL 1/10-1шт; весы Redmond RS-724-5шт; Весы Redmond RS-M723-1шт; соковыжималка Endever SkyLine JE-69-1шт; инфракрасный кондитерский термометр бесконтактный (Пирометр) "Торт3"-1шт; Овоскоп ОН-10-1шт; сито -11шт; баллончики д/содовой воды-3 шт; вилка столовая М-12 Императорская-120шт; газ баллон для заправки горелок-4 шт; гастроемкость-21шт; горелка газогенератором, пьезо (цанг)GTP-NO4 с-1шт; доска разделочная-20шт; дуршлаг сетчатый -2шт; измерительное оборудование Дозиметр Нитрат-тестер НУК-019-1-1шт; кастрюли-43 шт; коврик для выпечки -9шт; крышка гастроемкости-18 шт; крышка с пароотводом-15шт; ложка столовая М-14 Вираж-60 шт; лопатка (силикон)-13 шт; мерная емкость -9шт; набор инструментов для карвинга-10 шт; набор разделочных досок с подставкой "Карнавал"-10шт; нож столовый цельнометаллический М-12 Императорский-12шт; ножницы кухонные многофункциональные -13 шт; овощечистка Y-формы -6шт; овощечистка Р-формы -7шт; плита (столешница) из природ. мрамора 1200\*600\*30 полированная-1шт; подставка для разделочных досок-5шт; помпа для работы с карамелью-1шт; противни АБАТ-6шт; салатник -36шт; силиконовая сбивалка -13шт; силиконовые щипцы-13 шт; сковорода-30шт; тарелка -24 шт. форма д/торта раскладная FORNAX d 18-2шт; |
| 44 | ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  МДК. 03.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  МДК. 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  УП 03 Учебная практика, каб. 426, 106 | **Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся; шкаф с полками для раздаточных дидактических материалов – 1 шт.; рабочее место преподавателя: мультимедийный проектор - 1 шт.; персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 10 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, САПР AutoCAD 2018, AutoCAD 2021, система трехмерного моделирования «Компас 3D LT V12», растровый графический редактор GIMP, векторный графический редактор Inkscape, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, Microsoft Visio Professional 2010, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» - 1 шт., экран, комплект настенных стендов по изучаемым темам. |
| 45 | ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  МДК. 04.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента  МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента  УП 04 Учебная практика, каб. 426, 106 | **Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся; шкаф с полками для раздаточных дидактических материалов – 1 шт.; рабочее место преподавателя: мультимедийный проектор - 1 шт.; персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 10 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, САПР AutoCAD 2018, AutoCAD 2021, система трехмерного моделирования «Компас 3D LT V12», растровый графический редактор GIMP, векторный графический редактор Inkscape, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, Microsoft Visio Professional 2010, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» - 1 шт., экран, комплект настенных стендов по изучаемым темам. |
| 46 | ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  МДК. 05.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента  МДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента  УП 05 Учебная практика, каб. 428, 115 | **Кабинет технологии изготовления хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий**, оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся; шкаф с полками для раздаточных дидактических материалов – 1 шт.; рабочее место преподавателя: мультимедийный проектор - 1 шт.; персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 10 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, САПР AutoCAD 2018, AutoCAD 2021, система трехмерного моделирования «Компас 3D LT V12», растровый графический редактор GIMP, векторный графический редактор Inkscape, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, Microsoft Visio Professional 2010, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» - 1 шт., экран, комплект настенных стендов по изучаемым темам. |
| **Лаборатория «Учебный кондитерский цех»**, оснащенная оборудованием: Рабочее место преподавателя (мастера производственного обучения). Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий кулинарной продукции (обеденный стол – 1шт; стул – 4 шт; шкаф для столовой посуды-1шт). Технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 10 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, САПР AutoCAD 2018, AutoCAD 2021, система трехмерного моделирования «Компас 3D LT V12», растровый графический редактор GIMP, векторный графический редактор Inkscape, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, Microsoft Visio Professional 2010, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» -1шт, мультимедийный проектор-1шт, экран для проектора-1шт). Основное и вспомогательное технологическое оборудование:  стол разделочный центральный СРЦ1200/600Z-13 шт; тестомесильная машина HS-20-1шт; весы электронные торговые ШТРИХ М 7Т 15-2,5 Д1А-3шт; весы электронные SL-202B-15 LED -1шт; витрина холодильная со стеклом-1шт; весы электронные торговые ШТРИХ М 7Т 30-5,10 Д1А-1шт;  морозильная камера Норд ДМ 155-3-010-1шт; облучатель «Дезар» 3-1шт;  ванна моечная односекционная-1шт; холодильник бытовой «Стинол-РФ-305»-2шт; мясорубка МИМ-350М-1шт; электроплита бытовая стационарная «ЭКС-91»-1шт; фритюрница Ergo EF-061-1шт; шкаф холодильный СМ 105-1шт; Ванна моечная двухсекционнная-1шт; миксер Bosch MFQ-4020-4шт; блендер  Moulinex DD653832-3шт; термопот Ves 1105-1шт; комбайн Philips HR-7761-1шт; стеллаж складской СТК-1500-1шт; миксер "Воронеж"-1шт; мясорубка Braun G-1500-1шт; плита электрическая профессиональная 4-х конф ПЭМ 4-010-3шт; зонт вытяжной ЗВ-1200/700-4шт; стеллаж перфорированныйСКП-120/50-2шт; Аппарат для нагрева и охлаждения воды HOTFrost D 208 T-1шт |
| 47 | ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала  МДК. 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала  УП 06 Учебная практика каб. 426, 106 | **Кабинет организации обслуживания**, оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся; шкаф с полками для дидактических материалов – 1 шт.; рабочее место преподавателя: мультимедийный проектор - 1 шт.; персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 10 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, САПР AutoCAD 2018, AutoCAD 2021, система трехмерного моделирования «Компас 3D LT V12», растровый графический редактор GIMP, векторный графический редактор Inkscape, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, Microsoft Visio Professional 2010, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» - 1 шт., экран, комплект настенных стендов по изучаемым темам. |
| **Лаборатория «Учебная кухня ресторана»**, оснащенная оборудованием: Рабочее место преподавателя (мастера производственного обучения). Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол – 1шт; стул – 6 шт; шкаф для столовой посуды-1шт). Технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 10 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, САПР AutoCAD 2018, AutoCAD 2021, система трехмерного моделирования «Компас 3D LT V12», растровый графический редактор GIMP, векторный графический редактор Inkscape, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, Microsoft Visio Professional 2010, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» -1шт, мультимедийный проектор-1шт, экран для проектора-1шт). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: стол производственный СР-2/1200/600 -12 шт; шкаф шоковой заморозки Abat ШОК-6-1/1 – 1шт; стол холодильный HICOLD SN 11/TN – 1 шт; машина посудомоечная Abat -500ф – шт; стол холодильный для пиццы HICOLD PZE2-11/GN-1шт; фризер для мороженого Ugolini Minigel Plus-1шт; универсальная кухонная машина ТОРГМАШ УКМ-01 -1шт; бликсер Robot Coupe Blixer 2 -1шт; кофемашина Saeco Aulika Focus-1шт; электромармит Abat ЭМК-80/2Н-1шт; электромармит Abat ЭМК-40Н-1шт; лампа для карамели с противнем-1шт; , электрическая экран защитный к лампе для карамели-1шт; пароконвектомат TECNOEKA EVOLUTION EKF411 AL UD с гастроемкостями -1 шт; печь конвекционная TECNOEKA EVOLUTION EKF423 с гастроемкостями -1шт; стол с охлаждаемой поверхностью HICOLD SO-10/6-1шт; тестораскаточная машина FIMAR FI/42N-1шт-1шт; ванна 2х секционная-1шт; льдогенератор Abat ЛГ-37/15К-01-1шт; диспенсер-подогреватель для тарелок Вега 3ДП2-1шт; гранитор Ugolini NG 10/1-1шт; витрина настольная HICOLD VRTG 2-1шт; фритюрница Ergo EF-061Н-1шт; миксер для взбивания коктейлей NX-301-2 шт; блендер Redmond RHB 2939-1шт; миксер Palaris PHM 7019 бежевый -4шт; электрочайник DEXP KG-1800 Smart -4шт; гриль GH-811-1шт; блинница ATESY БА-1/2,5 "Масленица" одноконфорочная-1шт; блендер Moulinex DD 650-2шт; микроволновая печь Daewoo KOR-6L65-1шт; комбайн Philips HR-7628-1шт; соковыжималка Philips HR-1863-1шт; стеллаж складской СТК-1500\*500\*1600-1-3шт; стол-кондитерский Кобор СПКП-120/70-1шт; элекрический аппарат для приготовления кофе Гомельторгмаш ЭПК 1/Н-1,5/220-2шт; плита индукционная ЦМИ ПИ-1Н-15 шт; пПлита индукционная ЦМИ ПИ-1Н ВОК-1шт; плита электрическая профессиональная 4-х конф ПЭМ 4-010-2шт; зонт вытяжнойЗВ-1200/700-2шт; стеллаж перфорированный СКП-120/50-1шт; миксер планетарный ТОРГМАШ МП-5-4шт; подогреватель для шоколада и соусов Roller GRILL WI/1-1шт; куттер Robot Coupe R2А-1шт; стеллаж -2шт; шкаф расстойный электрический со стекляными дверцами ШРЭ-2,1-1шт; гриль саламандер Technoinox SEL 1/10-1шт; весы Redmond RS-724-5шт; Весы Redmond RS-M723-1шт; соковыжималка Endever SkyLine JE-69-1шт; инфракрасный кондитерский термометр бесконтактный (Пирометр) "Торт3"-1шт; Овоскоп ОН-10-1шт; сито -11шт; баллончики д/содовой воды-3 шт; вилка столовая М-12 Императорская-120шт; газ баллон для заправки горелок-4 шт; гастроемкость-21шт; горелка газогенератором, пьезо (цанг)GTP-NO4 с-1шт; доска разделочная-20шт; дуршлаг сетчатый -2шт; измерительное оборудование Дозиметр Нитрат-тестер НУК-019-1-1шт; кастрюли-43 шт; коврик для выпечки -9шт; крышка гастроемкости-18 шт; крышка с пароотводом-15шт; ложка столовая М-14 Вираж-60 шт; лопатка (силикон)-13 шт; мерная емкость -9шт; набор инструментов для карвинга-10 шт; набор разделочных досок с подставкой "Карнавал"-10шт; нож столовый цельнометаллический М-12 Императорский-12шт; ножницы кухонные многофункциональные -13 шт; овощечистка Y-формы -6шт; овощечистка Р-формы -7шт; плита (столешница) из природ. мрамора 1200\*600\*30 полированная-1шт; подставка для разделочных досок-5шт; помпа для работы с карамелью-1шт; противни АБАТ-6шт; салатник -36шт; силиконовая сбивалка -13шт; силиконовые щипцы-13 шт; сковорода-30шт; тарелка -24 шт. форма д/торта раскладная FORNAX d 18-2шт. |
| 48 | ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16472 Пекарь)  МДК. 07.01 Приготовление полуфабрикатов и отделка мучных кондитерских изделий массового спроса  УП 07 Учебная практика, каб. 428, 115 | **Кабинет технологии изготовления хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий**, оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся; шкаф с полками для раздаточных дидактических материалов – 1 шт.; рабочее место преподавателя: мультимедийный проектор - 1 шт.; персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 10 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, САПР AutoCAD 2018, AutoCAD 2021, система трехмерного моделирования «Компас 3D LT V12», растровый графический редактор GIMP, векторный графический редактор Inkscape, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, Microsoft Visio Professional 2010, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» - 1 шт., экран, комплект настенных стендов по изучаемым темам. |
| **Лаборатория «Учебный кондитерский цех»**, оснащенная оборудованием: Рабочее место преподавателя (мастера производственного обучения). Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий кулинарной продукции (обеденный стол – 1шт; стул – 4 шт; шкаф для столовой посуды-1шт). Технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 10 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, САПР AutoCAD 2018, AutoCAD 2021, система трехмерного моделирования «Компас 3D LT V12», растровый графический редактор GIMP, векторный графический редактор Inkscape, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, Microsoft Visio Professional 2010, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» -1шт, мультимедийный проектор-1шт, экран для проектора-1шт). Основное и вспомогательное технологическое оборудование:  стол разделочный центральный СРЦ1200/600Z-13 шт; тестомесильная машина HS-20-1шт; весы электронные торговые ШТРИХ М 7Т 15-2,5 Д1А-3шт; весы электронные SL-202B-15 LED -1шт; витрина холодильная со стеклом-1шт; весы электронные торговые ШТРИХ М 7Т 30-5,10 Д1А-1шт;  морозильная камера Норд ДМ 155-3-010-1шт; облучатель «Дезар» 3-1шт;  ванна моечная односекционная-1шт; холодильник бытовой «Стинол-РФ-305»-2шт; мясорубка МИМ-350М-1шт; электроплита бытовая стационарная «ЭКС-91»-1шт; фритюрница Ergo EF-061-1шт; шкаф холодильный СМ 105-1шт; Ванна моечная двухсекционнная-1шт; миксер Bosch MFQ-4020-4шт; блендер  Moulinex DD653832-3шт; термопот Ves 1105-1шт; комбайн Philips HR-7761-1шт; стеллаж складской СТК-1500-1шт; миксер "Воронеж"-1шт; мясорубка Braun G-1500-1шт; плита электрическая профессиональная 4-х конф ПЭМ 4-010-3шт; зонт вытяжной ЗВ-1200/700-4шт; стеллаж перфорированныйСКП-120/50-2шт; Аппарат для нагрева и охлаждения воды HOTFrost D 208 T-1шт. |
| 49 |  | **Библиотека:**  стеллаж книжный – 30шт, рабочее место библиотекаря, компьютер – 1шт, Ноутбук – 1шт, МФУ – 1шт  **Читальный зал с выходом в сеть Интернет:**  Стеллаж для книг – 10шт, стол ученический – 11шт, стул читательский – 22шт, компьютерный стол – 7шт, компьютерное кресло – 7шт, компьютер – 7шт. |
| 50 |  | **Актовый зал:**  посадочных мест – 130, экран – 1шт, акустическая система – 1шт, комплект эстрадной аппаратуры – 1 комплект, мультимедийный проектор – 1 шт. |

**6 ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ППССЗ**

**6.1 Текущий контроль и промежуточная аттестация**

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям образовательной программы созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции. Эти фонды включают: контрольно-измерительные материалы и контрольно-оценочные средства.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и меж­дисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются техникумом после согласования с работодателями.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, выполнения индивидуальных домашних заданий или в иных формах, определенных программой конкретной дисциплины или профессионального модуля.

Промежуточная аттестация по дисциплинам и междисциплинарным курсам осуще­ствляется комиссией или преподавателем, ведущим данную дисциплину, междисциплинарный курс, в форме экзамена, экзамена (квалификационного), зачета, дифференцированного зачета.

**6.2 Государственная итоговая аттестация**

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»(Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828) и в соответствии:

- с Приказом Министерства просвещения Российской Федерации «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 8 ноября 2021 года № 800 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 декабря 2021 г., регистрационный № 66211);

- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г.№ 762.

* + 1. **Область применения программы государственной итоговой аттестации (ГИА)**

Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»(Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828) в части освоения **видов профессиональной деятельности**:

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

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

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

- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала;

- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

и соответствующих профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК).

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

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.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

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.

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.

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.

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 форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

с присвоением квалификации: специалист по поварскому и кондитерскому делу.

**6.2.2 Цели и задачи государственной итоговой аттестации**

Целью государственной итоговой аттестации (далее ГИА) является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 поварское и кондитерское дело. Государственная итоговая аттестация способствует систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определяет уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

ГИА проводится в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в РФ (Приказ Министерства просвещения Российской Федерации «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 8 ноября 2021 года № 800).

Программа государственной итоговой аттестации разрабатывается преподавателями и мастерами производственного обучения ежегодно, рассматривается на заседании предметно-цикловой комиссии технических профессий и специальностей и утверждается директором техникума, после ее обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателя государственной экзаменационной комиссии.

К ГИА допускаются обучающиеся, завершившие полный курс обучения по программе подготовки специалистов среднего звена и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Проведение государственной итоговой аттестации позволяет решить следующие задачи:

- ориентирует каждого преподавателя и обучающегося на конечный результат;

- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалистов и объективность оценки подготовленности выпускников;

- систематизирует знания, умения и опыт, полученные обучающимися во время обучения и во время прохождения производственной практики;

- расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере.

**6.2.3. Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию:**

Всего - 6 недель, в том числе:

- выполнение выпускной квалификационной работы - 4 недели;

- защита выпускной квалификационной работы и сдача демонстрационного экзамена - 2 недели.

**6.2.4 Формы проведения государственной итоговой аттестации**

ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена базового уровня и защиты дипломной работы.

Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путём проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

Демонстрационный экзамен проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС CПO, с учетом оценочных материалов, разработанных Оператором, а также квалификационных требований, заявленных организациями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о практической подготовке обучающихся.

Дипломная работа направлена на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровия готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломная работа предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником работы, демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Темы дипломных работ определяются образовательной организацией. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тематика дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Темы дипломных работ должны отражать актуальность, новизну и практическую значимость в отрасли, отвечать современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования.

Темы дипломных работ подбираются по предложениям (заказам) предприятий, организаций отрасли, разрабатываются ведущими преподавателями ПЦК специальности *(или могут быть предложены обучающимися при условии обоснования целесообразности разработки).*

Темы дипломных работ имеют практико-ориентированный характер и соответствуют содержанию одного (*или нескольких)* профессиональных модулей.

|  |  |
| --- | --- |
| № п/п | Примерные темы дипломных работ |
|  | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных фирменных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья в ресторане. |
|  | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных фирменных холодных блюд и закусок из мяса и птицы в ресторане. |
|  | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных изысканных салатов в ресторане с европейской кухней. |
|  | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных фирменных супов в ресторане. |
|  | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных первых блюд в ресторанной кухне |
|  | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих соусов к блюдам из говядины, баранины, ягнятины, свинины в ресторане. |
|  | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных соусов в ресторанной кухне. |
|  | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных фирменных холодных блюд и закусок из птицы в ресторане |
|  | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной продукции из овощей и грибов в ресторане. |
|  | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции из рубленного мяса в ресторане с европейской кухней. |
|  | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса в ресторане с использованием современных технологий и оборудования. |
|  | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из свинины в ресторане. |
|  | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление стейков в ресторане. |
|  | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление, дизайн сложных горячих банкетных блюд из мяса в ресторане. |
|  | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих фирменных блюд из мяса (говядины, телятины, свинины) в ресторанной кухне с использованием современных технологий и оборудования |
|  | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных вторых горячих блюд из мяса диких животных в ресторане с русской кухней. |
|  | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление фирменной горячей сложной продукции из птицы в ресторане с использованием современных технологий и оборудования. |
|  | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячей сложной продукции из дичи в ресторане. |
|  | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов в ресторане с европейской кухни |
|  | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных закусок при проведении банкета «фуршет» в ресторане. |
|  | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции для монастырской кухни. |
|  | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячей кулинарной продукции для школьного питания |
|  | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для шведского стола. |
|  | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для рождественского стола в Европейском ресторане. |
|  | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих фирменных блюд из мяса (баранины, ягнятины) в ресторане с кавказской кухней. |
|  | . Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из рыбы в ресторане использованием современных технологий и оборудования. |
|  | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции из нерыбного водного сырья в ресторане с Европейской кухней. |
|  | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в ресторане с национальной (итальянской,) кухней. |
|  | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных кондитерских изделий в ресторане. |
|  | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных кондитерских изделий в кафе |
|  | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий в ресторане. |
|  | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в ресторане с русской кухней. |
|  | Совершенствование технологии и расширение ассортимента фирменных блюд в ресторане с Европейской кухней |
|  | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных фирменных блюд в ресторане с национальной кухней |

Для подготовки дипломных работ выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Основными функциями руководителя являются:

- разработка индивидуальных заданий;

- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения работы;

- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы;

- контроль хода выполнения работы;

- подготовка письменного отзыва на ДР.

За каждым руководителем одновременно закрепляется не более 8 выпускников.

Кроме руководителя ДР назначается консультант по экономической части из числа преподавателей экономических дисциплин, а также нормоконтролер – из числа преподавателей стандартизации.

Основными функциями преподавателя экономических дисциплин являются консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения экономической части ДР.

Основной функцией нормоконтролёра является проверка ДР на соответствие требованиям стандартов ЕСКД и ЕСТД и других нормативных документов.

Закрепление за выпускниками тем дипломных работ назначение руководителей и консультантов оформляется приказом директора техникума.

По утвержденным темам руководители дипломных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента.

Задания рассматриваются предметно-цикловой комиссией профессий и специальностей сервиса, подписываются руководителем дипломных работ и утверждаются заместителем директора по учебной работе.

В отдельных случаях допускается выполнение дипломных работ группой обучающихся. При этом индивидуальные задания выдаются каждому обучающемуся.

Задания на дипломную работу выдаются за 2 недели до начала преддипломной практики.

Выдача заданий на дипломную работу сопровождается консультацией, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей работы.

По структуре выпускная квалификационная работа состоит из пояснительной записки

Содержание пояснительной записки:

- введение, в котором раскрывается актуальность и значение темы, формулируются цели и задачи работы, объект, предмет и методы исследования;

-теоретическая часть, в которой содержаться теоретические основы, функции, стандартизация предприятий общественного питания; рассматриваются новые технологии, их теоретическое обоснование и целесообразность применения;

- расчетно-аналитическая часть, в которой производятся расчеты по определению количества потребителей, анализ технологического процесса приготовления блюд, расчет плана – меню, производственной программы, количества сырья, дневной товарооборот, количество и квалификационные требования работников, выполняющих производственную программу;

- проектная часть, в которой разработаны новые виды продукции и технологий, произведены расчеты технологических карт на внедряемые виды продукции, а также предложены пути совершенствования ассортимента, обслуживания, внедрения новых видов оборудования;

- заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей практического применения полученных результатов;

- список использованных источников;

- приложения.

Выполненные дипломные работы рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных учреждений, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой дипломных работ.

Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии дипломной работы заданию;

- оценку качества выполнения каждого раздела работы;

- оценку степени разработки новых вопросов, оригинальности решений (предложений), теоретической и практической значимости работы;

- оценку дипломной работы.

Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за день до защиты дипломного проекта.

Внесение изменений в дипломную работу после получения рецензии не допускается.

Вопрос о допуске студента к защите решается на заседании предметно-цикловой комиссии и оформляется приказом директора техникума.

**6.2.5 Организация работы государственной экзаменационной комиссии**

В целях определения соответствия результатов освоения выпускниками имеющих государственную аккредитацию образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям ФГОС CПO ГИА проводится государственными экзаменационными комиссиями (далее - ГЭК), создаваемыми техникумом по каждой профессии и специальности среднего профессионального образования.

Работа Государственной экзаменационной комиссии осуществляется в соответствии с:

- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08. 2022 г. № 762;

- Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в РФ (Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021г. №800).

- Уставом краевого государственного бюджетного образовательного учреждение среднего профессионального образования «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса».

ГЭК формируется из числа педагогических работников образовательных организаций и лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе:

- педагогических работников;

- представителей организаций - партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;

- экспертов Оператора при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена.

При проведении демонстрационного экзамена создается экспертная группа.

Состав ГЭК утверждается приказом директора техникума и действует в течение одного календарного года. В состав ГЭК входят председатель ГЭК, заместитель председателя ГЭК и члены ГЭК. В состав ГЭК могут входить члены экспертной группы.

ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) по представлению образовательной организации Министерством образования Красноярского края.

Председателем ГЭК образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательиую деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;

- представителей организаций-партнеров, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствуетобласти профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Руководитель образовательной организации является заместителем председателя ГЭК. В случае создания в образовательной организации нескольких ГЭК назначается несколько заместителей председателя ГЭК из числа заместителей руководителя образовательной организации или педагогических работников.

Экспертная группа для сдачи демонстрационного экзамена создается по каждой профессии, специальности среднего профессионального образования или виду деятельности, по которому проводится демонстрационный экзамен.

Экспертную группу возглавляет главный эксперт.

Главный эксперт организует и контролирует деятельность возглавляемой экспертной группы, обеспечивает соблюдение всех требований к проведению демонстрационного экзамена и не участвует в оценивании результатов ГИА.

К ГИА допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

Демонстрационный экзамен базового уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемые Федеральным оператором, осуществляющим организационно-техническое и информационное обеспечение прохождения выпускниками ГИА в форме демонстрационного экзамена.

Комплект оценочной документации включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

Министерство просвещения Российской Федерации обеспечивает размещение разработанных комплектов оценочной документации на официальном сайте Оператора в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее — сеть).

ГИА выпускников не может быть заменена на оценку уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной атгестации.

Программа ГИА, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные образовательной организацией, доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Государственная экзаменационная комиссия является единой для всех форм обучения (очной, заочной) по каждой программе подготовки специалистов среднего звена. График проведения государственной итоговой аттестации выпускников утверждается директором техникума и доводится до сведения студентов не позднее, чем за две недели до начала работы государственной экзаменационной комиссии. Допуск студентов к государственной итоговой аттестации оформляется приказом по техникуму.

На заседания государственной экзаменационной комиссии представляются следующие документы:

- государственные требования к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников и дополнительные требования образовательного учреждения по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

- оценочные материалы для демонстрационного экзамена базового уровня по КОД 43.02.15;

- программа государственной итоговой аттестации;

- приказ директора техникума о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации;

- зачетные книжки обучающихся;

- книга протоколов заседания государственной экзаменационной комиссии.

Заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются. Протоколы подписываются председателем, членами и секретарем ГЭК. Ведение протоколов осуществляется в прошнурованных книгах, листы которых пронумерованы. Книга протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии хранится в делах техникума в течение установленного срока.

Решение государственной экзаменационной комиссии о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим государственную итоговую аттестацию и выдаче соответствующего документа об образовании, оформляются приказом директора техникума.

После окончания государственной итоговой аттестации государственная экзаменационная комиссия составляет ежегодный отчет о работе, который обсуждается на методическом совете техникума. В отчете должна быть отражена следующая информация:

- качественный состав государственной экзаменационной комиссии;

- перечень видов государственной итоговой аттестации студентов по программе подготовки специалистов среднего звена;

- характеристика общего уровня подготовки выпускников по данной специальности;

- анализ результатов государственной итоговой аттестации;

- недостатки в подготовке студентов по специальности 43.02.15Поварское и кондитерское дело;

- выводы и предложения.

Реализация программы ГИА (дипломная работа) предполагает наличие кабинета «Технологии кулинарного и кондитерского производства» для подготовки к государственной итоговой аттестации.

Оборудование кабинета:

- рабочее место преподавателя;

- посадочные места для обучающихся.

Технические средства обучения:

- персональные компьютеры;

- проектор;

- экран.

Во время подготовки обучающимся предоставляется доступ в Интернет.

Для защиты выпускной работы отводится специально подготовленный кабинет.

Оснащение кабинета:

- рабочее место для членов Государственной экзаменационной комиссии;

- компьютер, мультимедийный проектор, экран;

- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

Реализация программы ГИА (демонстрационный экзамен базового уровня) предполагает наличие площадки проведения демонстрационного экзамена, оснащенной оборудованием согласно оценочным материалам и плана застройки по код 43.02.15.

**6.2.6 ПРОВЕДЕНИЕ ГИА**

Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплекта оценочных материалов базового уровня по код 43.02.15. Образец задания для сдачи демонстрационного экзамена базового уровня по код 43.02.15 представлен в Приложении 4.

Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.

Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.

Демонстрационный экзамен проводится на площадке проведения демонстрационного экзамена, оборудованной и оснащенной в соответствии с комплектом оценочных материалов базового уровня, разработанным Оператором.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен на площадке в составе экзаменационных групп.

Продолжительность демонстрационного экзамена не более 4 часов.

Место расположения площадки демонстрационного экзамена, дата и время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, утверждаемым ГЭК совместно с образовательной организацией не позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена в срок не позднее чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.

Продолжительность демонстрационного экзамена не более 4 часов.

Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена базового уровня в соответствии с комплектом оценочных материалов.

Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности площадки проведения демонстрационногоэкзамена экзамена в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположена площадка проведения демонстрационного экзамена, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Главным экспертом осуществляется осмотр центра проведения демонстрационногоэкзамена, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

Выпускники под руководством главного эксперта знакомятся со своими рабочими местами, планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения экзамена. Факт ознакомленяя отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства.

В день проведения демонстрационного экзамена на площадке ДЭ присутствуют:

- не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;

- члены экспертной группы;

- главный эксперт;

- выпускники;

- технический эксперт;

- представитель образовательной организации, ответственный за сопровождение выпускников к центру проведения экзамена (при необходимости).

В указанный день осуществляется распределение рабочих мест участников на площадке в соответствии с жеребьевкой. Жеребьевка проводится в присутствии всех участников способом, исключающим спланированное распределение рабочих мест или оборудования. Итоги жеребьевки фиксируются отдельным документом.

В случае отсутствия в день проведения демонстрационного экзамена лиц, указанных в настоящем пункте, решение о проведении демонстрационного экзамена принимается главным экспертом, о чëм главным экспертом вносится соответствующая запись в протокол проведения демонстрационного экзамена.

Допуск выпускников на площадку ДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

В день проведения демонстрационного экзамена на площадке могут присутствовать:

- должностные лица органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации, осуществляющего управление в сфере образования (по решению указанного органа);

- медицинские работники (по решению организации, на территории которой располагается центр проведения демонстрационного экзамена);

- представители организаций-партнеров (по согласованию с образовательной организацией).

Указанные в настоящем пункте лица присутствуют на площадке ДЭ в день проведения демонстрационного экзамена на основании документов, удостоверяющих личность и обязаны:

- соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований;

- пользоваться средствами связи исключительно по вопросам служебной необходимости, в том числе в рамках оказания необходимого содействия главному эксперту;

- не мешать и не взаимодействовать с выпускниками при выполнении ими заданий, не передавать им средства связи и хранения информации, иные предметы и материалы.

- члены ГЭК, не входящие в состав экспертной группы, наблюдают за ходом проведения демонстрационного экзамена и вправе сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения Порядка проведения демонстрационного экзамена.

Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена самостоятельно.

Главный эксперт вправе давать указания по организации и проведению демонстрационного экзамена, обязательные для выполнения лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, и выпускникам, удалять из центра проведения экзамена лиц, допустивших грубое нарушение требований Порядка проведения демонстрационного экзамена, требований охраны труда и безопасности производства, а также останавливать, приостанавливать и возобновлять проведение демонстрационного экзамена при возникновении необходимости устранения грубых нарушений.

Главный эксперт может делать заметки о ходе демонстрационного экзамена.

Главный эксперт обязан находиться в центре проведения экзамена до окончания демонстрационного экзамена, осуществлять контроль за соблюдением лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований Порядка проведения демонстрационного экзамена.

Технический эксперт вправе:

- наблюдать за ходом проведения демонстрационного экзамена;

- давать разъяснения и указания лицам, привлеченным к проведению демонстрационного экзамена, выпускникам по вопросам соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;

- сообщать главному эксперту о выявленных случаях нарушений лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований охраны труда и требований производственной безопасности, а также невыполнения такими лицами указаний технического эксперта, направленных на обеспечение соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;

- останавливать в случаях, требующих немедленного решения, в целях охраны жизни и здоровья лиц, привлеченных к проведению демонстрационного экзамена, выпускников действия выпускников по выполнению заданий, действия других лиц, находящихся в центре проведения экзамена с уведомлением главного эксперта.

Выпускники вправе:

- пользоваться оборудованием центра проведения демонстрационного экзамена, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации, задания демонстрационного экзамена;

- получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной и бесперебойной эксплуатации оборудования центра проведения экзамена;

- получить копию задания демонстрационного экзамена на бумажном носителе.

Выпускники обязаны:

- во время проведения демонстрационного экзамена не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации;

- во время проведения демонстрационного экзамена использовать только средства обучения и воспитания, разрешенные комплектом оценочной документации;

- во время проведения демонстрационного экзамена не взаимодействовать с другими выпускниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения экзамена, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием демонстрационного экзамена.

Выпускники могут иметь при себе лекарственные средства и питание, прием которых осуществляется в специально отведенном для этого помещении согласно плану проведения демонстрационного экзамена за пределами центра проведения экзамена.

Допуск выпускников к выполнению заданий осуществляется при условии обязательного их ознакомления с требованиями охраны труда и производственной безопасности.

В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт ознакамливает выпускников с заданиями, передает им копии заданий демонстрационного экзамена.

После ознакомления с заданиями демонстрационного экзамена выпускники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

После того, как все выпускники и лица, привлеченные к проведению демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места в соответствии с требованиями охраны труда и производственной безопасности, главный эксперт объявляет о начале демонстрационного экзамена.

Время начала демонстрационного экзамена фиксируется в протоколе проведения демонстрационного экзамена, составляемом главным экспертом по каждой экзаменационной rpyппe.

После объявления главным экспертом начала демонстрационного экзамена выпускники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится при неукоснительном соблюдении выпускниками, лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, требований охраны труда и производственной безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства выпускников.

Площадки ДЭ могут быть оборудованы средствами видеонаблюдения, позволяющими осуществлять видеозапись хода проведения демонстрационного экзамена.

Видеоматериалы о проведении демонстрационного экзамена в случае осуществления видеозаписи подлежат хранению в образовательной организации не менее одного года с момента завершения демонстрационного экзамена.

Явка выпускника, его рабочее место, время завершения выполнения задания демонстрационного экзамена подлежат фиксации главным экспертом в протоколе проведения демонстрационного экзамена.

В случае удаления с площадки проведения экзамена выпускника, лица, привлеченного к проведению демонстрационного экзамена, или присутствующего в центре проведения экзамена, главным экспертом составляется акт об удалении.

Результаты ГИА выпускника, удаленного с площадки проведения демонстрационного экзамена, аннулируются ГЭК, и такой выпускник признаётся ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

Главный эксперт сообщает выпускникам о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.

После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Технический эксперт обеспечивает контроль за безопасным завершением работ выпускниками в соответствии с требованиями производственной безопасности и требованиями охраны труда.

Выпускник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.

Результаты выполнения выпускниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации линейными экспертами в соответствии с требованиями комплекта оценочных материалов, заданиями демонстрационного экзамена и Методикой оценивания уровня соответствия результатов демонстрационного экзамена, разработанной Федеральным оператором.

Защита дипломных работ проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Результаты защиты определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний ГЭК.

На защиту дипломных работ отводится 20 минут. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами комиссии и, включает доклад студента (не более 10-15 мин.), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента.

Заседания ГЭК протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка ВКР, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии. Протоколы заседания ГЭК подписываются председателем, заместителем председателя, секретарем и членами государственной экзаменационной комиссии.

Обучающиеся, не прошедшие государственную итоговую аттестацию или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в техникум на период времени установленный техникумом, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Результаты проведения защиты дипломных работ оцениваются с проставлением одной из отметок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» - и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК.

Для оценивания ДР для государственной экзаменационной комиссии разработаны и представлены: ведомости промежуточных аттестаций, производственные характеристики, руководства и памятки по оценке, учитывающие критерии и показатели, свидетельствующие об освоении необходимых общих и профессиональных компетенций согласно ФГОС СПО.

При определении окончательной оценки по защите дипломных проектов работ учитываются:

- доклад выпускника по каждому разделу ДР;

- ответы на вопросы;

- оценка рецензента;

- отзыв руководителя.

Оценка «отлично» выставляется в том случае, если студент демонстрирует:

- высокий уровень владения навыками проектно-экспертной деятельности;

- знание основных методик и технологий в профессиональной области;

- умение анализировать события;

- полноту и точность рассмотрения основных вопросов, раскрытие темы;

- продвинутый, уровень компетенций;

- свободное владение письменной и устной коммуникацией;

- аргументированную защиту основных положений работы.

Оценка «хорошо» выставляется в том случае, если студент демонстрирует в работе:

- репрезентативность собранного материала, умение анализировать полученную информацию;

- знания основных понятий в исследуемой области, умение оперировать ими;

- владение методологией и методикой научных исследований и обработки полученных экспериментальных данных;

- единичные (негрубые) стилистические и речевые погрешности;

- повышенный достигнутый уровень компетенций;

- умение защитить основные положения своей работы.

Оценка «удовлетворительно» выставляется в том случае, если студент демонстрирует в работе:

- компилятивность теоретической части работы;

- недостаточно глубокий анализ материала;

- базовый достигнутый уровень компетенций;

- стилистические и речевые ошибки;

- посредственную защиту основных положений работы.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется в том случае, если студент демонстрирует в работе:

- несамостоятельность анализа научного материала или этапов проектирования;

- грубые стилистические и речевые ошибки;

- неумение защитить основные положения работы.

Выполненные студентами дипломные работы хранятся после их защиты в образовательном учреждении не менее 5 лет. По истечении указанного срока вопрос о дальнейшем хранении решается организуемой по приказу руководителя образовательного учреждения комиссией, которая представляет предложения о списании выпускных квалификационных работ.

Списание дипломных работ оформляется соответствующим актом.

Лучшие выпускные квалификационные работы, представляющие учебно-методическую ценность, могут быть использованы в качестве учебных пособий в кабинетах образовательного учреждения.

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочных материалов.

Максимально возможное количество баллов – 100.

Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено.

Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного  
экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Оценка ГИА** | **2 (неудовлетворительно)** | **3 (удовлетворительно)** | **4 (хорошо)** | **5 (отлично)** |
| Отношение полученного количества баллов к максимально возможному в процентах | 0,00% - 19,99% | 20,00% - 39,99% | 40,00% – 69,99% | 70,00% - 100,00% |
| Количество полученных баллов | 0 – 19,99 | 20,00 – 39,99 | 40,00 – 69,99 | 70,00 – 100,00 |

Оригинал протокола проведения демонстрационного экзамена передается на хранение в образовательную организацию в составе архивных документов.

В случае досрочного завершения ГИА выпускником по независящим от него причинам результаты ГИА оцениваются по фактически выполненной работе, или по заявлению такого выпускника ГЭК принимается решение об аннулировании результатов ГИА, а такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по уважительной причине.

Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК, в случае его отсутствия заместителем ГЭК и секретарем ГЭКи хранится в архиве образовательной организации.

Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся для прохождения ГИА по уважительной причине (далее — выпускники, не прошедшие ГИА по уважительной причине), предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из образовательной организации.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин (далее — выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине) и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены образовательной организацией для повторного участия в ГИА не более двух раз.

Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по уважительной причине.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из образовательной организации и проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, восстанавливаются в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, Порядка и (или) несогласии с результатами ГИА (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законнымипредставителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК. Председателем апелляционной комиссии может быть назначено лицо из числа руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, представителей организаций - партнеров или их объединений, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, при условии, что такое лицо не входит в состав ГЭК.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссиис участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК, а также главный эксперт при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена.

При проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена по решению председателя апелляционной комиссии к участию в заседании комиссии могут быть также привлечены члены экспертной группы, технический эксперт.

По решению председателя апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии может пройти с применением средств видео, конференц-связи, а равно посредством предоставления письменных пояснений по поставленным апелляционной комиссией вопросам.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

При рассмотрении апелляции о нарушении Порядка апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях Порядка не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Порядка подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией без отчисления такого выпускника из образовательной организации в срок не более четырёх месяцев после подачи апелляции.

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при прохождении демонстрационного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, протокол проведения демонстрационного экзамена, письменные ответы выпускника (при их наличии), результаты работ выпускника, подавшего апелляцию, видеозаписи хода проведения демонстрационного экзамена (при наличии).

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите дипломного проекта (работы), секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломный проект, протокол заседания ГЭК.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых результатов в соответствии с мнением апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (заместителем председателя) и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

**7 Рабочая программа ВОСПИТАНИЯ**

**7.1 Область применения рабочей программы**

Рабочая программа воспитания является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена, далее – ППССЗ) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**7.1.1. Нормативно-правовые основы разработки содержания рабочей программы**

Нормативно-правовую основу для разработки рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составляют:

- Конвенция ООН о правах ребенка;

- Федеральный Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года N 273;

- Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года, утв. Распоряжением Правительства РФ от 29.05.2015 г. N 996-р;

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г.№ 762;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»(Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828).

7**.1.2. Цель и задачи реализации рабочей программы воспитания**

**ЦЕЛЬ:** создание воспитательного пространства, обеспечивающего развитие и воспитание обучающегося как субъекта деятельности, личности и индивидуальности, владеющего общечеловеческими нормами нравственности, культуры, межличностного взаимодействия, здоровьесберегающими технологиями, способной обеспечивать устойчивое повышение качества собственной жизни и общества в целом, конкурентоспособного на региональном рынке труда, готового к постоянному профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности.

**ЗАДАЧИ** реализации рабочей программы воспитания:

а) задачи, соотнесенные с основными направлениями воспитательной работы:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Направление работы** | **Задачи** |
| 1 | Профессионально-ориентированное воспитание и развитие личности. | 1) Формирование устойчивой мотивации к получению  профессионального образования и освоению  образовательной программы, воспитание ответственности за качество обучения, развитие общих компетенций (с учетом ФГОС СПО) и личностных результатов (с учетом ФГОС среднего общего образования),  2) Развитие профессиональных качеств личности, профессиональной мотивации, конкурентоспособности, нацеленности на построение успешной профессиональной карьеры;  3) Развитие познавательной и учебной проектной деятельности, приобщение обучающегося к научному знанию, развитие элементов научного мировоззрения, раскрытие интеллектуального потенциала студента, мотивация на выполнение научно-исследовательской работы, нацеленной на интеллектуальное развитие;  4) Трудовое воспитание, развитие трудолюбия, стрессоустойчивости, умения работать в режиме многозадачности, высокой неопределенности и (или) в сжатые сроки. |
| 2 | Гражданско – патриотическое воспитание | 1) Формирование российской идентичности, гражданственности, уважение к своему народу, уважение к государственным праздникам и государственным символам (герб, флаг, гимн). Уважительное отношение к семье и семейным ценностям;  2) Формирование чувства патриотизма, готовности служить Отечеству, воспитание гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее, принятие традиционных национальных и общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;  3)Формирование правовой культуры и гражданской позиции как активного и ответственного члена российского  общества, осознающего свои конституционные права и  обязанности. Уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, обладающего взглядами противодействия коррупции. |
| 3 | Духовно-нравственное и эстетическое воспитание. | 1) Развитие толерантности, культуры межэтнических отношений, уважительное отношение к национальной культуре, воспитание бережного отношения к культурному наследию народов России;  2) Формирование и развитие общечеловеческих норм нравственности и культуры;  3) Развитие кроскультурных навыков общения и межкультурного взаимодействия; умение работать в команде, формирование лидерских качеств. Развитие эмоциональной грамотности обучающихся, проявление уважения к себе и к окружающим;  4) Создание условий для развития творческих способностей обучающихся, их самореализации и самовыражения, эстетического отношения к окружающему миру. |
| 4 | Физическое воспитание и спорт, здоровьесберегающие технологии. | 1) Воспитание потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;  2) Принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, профилактика наркомании, алкоголизма, токсикомании, табакокурения, соблюдение правил информационной безопасности. |
| 5 | Экологическое воспитание. | 1) Формирование у обучающегося экологической культуры, развитие экологического мышления. |
| 6 | Взаимодействие участников образовательного процесса. | 1) развитие студенческого самоуправления, социальных  инициатив обучающихся, воспитание ответственности в  принятии решений;  2) профилактика асоциальных явлений в студенческой среде;  3) работа с родителями (законными представителями)  несовершеннолетних обучающихся;  4) управление взаимодействием педагогических работников, администрации техникума, социальных партнеров. |

б) развитие профессионально значимых качеств личности обучающегося при реализации требований ФГОС СПО, в том числе в сфере освоения общих компетенций:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Направление**  **работы** | **Формируемые общие компетенции, предусмотренные ФГОС СПО** | **Развитие профессионально значимых качеств личности** |
| 1 | Профессионально-ориентированное воспитание и развитие личности. | 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. | Системное и критическое  мышление, трудолюбие, мотивация к труду, физическая выносливость; профессиональная,  гражданская и социальная  ответственность.  Готовность к служению Отечеству, его защите. |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на  государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.  ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.  ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и  иностранном языке.  ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной  сфере. | Стрессоустойчивость, умение работать в режиме  многозадачности; способность к разработке и реализации проектов. |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. | Информационная грамотность |
| ОК.9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | Эмоциональная грамотность,  психологическая устойчивость,  кроскультурные навыки  общения и межкультурное  взаимодействие; умение работать в команде и наличие лидерских качеств. |
| ОК. 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовки. | Готовность к служению Отечеству, его защите. |

в) развитие личностных характеристик обучающегося при реализации требований ФГОС среднего общего образования, в том числе в сфере достижения личностных результатов обучения:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Направление**  **работы** | **Формируемые**  **личностные результаты обучения, предусмотренные ФГОС среднего общего образования** | **Личностные характеристики обучающегося (предусмотренные ФГОС среднего общего образования)** | **Приобретение обучающимися опыта осуществления социально значимых дел и профессионального самоутверждения** |
| Профессионально-ориентированное воспитание и развитие личности. | Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире.  Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии сообщечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к  самостоятельной, творческой и ответственной  деятельности;  Учебно исследовательской, проектной и других видах деятельности; | Креативный и критически мыслящий, активно и целенаправленно познающий мир, осознающий ценность образования и науки, труда и творчества для человека и общества;  владеющий основами научных методов познания окружающего мира; готовый к сотрудничеству, способный осуществлять учебно -исследовательскую, проектную и информационно-познавательную деятельность;  подготовленный к осознанному выбору профессии, понимающий значение профессиональной деятельности для человека и общества; | Опыт самостоятельного приобретения новых знаний, проведения научных исследований, опыт проектной деятельности;  трудовой и  профессиональный опыт, в том числе опыт практической  подготовки по специальности; |
| Гражданско - патриотическое воспитание | Российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);  Гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;  Готовность к служению Отечеству, его защите;  Осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;  Ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни | Любящий свой край и свою Родину, уважающий свой народ, его культуру и духовные традиции;  осознающий и принимающий традиционные ценности семьи, российского гражданского общества, многонационального российского народа, человечества, осознающий свою сопричастность судьбе Отечества; | Опыт дел, направленных на пользу своему району, городу/селу, стране в целом, опыт деятельного выражения собственной гражданской позиции;  Опыт  взаимодействия с окружающими, оказания помощи окружающим, заботы о малышах или пожилых людях, волонтерский опыт; |
| Духовно- нравственное и  эстетическое воспитание | Толерантное сознание  и поведение в поликультурном мире, готовность способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять  идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным,  религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;  Нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;  Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений; | Мотивированный на творчество и инновационную деятельность; уважающий мнение других людей, умеющий вести конструктивный диалог, достигать взаимопонимания и успешно взаимодействовать; | Опыт изучения, защиты и восстановления культурного наследия  человечества, опыт создания собственных произведений культуры, опыт творческого самовыражения;  опыт разрешения возникающих конфликтных ситуаций в образовательной организации, дома или на улице; |
| Физическое воспитание и спорт, здоровье сберегающие технологии | Принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков; Бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому  здоровью, как собственному, так и других людей; | Осознанно выполняющий и пропагандирующий правила здорового, безопасного образа  жизни; | Опыт ведения здорового образа жизни и заботы о здоровье других людей; |
| Экологическое воспитание | Сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности; | Осознанно выполняющий и пропагандирующий правила экологически целесообразного образа жизни; | опыт природоохранных дел; |
| Взаимодействие участников образовательного процесса | Студенческое самоуправление  Профилактика асоциальных явлений в студенческой среде.  Работа с родителями  (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся. Взаимодействие педагогических работников, администрации техникума, социальных партнеров. | Осознающий себя личностью, социально активный, уважающий закон и правопорядок, осознающий ответственность перед семьей, обществом, государством, человечеством; | Опыт самопознания и  самоанализа, опыт  социально приемлемого самовыражения и самореализации. Опыт дел, направленных на заботу о своей семье, родных и близких. |

**7.1.3 Ожидаемые результаты**

Под ожидаемыми результатами понимается не обеспечение соответствия личности выпускника единому установленному уровню воспитанности, а обеспечение позитивной динамики развития личности обучающегося, развитие его мотивации к профессиональной деятельности.

К ожидаемым результатам реализации рабочей программы воспитания относятся:

**ОБЩИЕ:**

– создание условий для функционирования эффективной системы воспитания, основанной на сотрудничестве всех субъектов воспитательного процесса;

- повышение уровня вовлеченности обучающихся в процесс освоения профессиональной деятельности, увеличение числа обучающихся, участвующих в воспитательных мероприятиях различного уровня;

– снижение негативных факторов в среде обучающихся: уменьшение числа обучающихся, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля, снижение числа правонарушений и преступлений, совершенных обучающимися; отсутствие суицидов среди обучающихся.

**ЛИЧНОСТНЫЕ:** повышение мотивации обучающегося к профессиональной деятельности, сформированность у обучающегося компетенций и личностных результатов обучения, предусмотренных ФГОС,

– получение обучающимся квалификации по результатам освоения образовательной программы ;

– способность выпускника самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности,

– готовность выпускника к продолжению образования, к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества.

**7.2. СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ**

7. **2.1. Основные направления воспитательной работы.**

Ценностными основами воспитательной работы служат уважение к личности обучающегося, сохранение его психического и нравственного благополучия, ценностных ориентаций, личностное развитие и профессиональное становление.

Основными направлениями воспитательной работы являются:

1) профессионально-ориентированное воспитание и развитие личности;

2) гражданско-патриотическое воспитание;

3) духовно-нравственное и эстетическое воспитание;

4) физическое воспитание и спорт, здоровьесберегающие технологии;

5) экологическое воспитание;

6) взаимодействие участников образовательного процесса.

**7. 2.2. Содержание рабочей программы воспитания**

Содержание рабочей программы воспитания отражается через содержание направлений воспитательной работы.

Профессионально-ориентированное воспитание и развитие личности

**Цель**: трудовое воспитание личности обучающегося, развитие профессиональных качеств и предпочтений, достижение личностных результатов при освоении образовательной программы и её научной составляющей, развитие научного мировоззрения, культуры научного исследования; формирование мотивации обучающегося к профессиональной деятельности;

**Задачи:**

1) Формирование устойчивой мотивации к получению профессионального образования и освоению образовательной программы, воспитание ответственности за качество обучения, развитие общих компетенций (с учетом ФГОС СПО) и личностных результатов (с учетом ФГОС среднего общего образования),

2) Развитие профессиональных качеств личности, профессиональной мотивации, конкурентоспособности, нацеленности на построение успешной профессиональной карьеры;

3) Развитие познавательной и учебной проектной деятельности, приобщение обучающегося к научному знанию, развитие элементов научного мировоззрения, раскрытие интеллектуального потенциала студента, мотивация на выполнение научно-исследовательской работы, нацеленной на интеллектуальное развитие;

4) Трудовое воспитание, развитие трудолюбия, стрессоустойчивости, умения работать в режиме многозадачности, высокой неопределенности и (или) в сжатые сроки.

**Содержание:**

Профессионально-ориентированное воспитание и развитие личности осуществляется как в ходе обучения, так и в ходе проведения воспитательных мероприятий.

В ходе учебной деятельности:

а) на дисциплинах общеобразовательного цикла формируются личностные результаты обучения, предусмотренные требованиями п. 7 ФГОС среднего общего образования;

б) при освоении дисциплин циклов ОГСЭ, ЕН, ОПД профессиональных модулей формируются общие компетенции в соответствии с требованиями ФГОС СПО;

в) при выполнении проектных, курсовых и дипломных работ формируются основы научно-исследовательской деятельности.

**Содержание работы:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Задача** | | **Основные**  **мероприятия** | **Прогноз ожидаемых  результатов** |
| Формирование устойчивой мотивации к получению профессионального образования и освоению образовательной программы, воспитание ответственности за качество обучения, развитие общих компетенций (с учетом ФГОС СПО) и личностных результатов (с учетом ФГОС среднего общего образования) | | Кураторские часы по знакомству с  локальными нормативными актами техникума, с обсуждением вопросов о результатах обучения; формирование учебных рейтингов, определение лучших по результатам обучения в учебной группе  Индивидуальная работа куратора с обучающимися  Конкурс стенгазет «от сессии до сессии живут студенты весело» среди групп первокурсников  Участие студентов в подготовке и проведении Дней открытых дверей. | Успешность обучения  по всем предметам  (отсутствие академической задолженности);  отсутствие пропусков учебных занятий без уважительных причин; ответственное отношение к обучению, нацеленность на результат – на получение диплом  стремление и  способность к самообучению. |
| Развитие профессиональных качеств личности, профессиональной мотивации, конкурентоспособности, нацеленности  на построение успешной профессиональной  карьеры. | | Встречи с работодателями, с ветеранами профессии, представителями трудовых династий, работодателями.  Встречи с выпускниками прошлых лет. Экскурсии на профильные предприятия, Проведение мероприятий, посвященных профессиональным праздникам;  Подготовка и участие в чемпионатах Ворлдскиллс;  Готовность выпускника к продолжению образования, к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества. | Готовность к самореализации, адаптация в социуме и профессиональной среде;  Готовность к профессиональному обучению в течение всей жизни;  Способность выпускника самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности. |
| Развитие познавательной и  учебной проектной  деятельности, приобщение обучающегося к научному знанию, развитие элементов научного мировоззрения,  раскрытие интеллектуального потенциала студента, мотивация на выполнение научно-исследовательской работы, нацеленной на  интеллектуальное развитие. | Проведение предметных недель по профессионально значимым дисциплинам,  Участие в предметных олимпиадах,  Работа предметных кружков,  Развитие грамотности, участие во всероссийском конкурсе сочинений,  Участие в ежегодной научно-практической конференции студентов. | Готовность к самореализации, адаптация в социуме и  профессиональной среде;  Готовность к профессиональному обучению в течение всей жизни;  Способность выпускника самостоятельно  реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности. |
| Трудовое воспитание,  развитие трудолюбия,  стрессоустойчивости, умения работать в режиме многозадачности, высокой неопределенности и (или) в сжатые сроки. | Организация дежурства, работа по самообслуживанию, благоустройство кабинетов, рекреаций, территории.  Трудовые субботники и трудовые десанты. | Ответственное и  уважительное отношение к труду, не зависимо от уровня квалификации, проявление выдержки и работоспособности в  условиях стрессовой  ситуации и многозадачности. | Готовность к самореализации, адаптация в социуме и профессиональной среде;  Готовность к профессиональному обучению в течение всей жизни; способность выпускника самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности. |

**Особенности организации индивидуальной работы с обучающимся по направлению:**

- наблюдение куратора за взаимоотношениями обучающихся в учебной группе, создание благоприятного психологического климата;

- наблюдение за посещением учебных занятий, успешностью обучения и профессиональным становлением каждого обучающегося учебной группы;

- анализ материалов учебных достижений в портфолио обучающегося;

- закрепление за предприятиями студентов, относящихся к категории детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, инвалидов;

- индивидуальные беседы с обучающимся куратора, преподавателей, мастеров производственного обучения по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации с целью повышения качества обучения, оказание помощи (при необходимости).

**2.2.2.** **Гражданско-патриотическое воспитание.**

Цель:воспитание гражданственности, любви к Родине, бережного отношения к историческому наследию, сохранение преемственности поколений.

Задачи:

1. Формирование российской идентичности, гражданственности, уважение к своему народу, уважение к государственным праздникам и государственным символам (герб, флаг, гимн); уважительное отношение к семье и семейным ценностям;
2. Формирование чувства патриотизма, готовности служить Отечеству, воспитание гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее, принятие традиционных национальных и общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;
3. Формирование правовой культуры и гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, обладающего взглядами противостоять коррупции.

**Содержание работы:**

|  |
| --- |
|  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Задача** | **Основные мероприятия** | **Прогноз ожидаемых результатов** |
| 1)Формирование российской идентичности, гражданственности, уважение к своему народу, уважение к государственным праздникам и государственным символам (герб, флаг, гимн); уважительное отношение к семье и семейным ценностям | - конкурс плакатов/стенгазет, посвященный государственным праздникам, памятным датам и отмечаемым событиям:  1 сентября - День знаний,  3 сентября – День солидарности в борьбе с терроризмом,  4 ноября – День народного единства,  12 декабря День Конституции РФ,  31 декабря Новый год,  25 января – Татьянин день (праздник студенчества),  23 февраля – День защитника Отечества,  8 марта – Международный женский день,  1 апреля – День смеха,  1 мая – Праздник весны и труда,  9 мая – День победы,  1 июня – Международный день защиты детей,  12 июня – День России  22 июня – День памяти и скорби, день начала Великой Отечественной войны в 1941 году;   * кураторские часы об истории российских праздников, с обсуждениями вопросов и дискуссий о гражданской ответственности; * мероприятия патриотической направленности. | Проявление уважительного отношения к своему край и своей Родине, народу, его культуре и духовным традициям;  Осознание и принятие традиционных ценностей семьи, российского гражданского общества,  многонационального российского народа, человечества, осознание свою сопричастность судьбе Отечества; |
| 2) Формирование чувства патриотизма, готовности служить Отечеству, воспитание гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее, принятие традиционных национальных и общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей | * Участие во всероссийских акциях, посвященных значимым отечественным и международным событиям; * участие в акции Бессмертный полк и Георгиевская ленточка; * участие в городских и региональных волонтерских акциях, таких как «Ветеран живет рядом», «От благодарных потомков», «Мы вместе» * встречи с представителями совета ветеранов; * встречи с представителями правовых и общественных организаций: кураторские часы, посвященные памятным датам и Дням воинской славы России: 2 сентября – День окончания Второй мировой войны (1945 год); 3 сентября – День солидарности в борьбе с терроризмом; 4 ноября – День народного единства; 3 декабря – День Неизвестного Солдата; 5 декабря – День начала контрнаступления советских войск против немецко- фашистских войск в битве под Москвой (1941 год); 27 января – День полного освобождения советскими войсками города Ленинграда от блокады его немецко-фашистскими войсками (1944 год); 2 февраля – День разгрома советскими войсками немецко-фашистских войск в Сталинградской битве (1943 год); 15 февраля – День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества; 23 февраля – День защитника Отечества; 16 марта 2014 г. – присоединение Крыма к России; 9 мая – День Победы советского народа в Великой Отечественной войне 1941-1945 годов (1945 г.) | Проявление ответственного отношения к истории Отечества, чувства гордости за страну, сопричастности к её настоящему и будущему;  готовность к служению Отечеству, его защите. |
| 1. Формирование правовой культуры и гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, обладающего взглядами противодействия коррупции. | * Месячник безопасности и декада основ правовой культуры; * Открытая лекция о противодействии коррупции; * Кураторский час по профилактике экстремизма и терроризма – День солидарности в борьбе с терроризмом; * кураторские часы по формированию ответственного поведения, ведения законопослушного образа жизни;   индивидуальная работа куратора группы и инспектора ОДН с обучающимися. | Проявление ответственного отношения к закону и правопорядку;  направленность поведения и взглядов на противодействие коррупции. |

**Особенности организации индивидуальной работы с обучающимся по направлению:**

- наблюдение куратора за вовлеченностью каждого обучающегося в проводимые мероприятия;

- создание благоприятных условий для приобретения обучающимся опыта осуществления социально значимых дел;

- проведение индивидуальных консультаций с обучающимся (при необходимости) по вопросам правовой культуры и др.

**Цель:**

Приобщение обучающихся к культурному наследию, воспитание нравственных качеств личности обучающегося на основе общечеловеческих ценностей, художественно-эстетическое воспитание; творческое развитие личности.

**Задачи:**

1.Развитие толерантности, культуры межэтнических отношений, уважительное отношение к национальной культуре, воспитание бережного отношения к культурному наследию народов России;

2.Формирование и развитие общечеловеческих норм нравственности и культуры; развитие кроскультурных навыков общения и межкультурного взаимодействия; умение работать в команде, формирование лидерских качеств, развитие эмоциональной грамотности обучающихся, проявление уважения к себе и к окружающим;

**Создание условий для развития творческих способностей обучающихся, их самореализации и самовыражения**.

*ВОСПИТАНИЕ В УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ:*

Содержание учебного материала обеспечивает интеллектуальное развитие обучающегося, его профессиональное становление. Студент овладевает системой научных понятий, закономерностей, профессиональной терминологией, основами профессиональной деятельности, в ходе которой формируется отношение обучающегося к будущей профессии, мотивация к труду.

При взаимодействии преподавателя и обучающегося в ходе учебного занятия основой является увлеченность педагогического работника преподаваемой дисциплиной, курсом, модулем, а также уважительное, доброжелательное отношение к обучающемуся. Помощь педагога в формировании опыта преодоления трудностей в освоении нового способствует мотивации обучающегося к обучению и к профессиональной деятельности. Создание в ходе учебных занятий опыта успешного взаимодействия обучающихся друг с другом, умение выстраивать отношения в мини-группе, в обычной учебной группе – важное учебное и социальное умение, помогающее не только в профессиональном, но и в социальном становлении личности.

Самостоятельная работа обучающихся обеспечивает опыт самостоятельного приобретения новых знаний, учит планированию и достижению цели.

Организация образовательного процесса создает для каждого обучающегося атмосферу активного, творческого овладения квалификацией

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Задача** | **Основные мероприятия** | **Прогноз ожидаемых результатов** |
| 1. Развитие толерантности, культуры межэтнических отношений, уважительное отношение к национальной культуре, воспитание бережного отношения к культурному наследию народов России | * встречи с деятелями культуры, политики, общественной жизни; * проведение межнациональных праздников, фестивалей и творческие конкурсов, в том числе «Фестиваль студенческого творчества», * фотоконкурс о знаменитых людях города и техникума,   кураторские часы, направленные воспитание толерантности, о национальных праздниках народов России, обсуждение вопросов о семейных ценностях и традициях, о любви и верности; уважении и принятии и др, | Осознание ценностей культурных традиций народов России,  толерантное поведение, проявление национальной и религиозной терпимости;  способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации и другим негативным социальным явлениям. |
| 2) Формирование и развитие общечеловеческих норм нравственности и культуры | Посещение театральных спектаклей, выставок, концертов;  Экскурсии в музеи, знакомство с историко культурным и этническим наследием малой родины,  Участие в международных и всероссийских событиях | Проявление бережного отношения к культурному наследию,  проявление уважительного отношения к себе и другим на основе общечеловеческого отношения к людям. |

*ВОСПИТАНИЕ ВО ВНЕУЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ*.

В процессе внеучебной деятельности реализуются все направления воспитательного воздействия. Основные качества и свойства личности развиваются у обучающихся через воспитание трудом, воспитание творчеством, через опыт социального взаимодействия, опыт личностных достижений и самоутверждения, в том числе в профессиональной сфере.

Воспитание во внеучебной деятельности осуществляется через систему воспитательных мероприятий, через создание комфортной обучающей и воспитывающей среды, позитивного профессионального и социального окружения.

1. **Формы организации воспитательной работы**

Основные формы организации воспитательной работы выделяются по количеству участников данного процесса:

а) массовые формы работы: на уровне города, на уровне образовательной организации;

б) мелкогрупповые и групповые формы работы: на уровне учебной группы и в мини-группах;

в) индивидуальные формы работы: с одним обучающимся.

Все формы организации воспитательной работы в своем сочетании гарантируют:

* с одной стороны – оптимальный учет особенностей обучающегося и организацию деятельности в отношении каждого по свойственным ему способностям,
* с другой – приобретение опыта адаптации обучающегося к социальным условиям совместной работы с людьми разных идеологий, национальностей, профессий, образа жизни, характера, нрава и т.д.

Воспитание в большей степени строится на взаимодействии обучающегося с его окружением, поэтому сочетание разных форм индивидуальной, групповой и массовой работы в воспитательных мероприятиях считается наиболее важной, значимой, чем в обучении.

1. **Методы воспитательной работы**

В воспитательной работе используются методы прямого и косвенного педагогического влияния на обучающихся.

Методы прямого педагогического влияния применяются в конкретных или искусственно создаваемых ситуациях, когда педагогический работник (куратор, педагог или мастер производственного обучения) сразу может скорректировать поведение обучающегося, или его отношение к происходящему. Например, повторение по образцу, приучение, требование, конструктивная критика, соревнование, поощрение и др. Наиболее стимулирующим мотивацию обучающихся методом педагогического влияния является поощрение – это одобрение, похвала, благодарность, предоставление почетных или особых прав, награждение. Использование метода соревнования способствует формированию качеств конкурентоспособной личности, накопление опыта социально и профессионально-полезного поведения.

Методы косвенного педагогического влияния предполагают создание такой ситуации в организации деятельности (учебной и внеучебной), при которой у обучающегося формируется соответствующая установка на самосовершенствование, на выработку определенной позиции в системе его отношений с обществом, преподавателями, другими обучающимися. Например, методы убеждения, стимулирования, внушения, выражения доверия, осуждения.

При проведении воспитательных мероприятий используется сочетание методов прямого и косвенного педагогического влияния.

1. **Технологии взаимодействия субъектов воспитательного процесса**

Субъектами воспитательного процесса выступают:

* педагогические и руководящие работники образовательной организации;
* социальные партнеры и представители профессионального сообщества;
* обучающиеся, в том числе их объединения и органы самоуправления;
* родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся.

Применяемые технологии взаимодействия основываются на системном подходе к воспитанию, предусматривают создание доброжелательных отношений между всеми субъектами воспитательного процесса и являются основой для положительных личных и деловых отношений.

|  |  |
| --- | --- |
| **Технология** **воспитания** | **Характеристика** |
| Технология коллективной  Социальной ответственности | Данная технология основана на организации воспитательной работы, обеспечивающей достижение социально приемлемых отношений, развитие позитивных социальных инициатив, формирование опыта коллективных дел и взаимной социальной ответственности, сохранение и преумножение традиций |
| Технология индивидуального самоопределения и построения общностей  Вокруг самоопределяющейся  личности обучающегося | Основана на осознание индивидуальной уникальности личности обучающегося, предоставление возможностей для построения индивидуальной траектории развития, расширения сферы общения и получения персонального профессионального опыта, вхождение в профессиональное сообщество. |

В ходе реализации рабочей программы осуществляется взаимодействие между всеми субъектами воспитательного процесса:

Педагогическими работниками с обучающимися.

Педагогическими работниками с родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся,

Обучающимися с обучающимися,

Обучающимися с родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся.

Педагогическими работниками (кураторами учебных групп) с педагогическими работниками (преподавателями различных дисциплин).

В ходе применения технологий взаимодействия и сотрудничества между субъектами осуществляется взаимопознание, взаимоотношение, взаимные действия, взаимовлияние.

Ведущим в воспитательной работе является эмоциональный компонент взаимодействия, при котором значительные эмоционально – энергетические затраты на взаимодействие субъектов должны всегда оставаться позитивными.

**3.1. Ресурсное обеспечение рабочей программы воспитания**

Ресурсное обеспечение рабочей программы предполагает создание материально-технических и кадровых условий.

**Материально-технические условия**

Образовательная организация располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение указанных в рабочей программе мероприятий. При этом при подготовке к соревнованиям / чемпионатам Ворлдскиллс используются ресурсы организаций-партнеров.

Основными условиями реализации рабочей программы воспитания являются соблюдение безопасности, выполнение противопожарных правил, санитарных норм и требований.

Для проведения воспитательной работы образовательная организация обладает следующими ресурсами:

**Материально-технические условия реализации рабочей программы воспитания**

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение мероприятий программы воспитания.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование мероприятий, кружков и секций | Наименование помещения, зала или площадки | Оборудование |
| Спортивные мероприятия, работа спортивных секций:  Секция баскетбола  Настольный теннис  Легкая атлетика  Секция волейбола | Два спортивных зала  Два тренажерных зала | Мультимедийное оборудование с выходом в сеть Интернет и локальную сеть техникума.  Музыкальный центр с микрофоном.  Спортивный инвентарь |
| Спортивные мероприятия, работа спортивных секций | Волейбольная спортивная площадка | Спортивный инвентарь |
| Спортивные мероприятия, работа спортивных секций | Футбольная спортивная площадка | Спортивный инвентарь |
| Гиревой спорт | Тренажерный зал | Музыкальный центр.  Спортивный инвентарь |
| Танцевальная группа «Здесь и сейчас» | Актовый зал | Музыкальный центр. |
| Зал для проведения праздничных мероприятий, тематических встреч, научно-практических конференций . | 1.Актовый зал на 130 посадочных мест.  2. Актовый зал на 160 посадочных мест. | Мультимедийное оборудование с выходом в сеть Интернет и локальную сеть техникума.  Музыкальный центр с микрофоном. |
| Беседы и консультации для студентов и родителей | Кабинет № 207  Кабинет социального педагога | Мультимедийное оборудование с выходом в сеть Интернет и локальную сеть техникума.  Тесты, раздаточный материал. |
| Зал для проведения праздничных мероприятий, тематических встреч, научно-практических конференций. | Кабинет № 207(методический кабинет)  Актовый зал на 130 посадочных мест.  Актовый зал на 160 посадочных мест. | Мультимедийное оборудование с выходом в сеть Интернет и локальную сеть техникума.  Музыкальный центр. Микшерский пульт с 12 микрофонами.  Стойки для микрофонов, трибуна. |
| Арт-Студии «Профи» (фото-видео) | Кабинет № 216  Кабинет педагога организатора | Компьютеры с выходом в сеть Интернет и локальную сеть техникума.  Фото – видео аппаратура.  Принтеры. |
| Мероприятия по профориентации и трудоустройству | Кабинет № 207,312  Центр профориентации и содействия трудоустройству выпускников | Компьютеры с выходом в сеть Интернет и локальную сеть техникума.  Микшерский пульт с 12 микрофонами.  Принтер. |
| Проведение бесед и мероприятий по здоровье сберегающим технологиям | Кабинет № 110  Клуб «Зевс» | Компьютер с выходом в сеть Интернет и локальную сеть техникума.  Мультимедийное оборудование с выходом в сеть Интернет и локальную сеть техникума. |
| Волонтеры | Кабинет № 219  Актовый зал,  Спортивный зал,  Столовая. | Мультимедийное оборудование с выходом в сеть Интернет и локальную сеть техникума. |
| Площадка для проведения торжественных мероприятий, линеек. | 1. спортивных зала. | Мультимедийное оборудование с выходом в сеть Интернет и локальную сеть техникума. Микшерский пульт с 12 микрофонами. |

**Кадровое обеспечение**

Реализации Рабочей программы воспитания в техникуме осуществляется под руководством директора и заместителей директора по воспитательной, учебной и научно-методической работе. В программе воспитания принимают участие: социальные педагоги, педагоги-психологи, педагог-организатор, руководитель физвоспитания, руководитель ОБЖ, заведующий библиотекой, педагоги организаторы дополнительного образования, кураторы учебных групп – преподаватели, мастера производственного обучения. К реализации программы привлекаются председатели цикловых комиссий и сотрудники техникума, а так же иные лица, обеспечивающие работу кружков, студий, клубов, проведение мероприятий на условиях договоров гражданско-правового характера.

**3.2.Особенности реализации рабочей программы**

Реализация рабочей программы воспитания предполагает комплексное взаимодействие педагогических, руководящих и иных работников техникума, обучающихся и родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся.

Воспитательные мероприятия (например, виртуальные экскурсии и т.п.) могут проводиться с применением дистанционных образовательных технологий, при этом обеспечивается свободный доступ каждого обучающегося к электронной информационно-образовательной среде техникума и к электронным ресурсам. При проведении мероприятий в режиме онлайн может проводиться идентификация личности обучающегося, в том числе через личный кабинет обучающегося, через личный пароль доступ для родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся НТПТиС.

Для реализации рабочей программы воспитания инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья создаются специальные условия с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Реализация рабочей программы воспитания предполагает комплексное взаимодействие педагогических, руководящих и иных работников образовательной организации, обучающихся и родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся.

Некоторые воспитательные мероприятия (например, виртуальные экскурсии и т.п.) могут проводиться с применением дистанционных образовательных технологий, при этом обеспечивается свободный доступ каждого обучающегося к электронной информационно-образовательной среде образовательной организации и к электронным ресурсам. Для реализации рабочей программы воспитания инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья создаются специальные условия с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

**Оценка результатов реализации рабочей программы осуществляется в двух направлениях:**

* Наличие условий для воспитания обучающихся: формирование воспитательного пространства и развитие образовательной (воспитательной) среды;
* эффективность проводимых мероприятий, направленных на профессионально-личностное развитие обучающихся, на формирование квалифицированных специалистов, готовых к самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе.

Показатели внутренней оценки качества условий, созданных для воспитания обучающихся, и эффективности реализации рабочей программы воспитания отражены в таблице 1.

Таблица 1. Оценка результативности воспитательной работы

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Показатели качества и эффективности реализации программы | Единица  измерения | Значение показателя | | |
| 1курс | 2курс | 3курс |
|  | **Раздел 1. Показатели качества созданных условий для воспитания**  **обучающихся** | | | | |  |
|  | **1.1. Количество проведенных воспитательных мероприятий** | | | | |
| 1. | Количество воспитательных мероприятий, проводимых на уровне области, города, в которых участвовали обучающиеся учебной группы | ед. | 24 | 25 | 27 |
| 2. | Количество воспитательных мероприятий, проводимых на уровне образовательной организации, в которых участвовали обучающиеся учебной группы | ед. | 48 | 50 | 52 |
| 3. | Количество воспитательных мероприятий, проводимых на уровне учебной группы, в которых участвовали более половины обучающихся учебной группы | ед. | 24 | 25 | 26 |
| 4. | Количество кружков, общественных объединений и т.п. в образовательной организации, в которых могут бесплатно заниматься обучающиеся | ед. | 20 | 20 | 20 |
| 5. | Количество спортивных и физкультурно-­оздоровительных секций в образовательной организации, в которых могут бесплатно заниматься обучающиеся | ед. | 2 | 2 | 2 |
|  | **1.2. Количество обучающихся, родителей, педагогических работников, или) в их оценке участвовавших в воспитательных мероприятиях и** | | | | |
| 6. | Доля обучающихся, занимавшихся в течение учебного года в творческих кружках, студиях, клубах и т.п., от общей численности | % | 50 | 60 | 65 |
| 7. | Доля обучающихся, занимавшихся в течение учебного года в спортивных секциях, фитнес-клубах, бассейнах и т.п., от общей численности обучающихся в учебной группе | % | 30 | 35 | 35 |
| 8. | Доля обучающихся, оценивших на «хорошо» и «отлично» проведенные в учебном году воспитательные мероприятия, от общей численности обучающихся в учебной группе | % | 75 | 80 | 85 |
| 9. | Доля обучающихся, участвующих в работе студенческого совета, стипендиальной, дисциплинарной или других комиссиях, от общей численности обучающихся в группе учебнойгр группе | % | 5 | 7 | 8 |
| 10. | Доля обучающихся, принявших участие в анкетировании по выявлению удовлетворенностью качеством обучения и условиями образовательного процесса, от общей численности обучающихся в учебной группе | % | 100 | 100 | 100 |
| 11. | Доля обучающихся, оценивших на «хорошо» и «отлично» удовлетворенность качеством обучения, от общей численности обучающихся в учебной группе | % | 80 | 90 | 95 |  |
| 12. | Доля обучающихся, оценивших на «хорошо» и «отлично» удовлетворенность условиями образовательного процесса, от общей численности обучающихся в учебной группе | % | 80 | 90 | 95 |
| 13. | Доля родителей (законных представителей) обучающихся, оценивших на «хорошо» и «отлично» удовлетворенность условиями образовательного процесса, от общей численности родителей, обучающихся в учебной группе. | % | 80 | 90 | 95 |
| 14. | Доля преподавателей, работающих в учебной группе, оценивших на «хорошо» и «отлично» удовлетворенность условиями образовательного процесса, от общей численности преподавателей, работающих в учебной группе. | % | 90 | 90 | 95 |
| 15. | Доля обучающихся, участвовавших в добровольном социально-психологическом тестировании на раннее выявление немедицинского потребления наркотических средств и психотропных веществ, от общей численности обучающихся учебной группы/курса. | % | 100 | 100 | 100 |
|  | **Раздел 2. Показатели эффективности проведенных воспитательных**  **мероприятий для профессионального обучения и развития мотивации на освоение ОПОП и будущую профессиональную деятельность** | | | | |
| 16. | Доля обучающихся, не пропустивших ни одного учебного занятия по неуважительной причине от общей численности обучающихся в учебной группе. | % | 95 | 99 | 100 |
| 17. | Средний балл освоения ОПОП по итогам учебного года (по всем обучающимся учебной группы/курса по результатам промежуточной аттестации за зимнюю и летнюю сессии) | 1,0­  5,0  балл | 4 | 4,2 | 4,1 |
| 18. | Доля обучающихся, участвовавших в предметных олимпиадах от общей численности обучающихся в учебной группе. | % | 3 | 4 | 4 |
| 19. | Количество победителей, занявших 1, 2 или 3 место в предметных олимпиадах, из обучающихся учебной группы | чел. | 1 | 1 | 2 |
| 20. | Количество участников, выступивших с докладами на практических конференциях, из числа обучающихся в учебной группе. | Чел. | 2 | 3 | 3 |
| 21. | Количество опубликованных научных статей, подготовленных обучающимися в учебной группе. | Чел. | 1 | 2 | 2 |
| 22. | Средний % оригинальности текста (с использованием программы Антиплагиат) при выполнении курсовой работы (проекта) обучающимися учебной группы. | % |  |  | 89 |
| 23. | Средний % оригинальности текста (с использованием программы Антиплагиат) при выполнении дипломной работы (проекта) обучающимися учебной группы | % |  |  | 90 |
| 24. | Доля обучающихся, получающих повышенную стипендию по результатам летней сессии от общей численности обучающихся в учебной группе | % |  | 10 | 15 |
| 25. | Доля обучающихся, получивших отметку «отлично» и положительный отзыв работодателя по преддипломной практике от общей численности, обучающихся в учебной группе. | % |  |  | 80 |
| 26. | Доля обучающихся, получивших минимальный разряд при сдаче квалификационного экзамена по модулю Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих от общей численности, обучающихся в учебной группе | % |  |  | 0 |  |
| 27. | Доля обучающихся, получивших повышенный разряд при сдаче квалификационного экзамена по модулю. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих от общей численности обучающихся в учебной группе. | **%** |  |  | **80** |
| 28. | Доля обучающихся, участвующих в региональном чемпионате Ворлдскиллс, от общей численности обучающихся в учебной группе | % |  | 10 | 15 |
| 29. | Доля обучающихся, сдававших ГИА по оценочным материалам Ворлдскиллс, от общей численности обучающихся в учебной группе | % | 60 | 70 | 80 |
| 30. | Доля обучающихся, сдавших демонстрационный экзамен в ГИА на положительную оценку (отлично, хорошо, удовлетворительно), от общей численности обучающихся в учебной группе. | % |  |  | 100 |
| 31. | Доля обучающихся, сдавших демонстрационный экзамен в ГИА на «отлично» от общей численности обучающихся в учебной группе. | % |  |  | 40 |
| 32. | Количество обучающихся в учебной группе, получивших на одном из государственных аттестационных испытаний в ходе ГИА оценку «неудовлетворительно». | чел. |  |  | 0 |
| 33. | Доля обучающихся, получивших награды, грамоты за участие в творческих конкурсах, фестивалях, иных мероприятиях различного уровня, от общей численности обучающихся в учебной группе. | % | 20 | 32 | 36 |
| 34. | Доля обучающихся, получивших награды, грамоты за участие в спортивных соревнованиях, ГТО и иных физкультурно-­оздоровительных мероприятиях различного уровня, от общей численности обучающихся в учебной группе. | % | 8 | 12 | 16 |
| 35. | Доля положительных отзывов работодателей по результатам проведенных воспитательных мероприятий от общего количества отзывов работодателей в учебной группе. | % | 97 | 98 | 99 |
| 36. | Доля положительных отзывов родителей (законных представителей) обучающихся учебной группы по результатам проведенных воспитательных мероприятий от общего количества отзывов родителей в учебной группе. | % | 87 | 94 | 98 |
| 37. | Доля положительных отзывов преподавателей учебной группы по результатам проведенных воспитательных мероприятий от общего количества отзывов преподавателей в учебной группе. | % | 100 | 100 | 100 |
|  | **2.2. Количественные показатели асоциального поведения обучающихся и несоблюдения установленных правил и норм** | | | | |
| 38. | Количество обучающихся учебной группы, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля | чел. | 0 | 0 | 0 |
| 39. | Количество обучающихся учебной группы с выявленным фактом немедицинского потребления наркотических средств и психотропных веществ в учебной группе | чел. | 0 | 0 | 0 |
| 40. | Количество правонарушений, совершенных обучающимися учебной группы за учебный год | ед. | 0 | 0 | 0 |
| 41. | Количество обучающихся учебной группы, совершивших суицид или погибших в ходе неправомерных действий («зацеперы» и др.) | чел. | 0 | 0 | 0 |
| 42. | Количество обучающихся учебной группы, получивших травмы при проведении воспитательных мероприятий | чел. | 0 | 0 | 0 |

Дополнительно для оценки результативности воспитательной работы используется отчет о выполненной работе за учебный год, включающий анализ выполненной за год работы и задачи на следующий учебный год.

Календарный график воспитательной работы представлен в Приложении 5.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 2024-2028 | 43.02.15 Поварское и кондитерское |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Перечень видов учебной деятельности** | | Формы промежуточной аттестации (по семестрам) | | | | **Профессионально - ориентированное содержание** | Объем образовательной программы | | | | | Распределение обязательной аудиторной нагрузки (включая обязательную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час.в семестре) | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **код** | **Наименование** | **Экзамены** | **Зачеты** | **Дифференцированные зачеты** | **Контрольная работа** | **всего** | **самостоятельная работа** | Нагрузка во взаимодействиии с преподавателем | | | 1 курс | | | | 2 курс | | | | | 3 курс | | | | | | 4 курс | | | |
| **всего занятий** | в том числе | | 1 сем. | **2 сем.** | | **Итого за I курс** | **3 сем.** | | **4 сем.** | | **Итого за II курс** | **5 сем.** | | **6 сем.** | | | **Итого за III курс** | **7 сем.** | **8 сем.** | | **Итого за IV курс** |
| **в т.ч.лаб.и практ. занятий** | **курсовых работ** | **17** | **24** | | **17** | | **24** | | **17** | | **24** | | | **17** | **14** | |
| **22** | **2п/а** | **16** | **1п/а** | **23** | **1п/а** | **16** | **1п/а** | **20** | **4 п/п** | **1п/а** | **1п/а** | **13п/п** |
|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|  | **Общеобразовательные предметы** |  | | |  |  | **1399** | **0** | **1399** | **452** | **0** | **612** | **748** | **0** | **1360** | **16** | **0** | **23** | **0** | **39** | **0** |  | **0** |  |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| ОУП.00 | **Общие учебные предметы** |  | | |  |  | **1360** | **0** | **1360** | **452** | **0** | **612** | **748** | **0** | **1360** | 0 | **0** | **0** | **0** | **0** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУП.01 | Русский язык | 2 |  |  |  | 13 | 78 |  | 78 | 30 |  | 34 | 44 |  | 78 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУП.02 | Литература |  |  | 2 | 1 | 12 | 95 |  | 95 | 40 |  | 51 | 44 |  | 95 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУП.03 | История | **2** |  |  | 1 |  | 117 |  | 117 | 46 |  | 51 | 66 |  | 117 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУП.04 | Обществознание |  |  | 2 |  | 14 | 78 |  | 78 | 22 |  | 34 | 44 |  | 78 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУП.05 | География |  |  | 2 |  | 9 | 61 |  | 61 | 20 |  | 17 | 44 |  | 61 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУП.06 | Иностранный язык |  |  | 2 | 1 | 21 | 117 |  | 117 | 50 |  | 51 | 66 |  | 117 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУП.07 | Математика | **2** |  |  | 1 | 38 | 234 |  | 234 | 48 |  | 102 | 132 |  | 234 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУП.08 | Информатика |  |  | 2 | 1 | 48 | 117 |  | 117 | 40 |  | 51 | 66 |  | 117 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУП.09 | Физическая культура |  | 1 | 2 |  | 21 | 78 |  | 78 | 42 |  | 34 | 44 |  | 78 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУП.10 | Основы безопасности и защита Родины |  |  | 2 |  | 12 | 78 |  | 78 | 36 |  | 34 | 44 |  | 78 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУП.11 | Физика |  |  | 2 |  |  | 95 |  | 95 | 20 |  | 51 | 44 |  | 95 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУП.12 | Химия | **2** |  |  | 1 | 6 | 134 |  | 134 | 34 |  | 68 | 66 |  | 134 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУП.13 | Биология |  |  | 2 |  | 9 | 78 |  | 78 | 24 |  | 34 | 44 |  | 78 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПОК | **Профессионально-ориентированный курс** |  |  |  |  |  | 39 | 0 | 39 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 16 | 0 | 23 | 0 | 39 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПОК.01 | Введение в специальность (вкл.индивидуальный проект) |  |  | 4 |  | 30 | 39 |  | 39 |  |  |  |  |  | 0 | 16 |  | 23 |  | 39 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОГСЭ.00** | **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл** |  |  |  |  |  | **563** | **130** | **433** | **330** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **144** |  | **69** |  | **213** | **112** |  | **40** |  |  | **152** | **68** | **0** | **0** | **68** |
| ОГСЭ.01 | История | 3 |  |  |  | 19 | 62 | 14 | 48 | 12 |  |  |  |  |  | 48 |  |  |  | 48 |  |  |  |  |  | 0 |  |  |  | 0 |
| ОГСЭ.02 | Основы философии | 5 |  |  |  | 19 | 62 | 14 | 48 | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 48 |  |  |  |  | 48 |  |  |  | 0 |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |  | 3;5 | 4;6;7 |  | 56 | 183 | 42 | 141 | 145 |  |  |  |  |  | 32 |  | 23 |  | 55 | 32 |  | 20 |  |  | 52 | 34 |  |  | 34 |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура |  | 3;5 | 4,6,7 |  | 66 | 213 | 49 | 164 | 159 |  |  |  |  |  | 32 |  | 46 |  | 78 | 32 |  | 20 |  |  | 52 | 34 |  |  | 34 |
| ОГСЭ.05 | Психология общения |  |  | 3 |  | 13 | 42 | 10 | 32 | 6 |  |  |  |  |  | 32 |  |  |  | 32 |  |  |  |  |  | 0 |  |  |  | 0 |
| **ЕН.00** | **Математический и общий естественнонаучный цикл** |  |  |  |  | 69 | **224** | **52** | **172** | **34** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **80** |  | **92** |  | **172** | **0** |  | **0** |  |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| ЕН.01 | Химия |  |  | 3;4 |  | 53 | 173 | 40 | 133 | 22 |  |  |  |  |  | 64 |  | 69 |  | 133 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |  |  | 4 |  | 16 | 51 | 12 | 39 | 12 |  |  |  |  |  | 16 |  | 23 |  | 39 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** |  |  |  |  |  | **3665** | **518** | **3147** | **556** | **40** | **0** | **44** | **0** | **44** | **336** |  | **650** |  | **986** | **464** |  | **689** | **144** |  | **1153** | **540** | **0** | **468** | **1008** |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональные дисциплины** |  |  |  |  |  | **939** | **217** | **722** | **177** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **144** |  | **184** |  | **328** | **112** |  | **180** | **0** |  | **292** | **102** | **0** | **0** | **102** |
| ОП.01 | Микробиология, физиология питания санитария и гигиена | 4 |  |  |  | 47 | 101 | 23 | 78 | 24 |  |  |  |  |  | 32 |  | 46 |  | 78 |  |  |  |  |  | 0 |  |  |  | 0 |
| ОП.02 | Организация хранения и контроль запсов сырья | 3 |  |  |  | 38 | 83 | 19 | 64 | 21 |  |  |  |  |  | 64 |  |  |  | 64 |  |  |  |  |  | 0 |  |  |  | 0 |
| ОП.03 | Техническое оснащение организаций питания | 4 |  |  |  | 41 | 90 | 21 | 69 | 18 |  |  |  |  |  |  |  | 69 |  | 69 |  |  |  |  |  | 0 |  |  |  | 0 |
| ОП.04 | Организация обслуживания | 7 |  | 4, 6 |  | 162 | 351 | 81 | 270 | 32 |  |  |  |  |  | 32 |  | 46 |  | 78 | 64 |  | 60 |  |  | 124 | 68 |  |  | 68 |
| ОП.05 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга |  |  | 6 |  | 24 | 52 | 12 | 40 | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  |  | 40 |  |  | 40 |  |  |  | 0 |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности |  |  | 6 |  | 34 | 73 | 17 | 56 | 22 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 16 |  | 40 |  |  | 56 |  |  |  | 0 |
| ОП.07 | Информационные технологии в профессиональной деятельности |  |  | 7 |  | 20 | 44 | 10 | 34 | 32 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  |  |  |  |  | 0 | 34 |  |  | 34 |
| ОП.08 | Охрана труда |  |  | 4 |  | 23 | 51 | 12 | 39 | 10 |  |  |  |  |  | 16 |  | 23 |  | 39 |  |  |  |  |  | 0 |  |  |  | 0 |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности |  |  | 6 |  | 43 | 94 | 22 | 72 | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 32 |  | 40 |  |  | 72 |  |  |  | 0 |
|  | **Вариативная часть учебного цикла** |  |  |  |  |  | **618** | **143** | **475** | **184** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **16** |  | **69** |  | **85** | **128** | **0** | **160** | **0** | **0** | **288** | **102** | **0** | **0** | **102** |
| ОП.10 | Основы композиции, специальное рисование и лепка |  |  | 5 |  | 47 | 101 | 23 | 78 | 74 |  |  |  |  |  |  |  | 46 |  | 46 | 32 |  |  |  |  | 32 |  |  |  | 0 |
| ОП.11 | Товароведение продовольственных товаров | 6 |  | 4 |  | 86 | 186 | 43 | 143 | 28 |  |  |  |  |  | 16 |  | 23 |  | 39 | 64 |  | 40 |  |  | 104 |  |  |  | 0 |
| ОП.12 | Традиции и культура питания народов мира |  |  | 7 |  | 53 | 114 | 26 | 88 | 35 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  |  | 20 |  |  | 20 | 68 |  |  | 68 |
| ОП.13 | Основы калькуляции с элементами бухгалтерского учета | 7 |  |  |  | 56 | 122 | 28 | 94 | 21 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  |  | 60 |  |  | 60 | 34 |  |  | 34 |
| ОП.14 | Основы бережливого производства |  |  | 6 |  | 22 | 47 | 11 | 36 | 20 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 16 |  | 20 |  |  | 36 |  |  |  | 0 |
| ОП.15 | Эстетика и дизайн в оформлении блюд и кондитерских изделий |  |  | 6 |  | 22 | 47 | 11 | 36 | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 16 |  | 20 |  |  | 36 |  |  |  | 0 |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** |  |  |  |  |  | **2109** | **159** | **1950** | **195** | **40** | **0** | **44** | **0** | **44** | **176** | **0** | **397** | **0** | **573** | **224** | **0** | **349** | **144** | **0** | **573** | **336** | **0** | **468** | **804** |
| **ПМ.01** | **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** | **8** |  |  |  |  | **356** | **29** | **327** | **47** | **0** | **0** | **44** | **0** | **44** | **80** | **0** | **175** | **0** | **255** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **72** | **72** |
| МДК.01.01 | Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |  |  | 2, 4 |  | 62 | 94 | 16 | 78 | 27 |  |  | 44 |  | 44 | 32 |  | 46 |  | 78 |  |  |  |  |  | 0 |  |  |  | 0 |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 4 |  |  |  | 41 | 83 | 14 | 69 | 20 |  |  |  |  | 0 |  |  | 69 |  | 69 |  |  |  |  |  | 0 |  |  |  | 0 |
| УП.01 | Учебная практика |  |  | 4 |  |  | **108** |  | 108 |  |  |  |  |  | 0 | 48 |  | 60 |  | 108 |  |  |  |  |  | 0 |  |  |  | 0 |
| ПП.01 | Производственная практика |  |  | 8 |  |  | **72** |  | 72 |  |  |  |  |  | 0 |  |  |  |  | 0 |  |  |  |  |  | 0 |  |  | 72 | 72 |
| **ПМ.02** | **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | **8** |  |  |  |  | **372** | **28** | **344** | **40** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **96** | **0** | **176** | **0** | **272** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **72** | **72** |
| МДК.02.01 | Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |  |  | **3** |  | 29 | 58 | 10 | 48 | **20** |  |  |  |  |  | **48** |  |  |  | **48** |  |  |  |  |  | 0 |  |  |  |  |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |  |  | **4** |  | 55 | 110 | 18 | 92 | **20** |  |  |  |  |  |  |  | **92** |  | **92** |  |  |  |  |  | 0 |  |  |  |  |
| УП.02 | Учебная практика |  |  | 4 |  |  | 132 |  | 132 |  |  |  |  |  |  | **48** |  | **84** |  | 132 |  |  |  |  |  | 0 |  |  |  | 0 |
| ПП.02 | Производственная практика |  |  | 8 |  |  | 72 |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  |  |  |  |  | 0 |  |  | 72 | 72 |
| **ПМ.03** | **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслживания** | **8** |  |  |  |  | **302** | **26** | **276** | **24** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **46** |  | **46** | **16** | **0** | **110** | **0** | **0** | **126** | **32** | **0** | **72** | **104** |
| МДК.03.01 | Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |  |  | 4, 6 |  | 49 | 98 | 16 | 82 | 12 |  |  |  |  |  |  |  | 46 |  | 46 | 16 |  | 20 |  |  | 36 |  |  |  | 0 |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 7 |  |  |  | 55 | 102 | 10 | 92 | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  |  | 60 |  |  | 60 | 32 |  |  | 32 |
| УП.03 | Учебная практика |  |  | 6 |  |  | 30 |  | 30 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 30 |  |  | 30 |  |  |  | 0 |
| ПП.03 | Производственная практика |  |  | 8 |  |  | 72 |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  |  | 72 | 72 |
| **ПМ.04** | **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслживания** | **8** |  |  |  |  | **292** | **20** | **272** | **22** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **78** | **0** | **90** | **0** | **0** | **168** | **32** | **0** | **72** | **104** |
| МДК.04.01 | Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | 5 |  |  |  | 29 | 58 | 10 | 48 | 11 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 48 |  |  |  |  | 48 |  |  |  | 0 |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента |  |  | 6 |  | 55 | 102 | 10 | 92 | 11 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  |  | 60 |  |  | 60 | 32 |  |  | 32 |
| УП.04 | Учебная практика |  |  | 6 |  |  | 60 |  | 60 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 30 |  | 30 |  |  | 60 |  |  |  | 0 |
| ПП.04 | Производственная практика |  |  | 8 |  |  | 72 |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  |  | 72 | 72 |
| **ПМ.05** | **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | **8** |  |  |  |  | **345** | **21** | **324** | **22** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **62** | **0** | **50** | **0** | **0** | **112** | **140** | **0** | **72** | **212** |
| МДК.05.01 | Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализациихлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |  |  | 5 |  | 19 | 38 | 6 | 32 | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 32 |  |  |  |  | 32 |  |  |  | 0 |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделийсложного ассортимента |  |  | 7 |  | 53 | 103 | 15 | 88 | 14 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  |  | 20 |  |  | 20 | 68 |  |  | 68 |
| УП.05 | Учебная практика |  |  | 7 |  |  | 132 |  | 132 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 30 |  | 30 |  |  | 60 | 72 |  |  | 72 |
| ПП.05 | Производственная практика |  |  | 8 |  |  | 72 |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  |  | 72 | 72 |
| **ПМ.06** | **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** | **8** |  |  |  |  | **260** | **20** | **240** | **20** | **20** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **132** | **0** | **108** | **240** |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала |  |  | 7 |  | 61 | 122 | 20 | 102 | 20 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 102 |  |  | 102 |
| УП.06 | Учебная практика |  |  | 7 |  |  | 30 |  | 30 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 30 |  |  | 30 |
| ПП.06 | Производственная практика |  |  | 8 |  |  | 108 |  | 108 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  |  | 108 | 108 |
| **ПМ.07** | **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** | **6** |  |  |  |  | **181** | **14** | **167** | **20** | **20** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **68** | **0** | **99** | **144** | **0** | **167** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| МДК.07.01 | Технология выполнения работ по профессии пекарь |  |  | 6 |  |  | 109 | 14 | 95 | 20 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 32 |  | 63 |  |  | 95 |  |  |  | 0 |
| УП.07 | Учебная практика |  |  | 6 |  |  | 72 |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  | 36 |  |  | 72 |  |  |  | 0 |
| ПП.07 | Производственная практика |  |  | 6 |  |  | 0 |  | 0 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 144 |  | 0 |  |  |  | 0 |
|  | ***ВСЕГО*** |  |  |  |  |  | **5851** | **700** | **5151** | **1372** | **40** | **612** | **836** |  | **1448** | **576** |  | **834** |  | **1410** | **576** |  | **729** | **144** |  | **1305** | **608** | **0** | **468** | **1076** |
| **ПА** | **Промежуточная аттестация** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 7нед |
| **ПДП** | **Производственная практика (преддипломная)** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 4 нед |
| **ГИА** | **Государственная итоговая аттестация** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 6 нед |
| Консультации для обучающихся по очной форме обучения образовательной организацией из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год | | | | | | | |  | дисциплин и МДК | | | 612 | 792 |  | 1404 | 480 |  | 690 |  | 1170 | 480 |  | 603 |  |  | 1083 | 506 | 0 | 0 | 506 |
| **Государственная (итоговая) аттестация: с 15.06 по 22.06** | | | | | | | |  | учебной практики | | | 0 | 0 |  | 0 | 96 |  | 144 |  | 240 | 96 |  | 126 |  |  | 222 | 102 | 0 | 0 | 102 |
| Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы)и сдаче демонстрационного экзамена | | | | | | | |  | производственной практики | | | 0 | 0 |  | 0 | 0 |  | 0 |  | 0 | 0 |  |  | 144 |  | 144 | 0 | 0 | 468 | 468 |
|  | экзаменов | | | 0 | 4 |  | 4 | 2 |  | 3 |  | 5 | 2 |  | 3 | 1(кв) |  | 5 | 0 | 3 | 6(кв.) | 3 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | дифф.зачетов | | | 0 | 10 |  | 10 | 3 |  | 10 |  | 13 | 3 |  | 10 |  |  | 13 | 6 | 0 | 0 | 6 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | зачеты | | | 1 |  |  | 1 | 2 |  | 1 |  | 3 | 2 |  | 0 |  |  | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | контрльная работы | | | 6 |  |  | 6 | 0 |  | 0 |  | 0 | 0 |  | 0 |  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 | 36 |  |  | 36 |  | 36 |  |  | 36 |  | 36 | 36 |  |  | 36 |  | 36 |  |

**Приложение 1**

Учебный план

**Приложение 2**

**Рабочие программы учебных предметов, учебных дисцилин,**

**профессиональных модулей**

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**профессиональноЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«Норильский техникум промышленных технологий**

**и сервиса»**

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на заседании методического совета протокол №  от « » 2024 г.  РАССМОТРЕНО  на заседании  предметно-цикловой комиссии  общеобразовательного цикла  протокол \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.  председатель ПЦК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  / | УТВЕРЖДЕНО  приказом директора № /  от« » 2024 г. |

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОУП.01 РУССКИЙ ЯЗЫК

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Количество часов 78

2024

Рабочая программа разработана на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело», (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828)и в соответствии:с Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных предметов/дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», утвержденным приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса от 14.11.2022 г. приказ № 01-11/116а

Организация – разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «НОРИЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО

ПРЕДМЕТА

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА** ОУП.01 Русский язык

**1.1.Область применения программы**

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы/программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:**

дисциплина относится к общеобразовательной, базовой учебного предмета.

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

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебного предмета.**

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

Личностные результаты:

1) воспитание российской гражданской идентичности: патриотизма, уважения к Отечеству, прошлое и настоящее многонационального народа России; осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества; усвоение гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества; воспитание чувства ответственности и долга перед Родиной;

2) формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде;

3) формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;

4) формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира; готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нём взаимопонимания;

5) освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества; участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учётом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей;

6) развитие морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личностного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам;

7) формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;

8) формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах;

9) формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;

10) осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;

11) развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.

2 Метапредметные результаты:

1) умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;

2) умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;

3) умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;

4) умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;

5) владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;

6) умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;

7) умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;

8) смысловое чтение;

9) умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учёта интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение;

10) умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью;

11) формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее ИКТ– компетенции);

12) формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации. Предметные результаты:

1) совершенствование видов речевой деятельности (аудирования, чтения, говорения и письма), обеспечивающих эффективное овладение разными учебными предметами и взаимодействие с окружающими людьми в ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения;

2) понимание определяющей роли языка в развитии интеллектуальных и творческих способностей личности, в процессе образования и самообразования;

3) использование коммуникативно-эстетических возможностей русского и родного языков; 4) расширение и систематизацию научных знаний о языке; осознание взаимосвязи его уровней и единиц; освоение базовых понятий лингвистики, основных единиц и грамматических категорий языка;

5) формирование навыков проведения различных видов анализа слова (фонетического, морфемного, словообразовательного, лексического, морфологического), синтаксического анализа словосочетания и предложения, а также многоаспектного анализа текста;

6) обогащение активного и потенциального словарного запаса, расширение объёма используемых в речи грамматических средств для свободного выражения мыслей и чувств адекватно ситуации и стилю общения;

7) овладение основными стилистическими ресурсами лексики и фразеологии языка, основными нормами литературного языка (орфоэпическими, лексическими, грамматическими, орфографическими, пунктуационными), нормами речевого этикета; приобретение опыта их использования в речевой практике при создании устных и письменных высказываний; стремление к речевому самосовершенствованию;

8) формирование ответственности за языковую культуру как общечеловеческую ценностей.

**1.5 Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:**

Объём рабочей программы 78 часов,

в том числе практическая подготовка часов,

самостоятельной работы часа.

Всего часов нагрузки во взаимодействии с преподавателем часов, в том числе:

всего занятий 78 часов,

в том числе лабораторных и практических занятий 30 часов,

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**2.1. Объем учебного предмета и виды работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объём часов** |
| Объём рабочей программы | **78** |
| в том числе практическая подготовка |  |
| Всего часов нагрузки во взаимодействии с преподавателем | **78** |
| В том числе: |  |
| **-** всего занятий | **78** |
| **-** в т.ч. лабораторные и практические занятия |  |
| Самостоятельная работа обучающихся | 0 |
| в том числе: |  |
| Контрольные диктанты, изложения |  |
| Промежуточная аттестация в форме экзамена | 6 |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**профессиональноЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«Норильский техникум промышленных технологий**

**и сервиса»**

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на заседании методического совета протокол №  от « » 2024 г.  РАССМОТРЕНО  на заседании  предметно-цикловой комиссии  общеобразовательного цикла  протокол \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.  председатель ПЦК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | УТВЕРЖДЕНО  приказом директора № /  от« » .2024 г. |

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОУП.02 ЛИТЕРАТУРА

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Количество часов: 95

2024

Рабочая программа разработана на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело», (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828)и в соответствиис Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных предметов/дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», утвержденным приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса от 14.11.2022 г. приказ № 01-11/116а

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Норильский ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ технологий и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

**1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОУД. 02 ЛИТЕРАТУРА**

**1.1.Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки специалистов среднего звена / программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС основного общего и среднего профессионального образования технического / социально-экономического/гуманитарного профиля по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебного предмета может быть использована для получения образования в областях, не требующих углубленной подготовки.

**1.2. Место учебного предмета в структуре** программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**:**  дисциплина входит в общеобразовательный цикл и относится к базовым общеобразовательным дисциплинам.

Учебный предмет «Литература» направлена на формирование следующих 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.

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины –** требования к результатам освоения учебного предмета.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

**личностных:**

− сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

− сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

− толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

− готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

− эстетическое отношение к миру;

− совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;

− использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);

• **метапредметных:**

− умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал,

подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять

причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;

− умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;

− умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;

− владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

• **предметных:**

− сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познандругих культур, уважительного отношения к ним;

− сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;

− владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за

собственной речью;

− владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

− владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

− знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;

− сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художествен-

ного произведения;

− способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

− владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

− сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы

**1.5. Количество часов на освоение программы предмета:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - **95** часов

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

2.1 Объем учебного предмета и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | **95** |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 95 |
| в том числе: |  |
| - практическая подготовка | 40 |
| - самостоятельный работы |  |
| - сочинение |  |
| - контрольные работы |  |
| - зачет |  |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ профессиональноЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«Норильский техникум промышленных технологий**

**и сервиса»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на методическом  совете техникума  протокол №  от « » .2024 г.  РАССМОТРЕНО  на заседании  предметно-цикловой комиссии  общеобразовательного цикла  протокол \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.  председатель ПЦК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  /Е. Д. Нистеренко | | УТВЕРЖДЕНО  Приказом директора  № /  от« » .2024 г. | |
|  | |  | |
|  |  | |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

ОУП. 06 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК)

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Количество часов: 117

2024

Рабочая программа разработана на основе федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2006 № 44828) и в соответствии с Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», утвержденным приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса от «14» ноября 2022 г. № 01-11/116.

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Норильский ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ технологий и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

|  |
| --- |
|  |
| 1. ПАСПОРТ рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА |
| 1. СТРУКТУРА и ПРИМЕРНОе содержание УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА |
|  |
| 1. условия РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА |
| 1. Контроль и оценка результатов Освоения УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА |

1.паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

«ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2 Место учебного предмета** в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебный предмет Иностранный язык» относится к общеобразовательному циклу программы среднего общего образования и направлена на формирование следующих общих компетенций:

ОК 01. – ОК 10.

**1.3. Цели и задачи учебного предмета** – требования к результатам освоения предмета:

• формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;

• формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;

• формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной,

социальной, стратегической и предметной;

• воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;

• воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания учебного предмета «Английский язык» обеспечивает достижение обучающимися следующих **результатов**:

* **личностных:**

– сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;

– сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;

– развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;

– осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;

– готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;

* **метапредметных:**

– умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;

– владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;

– умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;

– умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

* **предметных:**

– сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;

– владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;

– достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;

– сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

1.4 Количество часов на освоение программы учебного предмета:

Объём рабочей программы – 117 часов

Всего часов нагрузки во взаимодействии с преподавателем 117 часов.

**2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

2.1 Объем учебного предмета и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Объем рабочей программы | 117 |
| Всего часов нагрузки во взаимодействии с преподавателем | 117 |
| в том числе: |  |
| - всего занятий | 117 |
| - в т. ч. лабораторные и практические занятия | 50 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**профессиональноЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«Норильский техникум промышленных технологий**

**и сервиса»**

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на методическом совете техникума протокол №  от « » .2024 г.  РАССМОТРЕНО  на заседании  предметно-цикловой комиссии  общеобразовательного цикла  протокол \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.  председатель ПЦК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | УТВЕРЖДЕНО  приказом директора  № /  от« » 2024 г. |

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОУП.07 МАТЕМАТИКА

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Количество часов: 234 часа

2024

Рабочая программа разработана на основе федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2006 № 44828) и в соответствии с Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», утвержденным приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса от «14» ноября 2022 г. № 01-11/116.

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Норильский ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ технологий и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

1.Паспорт рабочей программы УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

«Математика»

* 1. Область применения программы

Программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:учебный предмет «Математика» относится к общеобразовательному циклу программы среднего общего образования и направлена на формирование следующих общих компетенций:

ОК01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

1.3 Цели и задачи учебного предмета - требования к результатам освоения предмета:

Общие цели изучения математики реализуются в четырех направлениях:

1) общее представление об идеях и методах математики;

2) интеллектуальное развитие;

3) овладение необходимыми конкретными знаниями и умениями;

4) воспитательное воздействие.

Содержание учебного предмета разработано в соответствии с основными содержательными линиями обучения математике:

* ***алгебраическая линия***, включающая систематизацию сведений о числах; изучение новых и обобщение ранее изученных операций (возведение в степень, извлечение корня, логарифмирование, синус, косинус, тангенс, котангенс и обратные к ним); изучение новых видов числовых выражений и формул; совершенствование практических навыков и вычислительной культуры, расширение и совершенствование алгебраического аппарата, сформированного в основной школе, и его применение к решению математических и прикладных задач;
* ***теоретико-функциональная линия***, включающая систематизацию и расширение сведений о функциях, совершенствование графических умений; знакомство с основными идеями и методами математического анализа в объеме, позволяющем исследовать элементарные функции и решать простейшие геометрические, физические и другие прикладные задачи;
* ***линия уравнений и неравенств***, основанная на построении и исследовании математических моделей, пересекающаяся с алгебраической и теоретико-функциональной линиями и включающая развитие и совершенствование техники алгебраических преобразований для решения уравнений, неравенств и систем; формирование способности строить и исследовать простейшие математические модели при решении прикладных задач, задач из смежных и специальных дисциплин;
* ***геометрическая линия***, включающая наглядные представления о пространственных фигурах и изучение их свойств, формирование и развитие пространственного воображения, развитие способов геометрических измерений, координатного и векторного методов для решения математических и прикладных задач;
* ***стохастическая линия***, основанная на развитии комбинаторных умений, представлений о вероятностно-статистических закономерностях окружающего мира. Разделы (темы), включенные в содержание учебной дисциплины, являются общими для всех профилей профессионального образования и при всех объемах учебного времени независимо от того, является ли учебная дисциплина «Математика» базовой или профильной.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания учебного предмета «Математика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

***личностных:***

− сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;

− понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;

− развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;

− овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;

− готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

− готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;

− готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

− отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

***метапредметных:***

− умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

− умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

− владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

− готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

− владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

− владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;

− целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;

***предметных:***

− сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;

− сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;

− владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

− владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;

− сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;

− владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;

− сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;

− владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

Освоение содержания учебного предмета обеспечивает достижение обучающимися следующих **результатов:**

знания /умения:

**Алгебра**

* выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приёмы;
* находить приближенные значения величин и погрешностей вычислений (абсолютной и относительной);
* сравнивать числовые выражения;
* находить ошибки в преобразованиях и вычислениях;
* вычислять и сравнивать корни, выполнять прикидки значения корня;
* преобразовать числовые и буквенные выражения, содержащие радикалы;
* выполнять расчеты по формулам, содержащим радикалы, осуществляя необходимые подстановки и преобразования;
* решать иррациональные уравнения;
* записывать корень n-й степени в виде степени с дробным показателем и наоборот;
* вычислять степени с рациональным показателем;
* выполнять прикидки значения степени, сравнение степеней;
* преобразовать числовые и буквенные выражения, содержащие степени, применяя свойства.

**Основы тригонометрии**

* изображать углы вращения на окружности, соотносить величины угла;
* применять основные тригонометрические тождества для вычисления значений тригонометрических функций по одной из них;
* применять основные формулы тригонометрии при вычислении тригонометрического выражения и его упрощения;
* применять общие методы решения уравнений при решении тригонометрических уравнений;
* отмечать на круге решения простейших тригонометрических неравенств;
* применять понятия обратных тригонометрических функций при решении уравнений.

**Функции и графики**

* уметь определять по формуле простейшие зависимости, виды графиков;
* выражать одну переменную через другую;
* находить область определения и область значений функции;
* строить и читать графики различных функций;
* исследовать функции;
* составлять виды функций по данному условию;
* решать задачи на экстремумы;
* выполнять преобразования графиков функции;
* вычислять значение функции по значению аргумента;
* строить графики тригонометрических, показательных, логарифмических функций и выполнять их преобразования;
* применять свойства функций для сравнения значений тригонометрических функций.

**Начала математического анализа**

* решать задачи на применение формулы суммы бесконечно убывающей геометрической прогрессии;
* применять правила дифференцирования для дифференцирования функций;
* решать задачи на связь первообразной и ее производной; вычислять первообразную для данной функции;
* решать задачи на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей;
* составлять уравнения касательной в общем виде;
* проводить с помощью производной исследования функции, заданной формулой;
* устанавливать связи свойств функции и производной по их графикам;
* применять понятие производной для решения задач на нахождение наибольшего, наименьшего значения и на нахождение экстремума.

**Уравнения и неравенства**

* решать рациональные, иррациональные, уравнения и системы;
* решать показательные, логарифмические уравнения, системы, неравенства;
* использовать свойства и графики функций для решения уравнений;
* решать уравнения с применением всех приёмов (разложения на множители, введения новых неизвестных, подстановки, графического метода);
* решать системы уравнений с применением различных способов;
* решать неравенства и системы неравенств с применением различных способов;
* применять математические методы для решения содержательных задач из различных областей науки и практики.

**Комбинаторика, статистика и теория вероятностей**

* применять правила комбинаторики при решении комбинаторных задач;
* решать комбинаторные задачи методом перебора и по правилу умножения;
* применять формулы для вычисления размещений, перестановок и сочетаний при решении задач;
* применять формулу бинома Ньютона и треугольник Паскаля;
* решать практические задачи с использованием понятий и правил комбинаторики
* решать задачи на вычисление вероятностей событий;
* решать практические задачи на обработку числовых данных, вычислять их характеристики.

**Геометрия**

* распознавать на чертежах и моделях различных случаев взаимного расположения прямых и плоскостей, аргументировать свои суждения;
* выполнять построения углов между прямыми, прямой и плоскостью, между плоскостями по описанию и распознавать их на моделях;
* применять признаки и свойства расположения прямых и плоскостей при решении задач;
* изображать на рисунках и конструировать на моделях перпендикуляров и наклонных к плоскости, прямых, параллельных плоскостей, углов между прямой и плоскостью и обосновать построения;
* решать задачи на вычисление геометрических величин; описывать расстояния от точки до плоскости, от прямой до плоскости, между плоскостями, между скрещивающимися прямыми, между произвольными фигурами в пространстве;
* изображать на чертежах и моделях расстояния и обосновывать своих суждений;
* определять и вычислять расстояния в пространстве;
* применять формулы и теоремы планиметрии для решения задач;
* строить по заданным координатам точки и плоскости;
* находить координаты точек;
* находить уравнения окружности, сферы, плоскости;
* вычислять расстояние между точками;
* применять теоретический материал при решении задач на действия с векторами, координатный метод;
* применять вектора для вычисления величин углов и расстояний;
* описывать и характеризовать различные виды многогранников; перечислять их элементы и свойства;
* изображать многогранники и выполнять построения на изображениях и моделях;
* вычислять линейные элементы и углы в пространственных конфигурациях, аргументировать свои суждения;
* изображать сечения, развертки многогранников;
* вычислять площади поверхностей;
* строить простейшие сечения куба, призмы, пирамиды; применять факты и сведения из планиметрии;
* применять свойства симметрии при решении задач; использовать приобретенные знания для исследования и моделирования несложных задач;
* изображать основные многогранники и выполнять рисунки по условиям задач;
* изображать тела вращения, их развертки, сечения;
* решать задачи на построение сечений, вычисление длин, расстояний, углов, площадей;
* проводить доказательные рассуждения при решении задач;
* применять свойства симметрии при решении задач на тела вращения, комбинацию тел;
* изображать основные круглые тела и выполнять рисунки по условию задачи;
* решать задачи на вычисление площадей плоских фигур с применением соответствующих формул и фактов из планиметрии;
* решать задачи на вычисление площадей поверхности пространственных тел.

1.4 Количество часов на освоение программы учебного предмета:

Объём рабочей программы – 234 часа

Всего часов нагрузки во взаимодействии с преподавателем 234 часа.

2.Структура и содержание учебноГО ПРЕДМЕТА

2.1 Объём учебного предмета и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Объём рабочей программы | 234 |
| Всего часов нагрузки во взаимодействии с преподавателем | 234 |
| в том числе: |  |
| - всего занятий | 234 |
| - в т. ч. лабораторные и практические занятия | 58 |
| контрольные работы | 14 |
| курсовая работа (проект) (*если предусмотрено)* | - |
| Промежуточная аттестация в форме:   * дифференцированный зачёт (I семестр) 6 * экзамен (II семестр) | |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ профессиональноЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«Норильский техникум промышленных технологий

и сервиса»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на методическом  совете техникума  протокол №  от « » 2024 г.  РАССМОТРЕНО  на заседании  предметно-цикловой комиссии  общеобразовательного цикла  протокол \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.  председатель ПЦК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  /Е. Д. Нистеренко | | УТВЕРЖДЕНО  Приказом директора  № /  от« »1 2024 г. | |
|  | |  | |
|  |  | |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

ОУП.03 ИСТОРИЯ

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Количество часов: 117

2024

Рабочая программа разработана на основе федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2006 № 44828) и в соответствии с Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», утвержденным приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса от «14» ноября 2022 г. № 01-11/116.

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Норильский ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ технологий и сервиса»

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА …...….…..
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ….…...……...…
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

1.Паспорт рабочей программы УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «История»

* 1. Область применения программы

Программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:учебный предмет «История» относится к общеобразовательному циклу программы среднего общего образования и направлена на формирование следующих общих компетенций:

ОК01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

1.3 Цели и задачи учебного предмета - требования к результатам освоения предмета:

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение  
студентами следующих результатов:

**личностных:**

* **воспитание** гражданственности, национальной идентичности, развитие мировоззренческих убеждений учащихся на основе осмысления ими исторически сложившихся культурных, религиозных, этнонациональных традиций, нравственных и социальных установок, идеологических доктрин;
* **формирование** исторического мышления — способности рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности, сопоставлять различные версии и оценки исторических событий и личностей, определять собственное отношение к дискуссионным проблемам прошлого и современности
* **соотнесения** своих действий и поступков окружающих с исторически возникшими формами социального поведения;
* **осознания** себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России.

**метапредметных**:

* развитие способности понимать историческую обусловленность явлений и процессов современного мира, определять собственную позицию по отношению к окружающей реальности, соотносить свои взгляды и принципы с исторически возникшими мировоззренческими системами;
* освоение систематизированных знаний об истории человечества, формирование целостного представления о месте и роли России во всемирно-историческом процессе;
* овладение умениями и навыками поиска, систематизации и комплексного анализ исторической информации;

**предметных:**

знать:

* основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории;
* периодизацию всемирной и отечественной истории;
* современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;
* особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;
* основные исторические термины и даты;

**уметь**:

* анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);
* различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;
* устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;
* представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии;

**2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **1. Основное содержание** |  |
| в т. ч.: |  |
| теоретическое обучение | **117** |
| практические занятия | *46* |
| ***Промежуточная аттестация в форме экзамена*** | *6* |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ профессиональноЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«Норильский техникум промышленных технологий

и сервиса»

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на заседании методического совета протокол №  от « » 2024 г.  РАССМОТРЕНО  на заседании  предметно-цикловой комиссии  общеобразовательного цикла  протокол \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.  председатель ПЦК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | УТВЕРЖДЕНО  приказом директора № /  от « » .2024 г. |

**рабочая ПРОГРАММа УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОУП. 04 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Количество часов 78

2024

Рабочая программа разработана на основе федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1582 (ред. От 01.09.2022) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 15.01.14 Оснащение средствами автоматизации технологических процессов» (Зарегистрировано в Минюсте России 23.12.2006 № 44917) и в соответствии с Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», утвержденным приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса от «14» ноября 2022 г. № 01-11/116.

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Норильский ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ технологий и сервиса»

**СОДЕРЖАНИЕ:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |  |
| 2. | СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |  |
| 3. | УСЛОВИЕ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |  |
| 4. | КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |  |

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Обществознание**

* 1. Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета «Обществознание» является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Дисциплина входит в социально-экономический цикл.

Изучение данной дисциплины направленно на формирование следующих общих компетенций:

ОК01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

**1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины**

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

**уметь:**

* характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития;
* анализировать актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия;
* устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями;
* объяснять причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества);
* раскрывать на примерах изученные теоретические положения и понятия социально- экономических и гуманитарных наук;
* осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд);
* извлекать из неадаптированных оригинальных текстов (правовых, научно-популярных, публицистических и др. знания по заданным темам;
* систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию;
* различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы;
* оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности;
* формулировать на основе приобретённых обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определённым проблемам;
* подготавливать устное выступление, творческую работу по социальной проблематике;
* применять социально- экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам;

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

* биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений;
* тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов;
* необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования;
* особенности социально- гуманитарного познания.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение

обучающимися следующих результатов:

* **развитие** личности в период ранней юности, ее духовно-нравственной и политической культуры, социального поведения, основанного на уважении принятых в обществе норм, способности к личному самоопределению и самореализации;
* **воспитание** гражданской ответственности, национальной идентичности, толерантности, приверженности гуманистическим и демократическим ценностям, закрепленным в Конституции Российской Федерации;
* **овладение системой знаний** об обществе, его сферах, необходимых для успешного взаимодействия с социальной средой и выполнения типичных социальных ролей человека и гражданина;
* **овладение умением** получать и осмысливать социальную информацию, освоение способов познавательной, коммуникативной, практической деятельности, необходимых для участия в жизни гражданского общества и государства;
* **формирование опыта** применения полученных знаний и умений для решения типичных задач в области социальных отношений; гражданской и общественной деятельности, межличностных отношений, отношений между людьми различных национальностей и вероисповеданий, в семейно-бытовой сфере; для соотнесения своих действий и действий других людей с нормами поведения, установленными законом.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальная обязательная нагрузка обучающегося 78 часов.

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 78часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **78** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **78** |
| **Практические занятия** | 22 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**профессиональноЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«Норильский техникум промышленных технологий**

**и сервиса»**

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на заседании методического совета протокол №  от « » 2024 г.  РАССМОТРЕНО  на заседании  предметно-цикловой комиссии  общеобразовательного цикла  протокол \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.  председатель ПЦК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | УТВЕРЖДЕНО  приказом директора № /  от« » 2024 г. |

**Рабочая программа**

ОУП. 09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Количество часов –78

2024

Рабочая программа разработана на основе федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2006 № 44828) и в соответствии с Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», утвержденным приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса от «14» ноября 2022 г. № 01-11/116.

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Норильский ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ технологий и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| 1. ПАСПОРТ рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОго предмета |  |
| 1. СТРУКТУРА и содержание УЧЕбного предмета |  |
| 1. условия РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБного предмета |  |
| 1. Контроль и оценка результатов Освоения учебного предмета |  |

* + 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физическая культура

1.1.Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место учебной дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы: учебная дисциплинавходит в основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования.

Использования программы в дополнительном профессиональном образовании, повышения квалификации и переподготовки.

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся будет знать:

1. О роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

2. Основы здорового образа жизни.В результате освоения дисциплины обучающийся будет уметь:

1. Использовать физкультурно – оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

Программа предполагает освоение следующих общих и профессиональных компетенций: ОК 1 - 11; ПК 1.4, 1.5, 2.2.

Выпускник, освоивший среднее общее образование в пределах образовательной программы СПО (ППССЗ), должен соответствовать личностным, метапредметным и предметным результатам освоения ФГОС СОО:

- личностным, включающим готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению, сформированность их мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности, системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в деятельности, антикоррупционное мировоззрение, правосознание, экологическую культуру, способность ставить цели и строить жизненные планы, способность к осознанию российской гражданской идентичности в поликультурном социуме;

* метапредметным, включающим освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные), способность их использования в познавательной и социальной практике, самостоятельность в планировании и осуществлении учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, способность к построению индивидуальной образовательной траектории, владение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;
* предметным, включающим освоенные обучающимися в ходе изучения учебного предмета умения, специфические для данной предметной области, виды деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета, его преобразованию и применению в учебных, учебно-проектных и социально-проектных ситуациях, формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями, методами и приемами.

**Личностные результаты** освоения основной образовательной программы отражают:

1. российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);
2. гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
3. готовность к служению Отечеству, его защите;
4. сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
5. сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
6. толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;
7. навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
8. нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;
9. готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
10. эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;
11. принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
12. бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;
13. осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;
14. сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
15. ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.

**Метапредметные результаты** освоения основной образовательной программы отражают:

1. умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
2. умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
3. владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
4. готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
5. умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
6. умение определять назначение и функции различных социальных институтов;
7. умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
8. владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
9. владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины**:**

-максимальной учебной нагрузки обучающегося 78 часов, в том числе;

-обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| Макимальная учебная нагрузка (всего) | ***78*** |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | **78** |
| практические занятия | *42* |
| контрольные нормативы | *13* |
| Теоретическая часть | *4* |
| *Промежуточная аттестация в форме зачета и диффенцированного зачета* | |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**профессиональноЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«Норильский техникум промышленных технологий**

**и сервиса»**

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на заседании методического совета протокол №  от « » 2024 г.  РАССМОТРЕНО  на заседании  предметно-цикловой комиссии  общеобразовательного цикла  протокол \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.  председатель ПЦК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | УТВЕРЖДЕНО  приказом директора № /  от« » 2024 г. |

**Рабочая программа**

ОУП.08 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Количество часов – 78

2024

Рабочая программа разработана на основе федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2006 № 44828) и в соответствии с Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», утвержденным приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса от «14» ноября 2022 г. № 01-11/116.

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Норильский ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ технологий и сервиса»

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**Основы безопасности жизнедеятельности**

**1.1.Область применения программы:**

Программа учебного предмета является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности: 43.02.15 –Поварское и кондитерское дело, входящая в состав укрупненной группы по специальности: 43.00.00 Сервис и туризм.

**1.2. Место учебного предмета** в структуре основной образовательной программы:предмет относится к общеобразовательному циклу.

Программа учебного предмета может быть использована в программе дополнительного образования профессионального образования (повышение квалификации и переподготовки).

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

***Результаты освоения общеобразовательной учебной дисциплины***

Освоение содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижение следующих **результатов:**

• ***личностных*:**

− развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;

− готовность к служению Отечеству, его защите;

− формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;

− исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);

− воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;

− освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

• ***метапредметных*:**

− овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;

− овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;

− формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;

− приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации

в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;

− развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;

− формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять раз-личные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;

− формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;

− развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;

− формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;

− развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;

− освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;

− ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;

− формирование установки на здоровый образ жизни;

− развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

• ***предметных*:**

− сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;

− получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;

− сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма,

терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;

− сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;

− освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций при-

родного, техногенного и социального характера;

− освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;

− развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;

− формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;

− развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной

жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;

− получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы:

законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав

и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;

− освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;

− владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике;

Содержание программы «Основы безопасности жизнедеятельности» направлено на достижение следующих **целей:**

• повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы — совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);

• снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;

• формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;

• обеспечение профилактики асоциального поведения учащихся.

Программа учебного предмета «Основы безопасности жизнедеятельности»

является основой для разработки рабочих программ, в которых профессиональные образовательные организации, реализующие образовательную программу среднего

общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, уточняют содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов, тематику рефератов (докладов), индивидуальных заданий, учитывая специфику программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена, осваиваемой профессии или специальности.

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования; программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих; программы подготовки специалистов среднего звена

(ППКРС, ППССЗ).

В результате изучения учебного предмета «ОБЖ» обучающийся должен:

**знать/понимать**

* основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него;
* потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;
* основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
* основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;
* порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу;
* состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации;
* основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе;
* основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы;
* требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовленности призывника;
* предназначение, структуру и задачи РСЧС;
* предназначение, структуру и задачи гражданской обороны;

**уметь**

* владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
* пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;
* оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе.

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни**:

* для ведения здорового образа жизни;
* оказания первой медицинской помощи;
* развития в себе духовных и физических качеств, необходимых для военной службы;
* вызова (обращения за помощью) в случае необходимости соответствующей службы экстренной помощи.

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

ОК01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,  
применительно к различным контекстам  
ОК02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для  
выполнения задач профессиональной деятельности  
ОК03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное  
развитие.  
ОК04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,  
руководством, клиентами.  
ОК05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке  
с учетом особенностей социального и культурного контекста.  
ОК06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное  
поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять  
стандарты антикоррупционного поведения;  
ОК07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,  
эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  
ОК08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здо-  
ровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимо-  
го уровня физической подготовленности.  
ОК09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности  
ОК10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и  
иностранных языках.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

**1.5 Количество часов на освоение** рабочей программы учебного предмета:

Объем рабочей программы **78** часов,

Всего часов нагрузки во взаимодействии с преподавателем **78** часов, в том числе:

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Объем учебного предмета и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Объем рабочей программы | **78** |
| в том числе практическая подготовка |  |
| Всего часов нагрузки во взаимодействии с преподавателем | **78** |
| в том числе: |  |
| - всего занятий | **78** |
| - в т. ч. лабораторные и практические занятия | 36 |
| в том числе: |  |
| Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачета* |  |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**профессиональноЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«Норильский техникум промышленных технологий**

**и сервиса»**

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на методическом совете техникума  протокол №  от « » 2024 г. | УТВЕРЖДЕНО  Приказом директора  Норильского техникума промышленных технологий и сервиса  № /  от « » 2024 г. |

РАССМОТРЕНО

на заседании

предметно-цикловой комиссии

общеобразовательного цикла

протокол \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

председатель ПЦК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

ОУП.05 ГЕОГРАФИЯ

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Количество часов 61

2024

Рабочая программа разработана на основе федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828) и в соответствии с Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», утвержденным приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса от 14 ноября 2022 г. № 01-11/116

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Норильский ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ технологий и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОго предмета |  |
| 1. СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОго предмета |  |
| 1. условия РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ учебного предмета |  |
| 1. Контроль и оценка результатов Освоения учебного предмета |  |

1. паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ГЕОГРАФИЯ
   1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2 Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: дисциплина относится к общеобразовательным предметам.

* 1. Результаты освоения учебного предмета

Освоение содержания учебного предмета «География» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

* **личностных:**
* сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию на основе мотивации к обучению и познанию;
* сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики;
* сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
* сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
* сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;
* умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;
* критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;
* креативность мышления, инициативность и находчивость.
* **метапредметных:**
* владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
* умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
* умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
* осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;
* умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение и делать аргументированные выводы;
* представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;
* понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии;
* **предметных:**
* владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;
* владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;
* сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;
* владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;
* владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;
* владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явления и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий;
* сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества природных и социально-экономических аспектах экологических проблем.

Полученные знания и умения способствуют формированию следующих компетенций:

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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК.04. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

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

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

ОК 09. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

1.4 Количество часов на освоение программы учебного предмета:

Объем рабочей программы 61 часа

Всего часов нагрузки во взаимодействии с преподавателем 61 часов, в том числе:

всего занятий 61 часа,

в том числе практических занятий 20 часов

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
   1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Объем рабочей программы | **61** |
| Всего часов нагрузки во взаимодействии с преподавателем | **61** |
| в том числе: |  |
| - всего занятий | 61 |
| - практические занятия | 20 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета |  |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**профессиональноЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«Норильский техникум промышленных технологий**

**и сервиса»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на методическом  совете техникума  протокол №  от « » 2024 г.  РАССМОТРЕНО  на заседании  предметно-цикловой комиссии  общеобразовательного цикла  протокол \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.  председатель ПЦК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  /Е. Д. Нистеренко | | УТВЕРЖДЕНО  Приказом директора  № /  от« » 2024 г. | |
|  | |  | |
|  |  | |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

ОУП. 13 БИОЛОГИЯ

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Количество часов – 78

2024

Рабочая программа разработана на основе федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2006 № 44828) и в соответствии с Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», утвержденным приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса от «14» ноября 2022 г. № 01-11/116.

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Норильский ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ технологий и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ

ДИСЦИПЛИНЫ

1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ

ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ

ДИСЦИПЛИНЫ

* 1. **Место предмета в структуре** основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Биология» является обязательной частью цикла общеобразовательных предметов основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

* 1. **Цели и планируемые** результаты освоения дисциплины

Таблица 1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код ОК | Умения | Знания |
| ОК01 ОК 02  ОК 03  ОК 04  ОК 05  ОК06 | * Объяснять роль биологии в формировании научного мировоззрения; * Решать элементарные биологические задачи, составлять схемы скрещивания и переноса веществ и передачи энергии в экосистемах; * Выявлять приспособления организмов к среде обитания, источники и наличие мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей местности; * Сравнивать биологические объекты; * Анализировать и оценивать различные гипотезы о сущности, происхождении жизни и человека, глобальные экологические проблемы и их решения, последствия собственной деятельности в окружающей среде; * Изучать изменения в экосистемах на биологических моделях; * Находить информацию о биологических объектах в различных источниках; * Оказание первой помощи при заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами | * Основные положения биологических теорий и закономерностей; * Строение и функционирование биологических объектов: клетки, генов и хромосом, структуры вида и экосистем; * Сущность биологических процессов: размножения, оплодотворения, действия искусственного и естественного отбора, * Формирование приспособленности, происхождение видов, круговорот веществ и превращение энергии в клетке, организме, в экосистемах и биосфере; * Вклад выдающихся (в том числе отечественных) ученых в развитие биологической науки; биологическую терминологию и символику. |

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| Объем образовательной программы учебной дисциплины | 78 |
| Самостоятельная работа | - |
| В том числе: |  |
| лабораторные работы | - |
| практические занятия | 24 |
| Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета | |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**профессиональноЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«Норильский техникум промышленных технологий**

**и сервиса»**

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на методическом  совете техникума  протокол №  от « » 2024 г.  РАССМОТРЕНО  на заседании  предметно-цикловой комиссии  общеобразовательного цикла  протокол \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.  председатель ПЦК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | УТВЕРЖДЕНО  Приказом директора  № /  от« » 2024 г. |

Рабочая программа

ОУП. 12ХИМИЯ

43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Количество часов - 134

2024

Рабочая программа разработана на основе федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2006 № 44828) и в соответствии с Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», утвержденным приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса от «14» ноября 2022 г. № 01-11/116.

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Норильский ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ технологий и сервиса»

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА …….……..
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА …………

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА……………………………………. …............

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

«Химия»

* 1. **Область применения рабочей программы:**

Рабочая программа учебного предмета «Химия» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности

43.02. 15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:** предмет входит в общеобразовательный цикл.

**1.3. Цели и задачи учебного предмета:**

• **формирование** у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;

• **формирование** у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественно-научной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, — используя для этого химические знания;

**• развитие** у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;

• **приобретение** обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания

и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни).

**Результаты освоения учебного предмета:**

• ***личностные*:**

−− чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;

−− готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;

−− умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

• ***метапредметные*:**

−− использование различных видов познавательной деятельности и основных

интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов)

для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента)для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

−− использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

• ***предметные*:**−− сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

−− владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;

−− владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;

−− сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;

−− владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;

−− сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

*Важнейшие химические понятия*

**Знать**

определение понятийвещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлекролит, электролитическая диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология

**уметь**

объяснять и оперировать указанными понятиями

*Основные законы химии*

**Знать**

Формулировку законов сохранения массы веществ и постоянтва состава веществ. Характеристику элементов малых и больших периодов по их положению в Периодической системе Д. И. Менделеева

**Уметь**

Устанавливать причинно-следственную связь между содержанием этих законов и написанием химических формул и уравнений.

Устанавливать эволюционную сущность менделеевской и современной формулировок периодического закона Д. И. Менделеева.

Объяснять физический смысл символики периодической таблицы химических элементов Д. И. Менделеева (номеров элемента, периода, группы) Устанавливать причинно-следственную связь между строением атома и закономерностями изменения свойств элементов и образованных ими веществ в периодах и группах.

*Основные теории химии*

**Знать**

Характеристику важнейших типов химических связей и относительности этой типологии.

Формулировку основных положений теории электролитической диссоциации и характеристика в свете этой теории свойств основных классов неорганических соединений.

Формулировку основных положений теории химического строения органических соединений и Характеристику в свете этой теории свойств основных классов органических соединений

**Уметь**

Устанавливать зависимость свойств химических веществ от строения атомов образующих их химических элементов.

Объяснять зависимости свойств веществ от их состава и строения кристаллических решеток

*Важнейшие вещества и материалы*

**Знать**

Характеристику состава, строения, свойств, получения и применения важнейших металлов (IА и II А групп, алюминия, железа, а в естественно-научном профиле и некоторых d-элементов) и их соединений.

Характеристику состава, строения, свойств, получения и применения важнейших неметаллов (VIII А, VIIА, VIА групп, а также азота и фосфора, углерода и кремния, водорода) и их соединений.

Характеристику состава, строения, свойств, получения и применения важнейших классов углеводородов (алканов, циклоалканов, алкенов, алкинов, аренов) и их наиболее значимых в народнохозяйственном плане представителей.

Аналогичную характеристику важнейших представителей других классов органических соединений: метанола и этанола,

сложных эфиров, жиров, мыл, альдегидов (формальдегидов и ацетальдегида), кетонов (ацетона), карбоновых кислот (уксусной кислоты, для естественно-научного профиля представителей других классов кислот), моносахаридов (глюкозы), дисахаридов (сахарозы), полисахаридов (крахмала и целлюлозы), анилина, аминокислот, белков, искусственных и синтетических волокон, каучуков, пластмасс.

**Уметь**

излагать указанные выше знания в логической последовательности

*Химический язык и символика*

**Знать**

Название изученных веществ по тривиальной или международной номенклатуре и отражение состава этих соединений с помощью химических формул.

**Уметь**

Использовать в учебной и профессиональной деятельности химические термины и символики.

Отражать химические процессы с помощью уравнений химических реакций

*Химические реакции*

**Знать**

Объяснение сущности химических процессов. Классификацию химических реакций по различным признакам: числу и составу продуктов и реагентов, тепловому эффекту, направлению, фазе, наличию катализатора, изменению степеней окисления элементов, образующих вещества.

Классифицикацию веществ и процессов с точки зрения окисления-восстановления

**Уметь**

Устанавливать признаки общего и различного в типологии реакций для неорганической и органической химии.

Составлять уравнения окислительно-восстановительных реакций с помощью метода электронного баланса.

Объяснять зависимость скорости химической реакции и положения химического равновесия от различных факторов

*Химический эксперимент*

**Знать**

Цель и значение выполняемого эксперимента

**Уметь**

Выполнять химический эксперимент в полном соответствии с правилами безопасности.

Наблюдать, фиксировать и описать результаты проведённого эксперимента

*Химическая информация*

**Знать**

Источники поиска химической информации

**Уметь**

Проводить самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета).

Использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации и представлять её в различных формах.

*Расчёты по химическим формулам и уравнениям*

**Знать**

Алгоритм выполнение расчётов по химическим формулам и уравнениям

**Уметь**

Устанавливать зависимость между качественной и количественной сторонами химических объектов и процессов.

Решать расчётные задачи по химическим формулам и уравнениям

*Профессионально значимое содержание*

**Знать**

Характеристики алюминия, меди, серебра, олова, полимеров и пластмасс, используемых в качестве изоляторов.

**Уметь**

Объяснять химические явления, происходящих в природе ,быту и на производстве.

Определять возможности протекания химических превращений в различных условиях.

Соблюдать правила экологически грамотного поведения в окружающей среде.

Оценивать влияние химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы.

Соблюдать правила безопасного обращения с горючими и токсичными веществами, лабораторным оборудованием.

Подготовливать растворы заданной концентрации в быту и на производстве.

Критически оценивать достоверность химической информации, поступающей из разных источников.

**Выпускник, освоивший ППССЗ, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:**

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

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

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

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

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

\ здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

**1.5 Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:**

Объем рабочей программы 134 часа,

Всего часов нагрузки во взаимодействии с преподавателем 134 часов, в том числе:

всего занятий 134 часов,

**2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

2.1 Объем учебного предмета и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Объем рабочей программы | **134** |
| в том числе практическая подготовка |  |
| Всего часов нагрузки во взаимодействии с преподавателем | **134** |
| в том числе: |  |
| Прак5тические занятия | 34 |
| Промежуточная аттестация в форме экзамена | |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**профессиональноЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«Норильский техникум промышленных технологий**

**и сервиса»**

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на методическом совете техникума  протокол от « » 2024 г.  №  РАССМОТРЕНО  на заседании  предметно-цикловой комиссии  общеобразовательного цикла  протокол \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.  председатель ПЦК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | УТВЕРЖДЕНО  Приказом директора  Норильского техникума промышленных  технологий и сервиса  № /  от« » 2024 г. |

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**ОУП. 11 ФИЗИКА**

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Количество часов – 95

2024

Рабочая программа разработана на основе федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2006 № 44828) и в соответствии с Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», утвержденным приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса от «14» ноября 2022 г. № 01-11/116.

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «НОРИЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО

ПРЕДМЕТА

**1 Паспорт рабочей программы учебноГО ПРЕДМЕТА**

**«ФИЗИКА»**

* 1. **Область применения программы**

Программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям технологического профиля:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**1.2 Место учебного предмета** в структуре основной образовательной программы: предмет входит в образовательный цикл и относится к базовым общеобразовательным предметам.

Учебный предмет «Физика» относится к общеобразовательному циклу программы среднего общего образования и направлена на формирование следующих 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.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно

действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в

процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической

подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном

языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**1.3 Цели и задачи учебного предмета** - требования к результатам освоения предмета:

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- освоение знанийо фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы;

- овладение умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ; практического использования физических знаний; оценивать достоверность естественно-научной информации;

- развитиепознавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;

- воспитаниеубежденности в возможности познания законов природы; использования достижений физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественнонаучного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;

- использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды и возможность применения знаний при решении задач, возникающих в последующей профессиональной деятельности.

Основу данной программы составляет содержание, согласованное с требованиями ФГОС среднего общего образования. В профильную составляющую входит профессионально направленное содержание, необходимое для усвоения профессиональной образовательной программы, формирования у обучающихся профессиональных компетенций.

В программе по физике, реализуемой при подготовке обучающихся по профессиям и специальностям технологического профиля, профильной составляющей является раздел «Электродинамика», так как большинство профессий и специальностей, относящихся к этому профилю, связаны с электрическим оборудованием.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания учебного предмета «Физика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

* чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами;
* готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом;
* умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
* умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;
* умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;
* умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

метапредметных:

* использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения,

описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;

* использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
* умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;
* умение использовать различные источники для получения физической ин­формации, оценивать ее достоверность;
* умение анализировать и представлять информацию в различных видах;
* умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;

предметных:

* сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
* владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики;
* владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;
* умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;
* сформированность умения решать физические задачи;
* сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;
* сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:

Объем рабочей программы 95 часов,

Всего часов нагрузки во взаимодействии с преподавателем 95 часов.

**2 Структура и содержание учебноГО ПРЕДМЕТА**

**2.1. Объём учебного предмета и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | **95** |
| в том числе: |  |
| лабораторные практические занятия | 20 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета |  |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«НОРИЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»**

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на методическом  совете техникума  протокол №  от « » 2024 г. | УТВЕРЖДЕНО  Приказом директора  Норильского техникума промышленных технологий и сервиса  № /  от« » 2024 г. |
| РАССМОТРЕНО  на заседании  предметно-цикловой комиссии  общеобразовательного цикла  протокол \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.  председатель ПЦК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  | |

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОУП.13 ИНФОРМАТИКА

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Количество часов 117

2024

Рабочая программа разработана на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело», (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828)и в соответствии:с Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных предметов/дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», утвержденным приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса от 14.11.2022 г. приказ № 01-11/116а

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Норильский ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ технологий и сервиса»

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА |  |
| 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА |  |
| 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОГО ДЕЯТЕЛЬНОСТИ |  |
| 1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА |  |
| 1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА |  |

**1. паспорт ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «Информатика»**

* 1. **Область применения программы**

Программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности естественнонаучного профиля **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл и относится к профильным учебным предметам.

* 1. **Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения предмета:**

Содержание программы «Информатика» направлено на достижение следующих **целей:**

* формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;
* формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
* формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;
* развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;
* приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебного и познавательной, в том числе проектной, деятельности;
* приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации;
* владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций.

В результате изучения учебного предмета «Информатика» обучающийся **должен знать**:

– виды информационных процессов; примеры источников и приемников информации;

– единицы измерения количества информации; принцип дискретного (цифрового) представления информации;

– аппаратный и программный принцип работы компьютера;

– назначение и функции операционной системы, архиваторов, антивирусных программ;

– назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (тестовых редакторов, процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей);

– назначение и функции, используемых информационных  
и коммуникационных технологий;

– алгоритмы выполнения базовых операций над объектами (создание, редактирование, оформление, сохранение, поиск информационных объектов различного типа с помощью современных программных средств информационных и коммуникационных технологий);

**должен уметь**:

– приводить примеры получения, передачи, обработки и хранения информации в деятельности человека, живой природе, обществе и технике;

– вычислять количество информации; переводить одни единицы измерения количества информации в другие;

– приводить примеры естественных и формальных языков кодирования информации; выполнять простейшие операции кодирования и декодирования информации;

– записывать числа в римской и позиционной системах счисления; производить арифметические действия; переводить числа из одной системы счисления в другую;

– определять основные модули ПЭВМ; работать с носителями информации;

– перечислять состав и назначение программного обеспечения, операционной системы компьютера;

– производить файловые операции (создавать, копировать, перемещать, переименовывать и удалять);

– пользоваться персональным компьютером и его периферийным оборудованием; следовать требованиям техники безопасности, гигиены, эргономики и ресурсосбережения при работе со средствами информационных  
и коммуникационных технологий;

– создавать информационные объекты, в том числе:

* структурировать текст, используя проверку правописания, нумерацию страниц, списки, сноски, использовать в тексте таблицы, изображения;
* создавать и использовать различные формы представления информации: формулы, графики, диаграммы, таблицы (в том числе динамические, электронные, в частности – в практических задачах), переходить от одного представления данных к другому;
* создавать рисунки, графические композиции, простейшие видеоролики;
* создавать презентации на основе шаблонов;
* просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных;
* осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр.;
* иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

– оценивания достоверности информации, сопоставляя различные источники;

– эффективного применения компьютера в учебного деятельности, в том числе самообразовании;

– автоматизации коммуникативной деятельности;

– создания информационных объектов, в том числе для оформления результатов учебного работы;

– организации индивидуального информационного пространства, создание личных коллекций информационных объектов.

**РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

Освоение содержания учебного предмета «Информатика» обеспечивает достижение студентами следующих ***результатов:***

***личностных*:**

* чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;
* осознание своего места в информационном обществе;
* готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
* умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;
* умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;
* умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;
* умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий, как в профессиональной деятельности, так и в быту;
* готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

***метапредметных*:**

* умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;
* использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
* использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;
* использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;
* умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;
* умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
* умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

***предметных*:**

* сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;
* владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;
* владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;
* сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;
* сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;
* понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;
* применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебного предмета:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося117 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебного нагрузки обучающегося **117** часов

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**2.1. Объем учебного предмета и виды учебного работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебного работы** | ***Количество часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **117** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **117** |
| **Практические занятия** | 40 |
| **Промежуточная аттестация в форме***дифференцированного зачета* | |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«НОРИЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»**

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на заседании методического совета протокол №  от « » 2024 г.  РАССМОТРЕНО  на заседании ПЦК общеобразовательного цикла  протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_\_г.  председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | УТВЕРЖДЕНО  приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса  № /  от« » 2024 г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

ДУП. 01 ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Количество часов – 39

2024

Рабочая программа разработана на основе федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2006 № 44828) и в соответствии с Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», утвержденным приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса от «14» ноября 2022 г. № 01-11/116.

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Норильский ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ технологий и сервиса»

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |
| --- |
| 1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА |
| 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА |
| 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА |
| 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА |

**1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.05 «Поварское и кондитерское дело

**1.2 Место учебной дисциплины** в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

дисциплина «Индивидуальный проект» входит в общеобразовательный цикл и относится к дополнительным учебным дисциплинам и направлена на формирование следующих общих компетенций:

ОК1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК6.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

Целью учебной дисциплины являетсяосвоение студентами теоретических основ проектной деятельности и его основных этапов, изучение процессов управления проектами, изучение методологии и методики предпроектного анализа, организация проектной деятельности и формирование проектной команды, изучение способов получения и переработки информации, создание индивидуальных и проведение исследовательских работ, правил оформления индивидуальных проектов и проведение их защиты.

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

- основные элементы проектной деятельности;

- теоретические основы проектной деятельности, его основные характеристики;

- методику предпроектного анализа и классификацию проектов;

- сущность проектной деятельности, его преимущества и недостатки;

- виды источников информации и способы их обработки;

- способы переработки информации;

- структуру исследовательской работы и ее этапы;

- методы и способы исследования;

- структуру и этапы индивидуального проекта;

- способы сбора и анализа информации;

- требования к оформлению результатов исследования;

- знать критерии оценки качества разработки;

- методов и правил техники слушания.

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

- управлять содержанием проекта;

- мобилизовывать ресурсы проекта;

- планировать формировать проект и его этапы;

- организовывать участников проекта;

- выбирать тему проекта и формировать команду;

- организовывать персональные и групповые проекты;

- формировать эмпирическую базу исследования;

- применять эффективные методы работы в команде;

- собирать и обрабатывать информацию;

- измерять качественные данные;

- графически оформлять информацию;

- выявлять проблемы исследования;

- планировать способы сбора и анализа информации;

- оформлять результаты исследований;

- публично выступать и защищать проекты.

**1.4 Количество часов на освоение** рабочей программы учебной дисциплины:

Объем рабочей программы **39** часов.

Всего часов нагрузки во взаимодействии с преподавателем 39 часов.

**2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1 Объём учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Объем рабочей программы | **39** |
| в том числе практическая подготовка |  |
| Всего часов нагрузки во взаимодействии с преподавателем | **39** |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта | |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**профессиональноЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«Норильский техникум промышленных технологий**

**и сервиса»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на методическом  совете техникума  протокол №  от « » 2024 г.    РАССМОТРЕНО  на заседании ПЦК  общеобразовательного цикла  протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_\_г.  председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | УТВЕРЖДЕНО  Приказом директора  № /  от« » 2024 г. | |
|  | |  | |
|  |  | |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

ОГСЭ.01 ИСТОРИЯ

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Количество часов: 48

2024

Рабочая программа разработана на основе федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2006 № 44828) и в соответствии с Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», утвержденным приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса от «14» ноября 2022 г. № 01-11/116.

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Норильский ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ технологий и сервиса»

**СОДЕРЖАНИЕ**

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ.01 ИСТОРИЯ»**

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной

образовательной программы: дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу примерной основной образовательной программы и связана с дисциплинами цикла ОГСЭ.01 Основы философии, ОГСЭ.05 Психология общения и дисциплинами общепрофессионального цикла, участвует в формировании духовной культуры личности, гражданской позиции и профессиональных навыков будущего

специалиста.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код**  **ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ОК 01-  06,  ОК 09 | - 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 профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию | – 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 часов** |
| Объем учебной дисциплины | 62 |
| Самостоятельная работа | 14 |
| Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем | 48 |
| в том числе: | |
| Практические анятия | 12 |
| Промежуточная аттестация в форме экзамена |  |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**профессиональноЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«Норильский техникум промышленных технологий**

**и сервиса»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на методическом  совете техникума  протокол №  от « » 2024 г.    РАССМОТРЕНО  на заседании ПЦК  общеобразовательного цикла  протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_\_г.  председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | УТВЕРЖДЕНО  Приказом директора  № /  от« » 2024 г. | |
|  | |  | |
|  |  | |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

ОГСЭ. 02 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Количество часов: 48

2024

Рабочая программа разработана на основе федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2006 № 44828) и в соответствии с Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», утвержденным приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса от «14» ноября 2022 г. № 01-11/116.

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Норильский ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ технологий и сервиса»

**СОДЕРЖАНИЕ**

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

**Основы философии**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной**

образовательной программы: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл,

Психология общения и дисциплинами общепрофессионального цикла, участвует в формировании духовной культуры личности, гражданской и профессиональной позиции будущего специалиста.

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

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

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

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

* основные категории и понятия философии;
* роль философии в жизни человека и общества;
* основы философского учения о бытии;
* сущность процесса познания;
* основы научной, философской и религиозной картин мира;
* условия формирования личности, свобода и ответственность за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
* социальные и этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники, технологий.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций

ОК 1. – ОК 11. ПК 6.3-6.5

**2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| Объем учебной дисциплины | 62 |
| **Самостоятельная работа** | 14 |
| Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем | 48 |
| в том числе: | |
| Практические занятия | 8 |
| **Промежуточная аттестация в форме экзамена** |  |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**профессиональноЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«Норильский техникум промышленных технологий**

**и сервиса»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на методическом  совете техникума  протокол №  от « » 2024 г.    РАССМОТРЕНО  на заседании ПЦК  общеобразовательного цикла  протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_\_г.  председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | УТВЕРЖДЕНО  Приказом директора  № /  от« » 2024 г. | |
|  | |  | |
|  |  | |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Количество часов: 141

2024

Рабочая программа разработана на основе федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2006 № 44828) и в соответствии с Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», утвержденным приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса от «14» ноября 2022 г. № 01-11/116.

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Норильский ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ технологий и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

|  |
| --- |
|  |
| 1. ПАСПОРТ рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |
| 1. СТРУКТУРА и ПРИМЕРНОе содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |
| 1. условия РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ дисциплины |
| 1. Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины |

1.паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина Иностранный язык» относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу программы среднего общего образования:

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

• формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;

• формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;

• формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной,

социальной, стратегической и предметной;

• воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;

• воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**Иностранный язык**

* 1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**1.2 Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Предмет входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

Изучение данного предмета направленно на формирование следующих компетенций:

**Общие компетенции:** ОК 01. – ОК 10

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины «Английский язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

* **личностных:**

– сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;

– сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;

– развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;

– осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;

– готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;

* **метапредметных:**

– умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;

– владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;

– умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;

– умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

* **предметных:**

– сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;

– владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;

– достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;

– сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальная обязательная учебная нагрузка обучающегося –183 часа

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 141 часов

самостоятельной работы обучающегося – 42 часов

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид учебной работы | *Объем часов* | |
| Объём рабочей программы | **183** | |
| Всего часов нагрузки во взаимодействии с преподавателем | **141** | |
| в том числе: |  | |
| - всего занятий | **141** | |
| - в т. ч. лабораторные и практические занятия |  | |
| контрольные работы | 14 | II курс-5 |
| III курс-6 |
| IV курс-3 |
| курсовая работа (проект) (*если предусмотрено)* | - | - |
| Самостоятельная работа обучающихся  в том числе: | **42** | |
| Практические занятия | 145 | |
| Написание эссе | 1 | |
| Разработка индивидуальных или групповых проектов | 1 | |
| Подготовка к дифференцированному зачету | 2 | |
| Работа с дополнительной литературой | 1 | |
| Дифференцированный зачёт | | |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**профессиональноЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«Норильский техникум промышленных технологий**

**и сервиса»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на методическом  совете техникума  протокол №  от « » 2024 г.    РАССМОТРЕНО  на заседании ПЦК  общеобразовательного цикла  протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_\_г.  председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | УТВЕРЖДЕНО  Приказом директора  № /  от« » 2024 г. | |
|  | |  | |
|  |  | |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Количество часов: 164

2024

государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2006 № 44828) и в соответствии с Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», утвержденным приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса от «14» ноября 2022 г. № 01-11/116.

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Норильский ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ технологий и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| 1. ПАСПОРТ рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |  |
| 1. СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |  |
| 1. условия РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |  |
| Контроль и оценка результатов Освоения УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |  |

1. **паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Физическая культура** 
   1. **Область применения рабочей программы**

Программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности: 43.02.15 –Поварское и кондитерское дело, входящая в состав укрупненной группы по специальности: 43.00.00 Сервис и туризм.

* 1. **Место учебного предмета в структуре основной** профессиональной образовательной программы:

Учебный предметвходит в общий гуманитарный и социально - экономический цикл.

Использования программы в дополнительном профессиональном образовании, повышения квалификации и переподготовки.

**1.3. Цели и задачи учебного предмета** – требования к результатам освоения учебного предмета:

В результате освоения предмета обучающийся будет знать:

1. О роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

2. Основы здорового образа жизни.

3. Условия профессиональной деятельности зоны риска физического здоровья для специальности;

3. Средства профилактики перенапряжения.

В результате освоения предмета обучающийся будет уметь:

1.Использовать физкультурно – оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

2.Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;

3.Пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности.

Программа предполагает освоение следующих общих и профессиональных компетенций:

Выпускник должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**Личностные результаты** освоения основной образовательной программы отражают:

1. российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);
2. гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
3. готовность к служению Отечеству, его защите;
4. сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
5. сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
6. толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;
7. навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
8. нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;
9. готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
10. эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;
11. принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
12. бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;
13. осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;
14. сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
15. ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.

**Метапредметные результаты** освоения основной образовательной программы отражают:

1. умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
2. умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
3. владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
4. готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
5. умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
6. умение определять назначение и функции различных социальных институтов;
7. умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
8. владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
9. владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

**1.4 Механизмы достижения результатов** освоения общеобразовательной дисциплины с учетом профессиональной направленности основной образовательной программы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование ОК, ПК согласно ФГОС СПО** | **Инструменты реализации профессиональной направленности** | |
| **В форме практической подготовки (задания ориентированы на профессиональную деятельность)** | **Включение прикладных модулей (отдельные темы дисциплин, МДК профессионального цикла)** |
| 1 | **2** | **3** |
| 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;  ОК06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;  ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | Знание современного состояния физической культуры и спорта. Умение обосновывать значение физической культуры для формирования личности профессионала, профилактики профзаболеваний. Массаж, самомассаж.  Знание общей физической и профессионально-прикладной физической подготовки  Знание оздоровительных систем физического воспитания. Владение информацией о Всероссийском физкультурно-спортивном комплексе «Готов к труду и обороне» (ГТО).  Составление комплексов упражнений для развития физических качеств и демонстрация их.  Демонстрация мотивации и  стремления к самостоятельным занятиям.  Знание форм и содержания физических упражнений.  Умение организовывать занятия физическими упражнениями различной направленности с использованием знаний особенностей самостоятельных занятий для юношей и девушек.  Знание основных принципов построения самостоятельных занятий и их гигиены  Самостоятельное использование и оценка показателей функциональных проб, упражнений-тестов для оценки физического развития, телосложения, функционального состояния организма, физической подготовленности.  Внесение коррекций в содержание занятий физическими упражнениями и спортом по результатам показателей контроля  Знание требований, которые предъявляет профессиональная деятельность к личности, ее психофизиологическим возможностям, здоровью и физической подготовленности.  Использование знаний динамики работоспособности в учебном году и в период экзаменационной сессии.  Умение определять основные критерии нервно-эмоционального, психического и психофизического утомления.  Овладение методами повышения эффективности производственного и учебного труда; освоение применения аутотренинга для повышения работоспособности | ПК1.1-6.5  ПК1.1-6.5 |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;  ОК09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности  ОК10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках | Разрабатывать специальные комплексы упражнений профессионально – прикладной направленности.  Составлять дневники самоконтроля на каждый день (АД, ЧСС лежа на кровати, ЧСС после подъема с кровати.  Написать эссе про системы учебно- методических и учебно-тренировочных занятий.  Составлять технологические карты здоровья.  Руководить учебно-тренировочным занятием под руководством наставника (преподавателя)  Уметь составлять физкультурно-спортивное портфолио достижений.  Дневник самоконтроля своего состояние здоровья. | ПК1.1-6.5 |

**1.5 Количество часов на освоение** рабочей программы учебного предмета:

Объем рабочей программы **1213** часов,

в том числе практическая подготовка прикладной направленности часов 66

всего часов нагрузки во взаимодействии с преподавателем **164** часов, в том числе:

в том числе лабораторных и практических занятий 159 часов,

самостоятельных работ **49** часов,

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| Объем рабочей программы (всего) | ***213*** |
| Нагрузка во взаимодействиии с преподавателем (всего) | **164** |
| в том числе практическая подготовка прикладной направленности часов, |  |
| контрольные нормативы | *16* |
| в т.ч.лаб.и практ. занятий | *159* |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего)  1.Оздоровительные системы физической культуры.  2. Профилактика профессиональных заболеваний.  3.Реферат на тему о Всероссийском физкультурно-спортивном комплексе «Готов к труду и обороне» (ГТО).  4.Составить комплекс упражнений для развития физического качества ловкости и гибкости.  5.Составить комплекс упражнений для развития физического качества выносливости.  6.Составить комплекс упражнений для развития физического качества силы.  7.Составить комплекс упражнений для развития физического качества быстроты. | ***49*** |
| *Промежуточная аттестация в форме зачета и диффенцированного зачета* | |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**профессиональноЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«Норильский техникум промышленных технологий**

**и сервиса»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на методическом  совете техникума  протокол №  от « » 2024 г.    РАССМОТРЕНО  на заседании ПЦК  общеобразовательного цикла  протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_\_г.  председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | УТВЕРЖДЕНО  Приказом директора  № /  от« » 2024 г. | |
|  | |  | |
|  |  | |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Количество часов: 32

2024

Рабочая программа разработана на основе федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2006 № 44828) и в соответствии с Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», утвержденным приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса от «14» ноября 2022 г. № 01-11/116.

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Норильский ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ технологий и сервиса»

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |
| --- |
| 1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА |
| 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА |
| 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА |
| 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА |

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ. 05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**1.2. Место учебного предмета** **в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

**1.3. Цели и задачи учебного предмета - требования к результатам освоения учебного предмета:**

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен **знать:**

- социально-психологические закономерности общения и взаимодействия людей;

- приемы и технику убеждающего воздействия на партнера в процессе общения;

- психологические основы деловой беседы и деловых переговоров, технологию формирования имиджа делового человека;

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

- владеть культурой профессионального общения;

- выбирать оптимальный стиль общения и взаимодействия в профессиональной деятельности;

- применять технологии убеждающего воздействия на группу или партнера по общению;

- влиять на формирование и изменение социальных установок личности, использовать методики тестирования коммуникативных качеств человека;

- анализировать социально-психологические явления в социальных сообществах;

- владеть приемами самовоспитания личности.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 34 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа.,

на самостоятельную работу отведено 2 часа.

**2. ПЕРЕЧЕНЬ РАЗВИВАЕМЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Результатом освоения учебного предметаявляется овладение общими компетенциями

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
| **ОК 3,** | - применять техники и | - взаимосвязь общения и деятельности; |
| **ОК 4,** | приемы эффективного | - цели, функции, виды и уровни общения; |
| **ОК 5,** | общения в | роли и ролевые ожидания в общении; |
| **ОК 9** | профессиональной | - виды социальных взаимодействий; |
|  | деятельности; | - механизмы взаимопонимания в общении; |
|  | - использовать приемы | - техники и приемы общения, правила слушания, ведения |
|  | саморегуляции | беседы, убеждения; этические принципы общения; |
|  | поведения в процессе | - источники, причины, виды и способы разрешения |
|  | межличностного | конфликтов; |
|  | общения; | - приемы саморегуляции в процессе общения. |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы** | **42** |
| **Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем** | **32** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | **22** |
| практические занятия (если предусмотрено) | 6 |
| Самостоятельная работа | 10 |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | **2** |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**профессиональноЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«Норильский техникум промышленных технологий**

**и сервиса»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на методическом  совете техникума  протокол №  от « » 2024 г.    РАССМОТРЕНО  на заседании ПЦК  общеобразовательного цикла  протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_\_г.  председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | УТВЕРЖДЕНО  Приказом директора  № /  от« » 2024 г. | |
|  | |  | |
|  |  | |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

ЕН. 01 ХИМИЯ

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Количество часов: 133

2024

Рабочая программа разработана на основе федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2006 № 44828) и в соответствии с Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», утвержденным приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса от «14» ноября 2022 г. № 01-11/116.

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Норильский ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ технологий и сервиса»

**СОДЕРЖАНИЕ**

[1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ](#bookmark0)

1. [СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ](#bookmark2) ДИСЦИПЛИНЫ
2. [УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ](#bookmark5) ДИСЦИПЛИНЫ
3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

**1.паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ИСЦИПЛИНЫ «ХИМИЯ»**

**1.1 Область применения рабочей программы**

Учебная дисциплина *ЕН.01 Химия* является частью *Математического и общего естественно-научного* учебного цикла основной образовательной программы (далее ОП)

* 1. **Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| **ПК 1.2-­1.4**  **ПК 2.2-­2.8**  **ПК 3.2-­3.7**  **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.** | 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. | 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 |

в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

* 1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы** | **173** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **133** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 136 |
| лабораторные занятия | 22 |
| практические занятия (если предусмотрено) |  |
| консультации | Не предусмотрено |
| Самостоятельная работа | 40 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета |  |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**профессиональноЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«Норильский техникум промышленных технологий**

**и сервиса»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на методическом  совете техникума  протокол №  от « » 2024 г.    РАССМОТРЕНО  на заседании ПЦК  общеобразовательного цикла  протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_\_г.  председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | УТВЕРЖДЕНО  Приказом директора  № /  от« » 2024 г. | |
|  | |  | |
|  |  | |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

ЕН. 02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Количество часов: 39

2024

Рабочая программа разработана на основе федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828) и в соответствии с Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», утвержденным приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса от 14 ноября 2022 г. № 01-11/116

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Норильский ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ технологий и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| **СОДЕРЖАНИЕ**  [1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ](#bookmark0)   1. [СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ](#bookmark2) ДИСЦИПЛИНЫ 2. [УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ](#bookmark5) ДИСЦИПЛИНЫ 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

1. паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

* 1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами основного общего и среднего профессионального образования социально-экономического по специальности:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

* 1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: дисциплина относится к математическому и общему естественнонаучному циклу.
  2. Требования к результатам освоения

В результате освоения предмета обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплиныобучающийся должен знать:

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

Полученные знания и умения способствуют формированию следующих компетенций:

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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК.04. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

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

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

ОК 09. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

1.4 Количество часов на освоение программы:

Объем рабочей программы – 51час

самостоятельной работы – 2 часа

Всего часов нагрузки во взаимодействии с преподавателем 51 часов, в том числе:

всего занятий – 51 часов

в том числе практических занятий 12 часов

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1 Объём учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Объем рабочей программы | 51 |
| Всего часов нагрузки во взаимодействии с преподавателем | 39 |
| в том числе: |  |
| -всего занятий | 39 |
| практические занятия | 12 |
| Самостоятельная работа обучающегося | 12 |
| в том числе: |  |
| Подготовка к дифференцированному зачету | 2 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета |  |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«Норильский техникум промышленных технологий и сервиса»**

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на заседании методического совета  протокол №  от « » 2024 г.  РАССМОТРЕНО  на заседании предметно-цикловой  комиссии профессий и специальностей сервиса  протокол \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.  председатель ПЦК  /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ | УТВЕРЖДЕНО  Приказом директора  Норильского техникума промышленных технологий и сервиса  № /  от« » 2024 г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Количество часов 78

2024Рабочая программа разработана на основе федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2006 № 44828) и в соответствии с Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», утвержденным приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса от «14» ноября 2022 г. № 01-11/116.

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «НОРИЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

* 1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупненную группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу

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

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

* использовать лабораторное оборудование;
* определять основные группы микроорганизмов;
* проводить микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;
* 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;
* проводить 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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* основные понятия и термины микробиологии;
* классификацию микроорганизмов;
* морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
* генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
* роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
* характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
* особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
* микробиологию основных пищевых продуктов;
* основные пищевые инфекции и пищевые отравления
* основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
* возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
* 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;
* суточную норму потребности человека в питательных веществах;
* основные процессы обмена веществ в организме;
* суточный расход энергии4
* санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, правила личной гигиены работников пищевых производств;
* 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

Освоенные знания и умения способствуют формированию следующих компетенций: ПК1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-ПК 2.8, ПК 3.1-ПК 3.7, ПК 4.1-ПК 4.6, ПК 5.1-ПК 5.6, ПК 6.1-ПК 6.4, ОК 1- ОК 10.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины

Объем рабочей программы 101 часов;

самостоятельной работы 23 часа.

Всего часов нагрузки во взаимодействии с преподавателем 78 часа, в том числе:

в том числе лабораторных и практических занятий 24 часа

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Объем рабочей программы | **101** |
| Всего часов нагрузки во взаимодействии с преподавателем | **78** |
| в том числе: |  |
| - всего занятий | **78** |
| - лабораторные и практические занятия | 24 |
| Самостоятельная работа обучающихся | 23 |
| в том числе: |  |
| Промежуточная аттестация в форме - экзамена | |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«Норильский техникум промышленных технологий и сервиса»**

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на заседании методического совета  протокол №  от « » 2024 г.  РАССМОТРЕНО  на заседании предметно-цикловой  комиссии профессий и специальностей сервиса  протокол \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.  председатель ПЦК  /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ | УТВЕРЖДЕНО  Приказом директора  Норильского техникума промышленных технологий и сервиса  № /  от« » 2024 г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Количество часов 64

2024

Рабочая программа разработана на основе федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2006 № 44828) и в соответствии с Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», утвержденным приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса от «14» ноября 2022 г. № 01-11/116.

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Норильский ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ технологий и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

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

**1 паспорт ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья**

1.1 Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупненную группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Организация хранения и контроль запасов и сырья

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

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

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

* ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
* общие требования к качеству сырья и продуктов;
* условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
* методы контроля качества продуктов при хранении;
* способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
* виды снабжения;
* виды складских помещений и требования к ним;
* периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
* методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
* программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
* современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
* методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
* правила оценки состояния запасов на производстве;
* процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
* правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
* виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. В результате освоения общепрофессиональной дисциплины обучающийся должен **уметь:**
* определять наличие запасов и расход продуктов;
* оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
* проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
* принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
* оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение обучающимися **профессиональными и общими компетенциями**:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 1.1. | Производить подготовку мяса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |
| ПК 1.2. | Производить подготовку рыбы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |
| ПК 1.3. | Производить подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции |
| ПК 2.1. | Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок |
| ПК 2.2. | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы |
| ПК 2.3. | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов |
| ПК 3.1. | Организовывать и проводить приготовление сложных супов |
| ПК 3.2. | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов |
| ПК 3.3. | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра |
| ПК 4.1. | Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба |
| ПК 4.2. | Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов |
| ПК 4.3. | Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий |
| ПК 5.1. | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов |
| ПК 5.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов |
| ПК 6.1. | Участвовать в планировании основных показателей производства |
| ПК 6.2. | Планировать выполнение работы исполнителями |
| ПК 6.3. | Организовывать работу трудового коллектива |
| ПК 6.4. | Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями |
| ПК 6.5. | Вести утвержденную учетно-отчетную документацию |
| 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 поддержания необходимого уровня физической  подготовленности. |
| ОК 9. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины**:**

Объем рабочей программы 83 часов;

самостоятельной работы 19 часа.

Всего часов нагрузки во взаимодействии с преподавателем 64 часа, в том числе:

в том числе лабораторных и практических занятий 21 час

**2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Объем рабочей программы | 83 |
| Всего часов нагрузки во взаимодействии с преподавателем | 64 |
| в том числе: |  |
| - всего занятий | 21 |
| - лабораторные и практические занятия | 21 |
| Самостоятельная работа обучающихся |  |
| в том числе: |  |
| Промежуточная аттестация в форме - экзамена | |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«Норильский техникум промышленных технологий и сервиса»**

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на заседании методического совета  протокол №  от « » 2024 г.  РАССМОТРЕНО  на заседании предметно-цикловой  комиссии профессий и специальностей сервиса  протокол \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.  председатель ПЦК  /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ | УТВЕРЖДЕНО  Приказом директора  Норильского техникума промышленных технологий и сервиса  № /  от« » 2024 г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Количество часов 69

2024

Рабочая программа разработана на основе федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2006 № 44828) и в соответствии с Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», утвержденным приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса от «14» ноября 2022 г. № 01-11/116.

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Норильский ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ технологий и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»
3. [ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»](#bookmark9)
4. [КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ](#bookmark7)

[ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»](#bookmark8)

**1.паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

* 1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины «Техническое оснащение организаций питания» является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 по специальности Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

* 1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям
  2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1­1.4  ПК 2.1­2.8  ПК 3.1­3.7  ПК 4.1­4.6  ПК 5.1­5.6  ПК 6.1-6.4 | -- определять вид, обеспечивать  рациональный подбор в соответствии с  потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;   * организовывать рабочее -м есто 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 иразрабатывать 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 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 | * 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 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОК 01 | Распознавать задачу и/или | Актуальный профессиональный и |
|  | проблему в профессиональном | социальный контекст, в котором приходится |
|  | и/или социальном контексте; | работать и жить; |
|  | Анализировать задачу и/или | Основные источники информации и ресурсы |
|  | проблему и выделять её | для решения задач и проблем в |
|  | составные части; | профессиональном и/или социальном |
|  | Правильно выявлять и | контексте. |
|  | эффективно искать | Алгоритмы выполнения работ в |
|  | информацию, необходимую | профессиональной и смежных областях; |
|  | для решения задачи и/или | Методы работы в профессиональной и |
|  | проблемы; | смежных сферах. |
|  | Составить план действия, | Структура плана для решения задач Порядок |
|  | Определить необходимые | оценки результатов решения задач |
|  | ресурсы;  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;  Реализовать составленный план;  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | профессиональной деятельности |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста  Правила оформления документов. |
| ОК 06 | Описывать значимость своей профессии  Презентовать структуру | Сущность гражданско-патриотической позиции  Общечеловеческие ценности |
|  | профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),  Понимать тексты на базовые профессиональные темы Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) Писать простые связные сообщения на знакомые или | 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 |

1. **Структура и содержание рабочей программы общепрофессиональной дисциплины «Техническое оснащение организаций питания»**
   1. **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем**  **часов** |
| Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем | **90** |
| ***Самостоятельная работа*** | **21** |
| Объем образовательной программы | **69** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение |  |
| лабораторные занятия (если предусмотрено) | - |
| практические занятия (если предусмотрено) | 18 |
| Прмежутчная аттестация в фрме экзамена | 6 |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**профессиональноЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«Норильский техникум промышленных технологий**

**и сервиса»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на методическом  совете техникума  протокол № 2  от «14» 11.2022 г.    РАССМОТРЕНО  на заседании ПЦК  профессий и специальностей сервиса  протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_\_г.  председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  /Прохорова О.Н./ | | УТВЕРЖДЕНО  Приказом директора  № 01-11/116  от «14»11.2022 г. | |
|  | |  | |
|  |  | |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ОП. 04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Количество часов: 112

2022

Рабочая программа разработана на основе федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2006 № 44828) и в соответствии с Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», утвержденным приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса от «14» ноября 2022 г. № 01-11/116.

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Норильский ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ технологий и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

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

**1 паспорт ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.04 Организация обслуживания**

**1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупненную группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Организация обслуживания

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

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

Цель изучения дисциплины – формирование знаний и умений в области теоретических основ организации обслуживания на предприятиях общественного питания различных организационно - правовых форм, типов и классов, формированию общих и профессиональных компетенций: ОК 1-10 ,ПК 6.1, 6.3, 6.8, 6.9.дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования

Изучение дисциплины базируется на знаниях, полученных при изучении ряда тем общепрофессиональных дисциплин:

* «Санитария и питание в пищевом производстве»,
* «Информационные технологии в профессиональной деятельности»,
* «Метрология, стандартизация», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»
* «Организация работы структурного подразделения

Методика изучение дисциплины строится на основе сочетания теоретического и практического обучения. Материал дисциплины следует излагать с учетом передового отечественного и зарубежного опыта организации обслуживания в ресторанах, барах и кафе в форме доступной понимаю обучающихся. При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как лекции, практические и семинарские занятия, деловые игры, решение ситуационных профессиональных задач, дискуссии, демонстрации учебных кинофильмов, организовывать экскурсии на предприятия общественного питания

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретение необходимых умений и навыков по соответствующим темам дисциплины. Предложенная тематика практических занятий носит рекомендательных характер и может быть изменена в зависимости от специфики и материально-технического оснащения образовательного учреждения.

При изучении дисциплины следует также уделять внимание организации самостоятельной работы обучающихся, способствующих формованию профессиональных умений и навыков, самостоятельному решению практических задач, самообразованию, углублению профессиональной подготовки, организации творческого труда.

С целью осуществления контроля знаний и проверки уровня усвоения материала программой предусмотрено проведение промежуточной аттестации обучающихся дифференцированный зачет.

Варианты вопросов должны охватывать содержание изученного программного материала и позволить сделать заключение об уровне его усвоения обучающихся. Вопросы разрабатываются преподавателями и утверждаются на заседании предметной (цикловой) комиссии образовательного учреждения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь**:

* обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных
* категорий потребителей;
* с применением современных технологий, форм методов обслуживания.
* организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;
* подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
* организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков техники подачи продукции их сервис- бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;
* осуществлять расчет с посетителями;
* принимать рациональные управленческие решения;
* применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;
* регулировать конфликтные ситуации в организации;
* определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;
* выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;
* составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;
* определять и анализировать показатели эффективности обслуживания(прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);
* выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;

**знать:**

* цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания;
* этапы процесса обслуживания;
* особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
* специальные виды услуги формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;
* характеристику методов и форм обслуживания потребителей , методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис –бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями.
* цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;
* психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;
* требования к обучающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
* специальные виды услуг и формы обслуживания;
* информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;
* показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);
* критерии и показатели качества обслуживания;

Освоенные знания и умения способствуют формированию следующих компетенций: ПК1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-ПК 2.8, ПК 3.1-ПК 3.7, ПК 4.1-ПК 4.6, ПК 5.1-ПК 5.6, ПК 6.1-ПК 6.4, ОК 1- ОК 10.ПК 1.1-1.4

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем рабочей программы 115 часов;

самостоятельной работы 3часа.

Всего часов нагрузки во взаимодействии с преподавателем 112 часов, в том числе:

в том числе лабораторных и практических занятий 32 часов

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Объем рабочей программы | 115 |
| Всего часов нагрузки во взаимодействии с преподавателем | 112 |
| в том числе: |  |
| - всего занятий | 80 |
| - в т. ч. лабораторные и практические занятия | 32 |
| Самостоятельная работа обучающихся | 3 |
| Промежуточная аттестация в форме экзамена | |

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.04Организация обслуживания

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся. | | Объем часов | Осваиваемые элементы компетен |
| 1 | 2 | | 3 | 4 |
| Введение | Содержание учебного материала | | 1 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2- 4.5, ПК 6.3 |
| Общая характеристика процесса обслуживания | |
| Раздел 1 Характеристика предприятий общественного питания | | | 63 |
| Тема 1.1. Совершенствование обслуживания на предприятиях общественного питания | Содержание учебного материала | | 8 |
| 1 | Цели и задачи обслуживания, классификация услуг, методы и формы |
| 2 | Особенности обслуживания на предприятиях общественного питания различных типов |
| 3 | Прогрессивные технологии обслуживания |
| Самостоятельная работа  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных ма- териалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | | 1 |
| Тема 1.2  Торговые помещения, их характеристика и оснащение | Содержание учебного материала | | 38 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2- 4.5, ПК 6.3 |
| 1.Виды торговых помещений и их характеристика | |
| 2. Организация работы сервизной и моечной столовой посуды | |
| 3. Организация работы раздаточной | |
| 4. Показатели освещенности торговых помещений, вентиляция | |
| 5. Классификация, характеристика оборудования залов | |
| Практические занятия:  Анализ взаимосвязи торговых и производственных помещений, оснащение зала | | 5 |
| Самостоятельная работа  Характеристика стилей, используемых при оформлении интерьеров залов | | 2 |
| Тема 1.3  Столовая посуда, приборы, белье | Содержание учебного материала | | 18 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2- 4.5, ПК 6.3 |
| 1. Виды столовой посуды и приборов, характеристика фарфоровой и керамической посуды | |
| 2. Характеристика хрустальной и стеклянной посуды | |
| 3. Характеристика металлической посуды | |
| 4. Характеристика столовых приборов | |
| 5. Характеристика столового белья | |
| Практические занятия  Распознавание ассортимента столовой посуды, приборов, белья.  Оформление заявки на доукомплектование ресторана столовой посудой, приборами по нормам оснащения. Составление акта на бой, лом, утрату посуды и приборов. | | 4 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2- 4.5, ПК 6.3 |
| Самостоятельная работа обучающихся:  Характеристика деревянной и пластмассовой посуды и приборов. | | 2 |  |
| Раздел 2.Подготовка к обслуживанию потребителей | | | 44 |  |
| Тема 2.1.  Информационное обеспечение процесса обслуживания | Содержание учебного материала | | 15 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2- 4.5, ПК 6.3 |
| 1 | Назначение и принципы составления меню |
| 2 | Виды меню |
| Практические занятия.  Составление различных видов меню, прейскуранта,  Составление карты вин | | 10 |
| Самостоятельная работа обучающихся:  Оформление меню ресторана, кафе или бара. Оформление карты вин. | | 2 |  |
| Тема 2.2  Этапы организации обслуживания | Содержание учебного материала | | 25 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| 1.Характеристика подготовительного, основного, завершающего этапов обслуживания | |
| 2.Подготовка персонала к обслуживанию | |
| 3. Основные методы подачи блюд в ресторане | |
| 4. Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок | |
| 5. Правила подачи супов, вторых горячих блюд | |
| 6. Правила подачи сладких блюд и кондитерских изделий, горячих и холодных напитков | |
| Практические занятия*.*  Отработка приёмов накрытия столов скатертями и их замена.  Отработка приёмов складывания салфеток.  Подбор и подготовка посуды, освоение приёмов сервировки столов для завтрака, бизнес-ланча, обеда, ужина.  Овладение приёмами подачи холодных блюд, горячих закусок, супов и горячих вторых блюд.Овладение приёмами подачи десерта, холодных и горячих напитков, кондитерских изделий.  Расчёт с гостями. | | 10 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2- 4.5, ПК 6.3 |
| Самостоятельная работа обучающихся:  Правила этикета нормы поведения за столом  Оформление реферата по теме «Виды складывания салфеток». | | 2 |  |
| Раздел 3 Обслуживание потребителей в ресторанах | | | 53 |  |
| Тема 3.1  Обслуживание приемов и банкетов | Содержание учебного материала | | 25 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| 1. Виды приемов и банкетов | |
| 2. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами и частичным обслуживанием официантами | |
| 3. Прием – фуршет, прием коктейль | | 2 |
| Практические занятия  Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах  Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах.  Составление меню банкета-фуршета (на 80, 100, 120, 150 человек).  Составление меню банкета-чая (на 6, 8, 10, 12 человек).  Расчёт количества официантов для обслуживания банкетов. Составление заявки на столовые: посуду, приборы, бельё для проведения банкета-обеда с полным обслуживанием официантами | | 14 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2- 4.5, ПК 6.3 |
| Самостоятельная работа обучающихся:  Оформление рефератов на тему «Традиции чаепития», организация смешанных банкетов и приемов, | | 2 |  |
| Тема 3.2  Специальные формы организации питания | Содержание учебного материала | | 25 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2- 4.5, ПК 6.3 |
| 1. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний | |
| 1. Обслуживание на производственных предприятиях | |
| 2. Обслуживание учащихся в общеобразовательных школах, студентов в высших и средних учебных заведениях | |
| 3.Требования к предприятиям питания для обслуживания туристов, в ресторанах и кафе. | |
| Практические занятия  Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю. Нормативы развития сети предприятий общественного питания , обслуживающих рабочих и служащих  Отработка фрагментов сервировки праздничных тематических столов: Новый год, 8 Марта, День Победы | | 10 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2- 4.5, ПК 6.3 |
| Самостоятельная работа обучающихся:  абота над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных ма- териалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | | 1 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2- 4.5, ПК 6.3 |
| Всего: | | | 115 |  |

3 условия реализации УЧЕБНОЙ дисциплины

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

**Кабинет организации обслуживания**, оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся; шкаф с полками для дидактических материалов – 1 шт.; рабочее место преподавателя: мультимедийный проектор - 1 шт.; персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 10 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, САПР AutoCAD 2018, AutoCAD 2021, система трехмерного моделирования «Компас 3D LT V12», растровый графический редактор GIMP, векторный графический редактор Inkscape, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, Microsoft Visio Professional 2010, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» - 1 шт., экран, комплект настенных стендов по изучаемым темам.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

Счесленок Л.Л. и др. Организация обслуживания в организациях общественного питания: Учебник для СПО – М:Академия, 2020

Дополнительная литература:

1. Гарнов А.П., Пугачева С.Н. Социально-экономические аспекты формирования общественного питания. М.: Наука, 2020
2. Джон Уокер. Управление Гостеприимством. М.: Юнити, 2019.
3. Дашков Л.П., Новиков С.В. Основные направления развития и совершенствования деятельности ПБО в крупных городах. М.: Информационно-внедренческий центр «Маркетинг», 2019.
4. Денис Лобков. Как открыть ресторан. М.: НТ пресс, 2013
5. Ефимова Ю.А. Кафе: создание и управление. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2018.
6. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. и др. Ресторанный бизнес в России: технология успеха. М.: Транслит, 2019.
7. Лещенко М.И. Основы лизинга. Учебное пособие. М.: Финансы и статистика, 2014.
8. Литвинова Е.В. Технология и контроль качества кулинарной продукции. М.: ИЦ «Академия», 2019.
9. Организация питания учащихся в общеобразовательных учреждениях г. Москвы. М.: Ресторанные ведомости, 2019.
10. Организация производства на предприятии. Под. ред. Волкова О.И. М.: Инфра-М, 2018
11. Оробейко Е.С. Организация обслуживания: рестораны и бары. М.: Эксмо, 2012.
12. Эгертон Томас Кр. Ресторанный бизнес: как открыть и успешно управлять рестораном. М.: Росконсульт, 2019
13. Справочник руководителя предприятий общественного питания. – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2019
14. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. М.: Хлебпродинформ, 2001,2018
15. Сборник рецептур и блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.:Хлебпродинформ, 2014.
16. Шевченко В.Н. Некоторые вопросы протокольной практики. – М.: Воскресение, 2011

«Питание и общество»; «Ресторанные ведомости»; «Мое дело ресторан»; «Современный ресторан»; «Гостиница и ресторан: бизнес и управление»; «Отель»; «Гостиничное дело»; «Ресторатор».

**4 Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ Дисциплины**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты обучения  (освоенные умения, усвоенные знания) | Критерии оценки | Методы оценки |
| результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен  знать:   * Цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания; * Этапы процесса обслуживания; * Особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; * Специальные виды услуги формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; * Характеристику методов и форм обслуживания потребителей , методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис –бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями. * Цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива; * Психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением; * Требования к обучающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; * Специальные виды услуг и формы обслуживания; * Информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование; * Показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость); * Критерии и показатели качества обслуживания; | - грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризу- ет приемы саморегуля- ции; - полнота ответов, точ- ность формулировок; | анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освое- ния материала; - защита внеаудиторной самостоятельные работы; -дифференцированный экзамен |
| уметь   * обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных * категорий потребителей; * с применением современных технологий, форм методов обслуживания. * Организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; * Подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов , белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; * Организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков техники подачи продукции их сервис- бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; * Осуществлять расчет с посетителями; * Принимать рациональные управленческие решения; * Применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; * Регулировать конфликтные ситуации в организации; * Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; * Выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; * Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей; * Определять и анализировать показатели эффективности обслуживания(прибыль, рентабельность, повторную посещаемость); * Выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания; | Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соот- ветствие требованиям безопасности Адекватность, оптималь- ность выбора способов действий, методов, после- довательностей действий и т.д. Точность оценки, само- оценки выполнения Соответствие требовани- ям инструкций, регламен- тов Рациональность действий  Промежуточная аттестация:  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене | активность поведения на занятиях в группах;  точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированный зачет |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**профессиональноЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«Норильский техникум промышленных технологий**

**и сервиса»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на методическом  совете техникума  протокол № 2  от «14» 11.2022 г.    РАССМОТРЕНО  на заседании ПЦК  общеобразовательного цикла  протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_\_г.  председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  /Нистеренко Е.Д./ | | УТВЕРЖДЕНО  Приказом директора  № 01-11/116  от«14»11.2022 г. | |
|  | |  | |
|  |  | |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП. 05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Количество часов: 46

2022

Рабочая программа разработана на основе федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2006 № 44828) и в соответствии с Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», утвержденным приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса от «14» ноября 2022 г. № 01-11/116.

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Норильский ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ технологий и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

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

**1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга**

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупненную группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

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

Цель изучения дисциплины – формирование знаний и умений в области теоретических основ экономических знаний на предприятиях общественного питания различных организационно - правовых форм, типов и классов, формированию общих и профессиональных компетенций: ОК 1-10, ПК дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования

Изучение дисциплины базируется на знаниях, полученных при изучении ряда тем общепрофессиональных дисциплин: «Санитария и питание в пищевом производстве»; «Информационные технологии в профессиональной деятельности»; «Метрология, стандартизация»,

В цикле профессиональные модули: «Организация работы

структурного подразделения

Методика изучение дисциплины строится на основе сочетания теоретического и практического обучения. Материал дисциплины излагается с учетом передового отечественного и зарубежного опыта в форме доступной понимаю обучающихся.

При проведении занятий используются такие формы и методы обучения как лекции, практические и семинарские занятия, деловые игры, решение ситуационных профессиональных задач, дискуссии, демонстрации учебных кинофильмов, организовывать экскурсии на предприятия общественного питания

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретение необходимых умений и навыков по соответствующим темам дисциплины. Предложенная тематика практических занятий носит рекомендательных характер и может быть изменена в зависимости от специфики и материально-технического оснащения образовательного учреждения.

При изучении дисциплины предусмотрена самостоятельная работа обучающихся, способствующих формованию профессиональных умений и навыков, самостоятельному решению практических задач, самообразованию, углублению профессиональной подготовки, организации творческого труда.

Итогом обучения дисциплины, учебным планом предусмотрен дифференцированный зачет.

Варианты вопросов на экзамене охватывают содержание изученного программного материала.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

* рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
* применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
* анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* 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 вне оборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;

Освоенные знания и умения способствуют формированию следующих компетенций: ПК1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-ПК 2.8, ПК 3.1-ПК 3.7, ПК 4.1-ПК 4.6, ПК 5.1-ПК 5.6, ПК 6.1-ПК 6.4, ОК 1- ОК 10.

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем рабочей программы 48 часов;

самостоятельной работы 2часа.

Всего часов нагрузки во взаимодействии с преподавателем 46 часов, в том числе:

в том числе лабораторных и практических занятий 12 часов

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Объем рабочей программы | 48 |
| Всего часов нагрузки во взаимодействии с преподавателем | 46 |
| в том числе: |  |
| - всего занятий | 34 |
| - лабораторные и практические занятия | 12 |
| Самостоятельная работа обучающихся | 2 |
| в том числе: |  |
| Промежуточная аттестация в форме - дифференцированного зачета | |

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студентов | | | Объем часов | Коды формируемых компетенций |
| 1 | 2 | | | 3 | 4 |
| **Раздел 1 Основы экономики** | | | | 34 |  |
| **Тема 1.1 Экономика си-** **стема питания** | Содержание учебного материала | | | 7 | ПК1.1-1.3  ОК 1-9 |
| 1 | Предмет, методы, функции и структура понятийного аппарата экономики | | 1 |
| 2 | Виды и характерные особенности экономических систем | | 1 |
| 3 | Собственность как основа экономической системы | | 1 |
| 4 | Конкуренция и модели рынков | | 1 |
| 5 | Спрос и предложение как элементы рыночных отношений | | 1 |
| 6 | Цены и обеспечение сбалансированности спроса и предложения | | 1 |
| Практические занятия | | | *1* |  |
| 1 | Построение графиков спроса и предложения | |
| Тема 1.2 **Тема 1.2. Предприятие** **питания (организация)** **как субъект хозяйствова-** **ния** | Содержание учебного материала | | | 5 | ПК1.1-1.3  ОК 1-9 |
| 1 | Производственные фонды предприятий общественного питания | | 1 |
| 2 | Издержки производства и реализации на предприятиях общественного питания | | 1 |
| 3 | Себестоимость продукции на предприятиях общественного питания. | | 1 |
| 4 | Политика предприятия общественного питания по снижению издержек | | 1 |
| Практические занятия | | | 1 |
| 1 | Расчет суммы и уровня издержек производства и обращения (расходов на продажу) по статьям и по предприятию в целом. | |
| Тема 1.3  Ценообразование на предприятиях общественного питания | Содержание учебного материала | | | 6 | ПК1.1-1.3  ОК 1-9 |
| 1 | Цена и ее функции на предприятиях общественного питания | | 1 |
| 2 | Формирование цены в общественном питании | | 1 |
| 3 | Калькуляция в общественном питании | | 1 |
| Практические занятия | | | 3 |
| 1 | Составление технологической карты | |
| 2 | Составление калькуляционной карты | |
| Тема 1.4  Выпуск продукции и товарооборот предприятий общественного питания | Содержание учебного материала | | | 6 | ПК1.1-1.3 |
| 1 | Товарооборот предприятий общественного питания, его виды и состав | | 1 |
| 2 | Анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции предприятий общественного питания | | 1 |
| 3 | Планирование товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства | | 1 | ОК 1-9 |
| Практические занятия | | | 3 |  |
| 1 | Расчет коэффициента мощности производственной | |
| 2 | Планирование оборота по обеденной продукции | |
| Тема 1.5  Доходы и прибыль на предприятиях общественного питания | Содержание учебного материала | | | 10 | ПК1.1-1.3  ОК 1-9 |
| 1 | Прибыль и доход предприятия их экономическое содержание и назначение | | 1 |
| 2 | Рентабельность продукции и ресурсов | | 1 |
| 3 | Анализ доходов и прибыли предприятий общественного питания | | 1 |
| Практические занятия | | | 7 |
| 1 | Расчет показателей эффективности использования основных и оборотных средств, потребности в оборотных средствах. | |
| 2 | Расчет рентабельности текущих затрат | |
| 3 | Расчет прибыли факторным методом | |
| 4 | Расчет и анализ себестоимости и валового дохода. | |
| 5 | Расчет основных видов прибыли. | |
| Самостоятельная работа | | | | 1 |  |
| Подготовка докладов по франчайзинговым предприятиям пищевой промышленности в России, их состоянии, перспективах, проблемах. | | | |  |  |
| Раздел 2 Основы менеджмента | | | | 20 |  |
| Тема 2.1  Сущность, цели и задачи менеджмента | Содержание учебного материала | | | 7 | ПК1.1-1.3  ОК 1-9 |
| 1 | Понятие, цели и задачи управления | | 1 |
| 2 | Общие подходы к управлению организацией | | 1 |
| 3 | Принципы формирования системы управления организации | | 1 |
| Практические занятия | | | 4 |
| 1 | Решение ситуативных задач по планированию деятельности организации (предприятия) общественного питания. | |
| 2 | Решение производственных ситуаций по мотивации персонала к труду. | |
| Тема 2.2  Предприятие как объект управления и контроля | Содержание учебного материала | | | 4 |  |
| 1 | Понятия, цели и направления деятельности предприятия | | 1 |
| 2 | Сущность и виды контроля в системе управления | | 1 |
| 3 | Система методов управления на предприятиях общественного питания | | 1 |
| 4 | Этапы решения проблем в организации | | 1 |
| Практические занятия -не предусмотрены | | |  |  |
| Тема 2.3  Управление производственным персоналом на предприятиях общественного питания | Содержание учебного материала | | | 5 | ПК1.1-1.3  ОК 1-9 |
| 1 | Организационная структура управления и развития производства | | 1 |
| 2 | Кадровая политика и ее планирование на предприятии | | 1 |
| 3 | Управление персоналом в системе социально- трудовых отношений | | 1 |
| Практическое занятие | | | 2 |
| 1 | График выхода на работу | |
| Тема 2.4  Трудовые ресурсы предприятий общественного питания и организация оплаты труда работников | Содержание учебного материала | | | 3 |
| 1 | Трудовые ресурсы. Их характеристика и порядок формирования | | 1 |
| 2 | Организация оплаты труда, работников предприятий общественного питания | | 1 |
| 3 | Анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на п.о.п | | 1 |
| Самостоятельная работа: | | | | 1 |  |
| По заданным показателям произвести нормирование труда, определить численность и состав персонала, их должностные обязанности. Анализ и обобщение статистических данных по организационно-правовым формам предпринимательской деятельности в пищевой промышленности  Изучение спроса на заданный товар (индивидуальное задание). Построение кривых индивидуального и рыночного спроса для данного товара. Отрасль в системе рыночной экономики. Современное состояние и перспективы развития отрасли. Межотраслевые комплексы. Механизм функционирования организации в условиях рыночной экономики. Подготовка докладов по франчайзинговым предприятиям пищевой промышленности в России, их состоянии, перспективах, проблемах.  Анализ распределения полномочий и ответственности на примере конкретной организации.  По заданным параметрам произвести расчет и анализ основных технико-экономических показателей деятельности предприятия. | | | |  |  |
| Раздел 3. Основы маркетинга. | | | | 8 |  |
| Тема 3.1  Основы маркетинга услуг общественного питания | Содержание учебного материала | | | 4 | ПК1.1-1.3  ОК 1-9 |
| 1 | | Рынок как объективная экономическая основа маркетинга |  |
| 2 | | Принципы, функции и цели маркетинга | 1 |
| 3 | | Содержание маркетинговой деятельности предприятия общественного питания | 1 |
| 4 | | Определение спроса и потребностей в услугах предприятий общественного питания | 1 |
| Практическое занятие не предусмотрены | | |  |
| Тема 3.2  Управление маркетингом на предприятиях общественного питания | Содержание учебного материала | | | 4 | ПК1.1-1.3 |
| 1 | | Организационные структуры маркетинга на предприятии общественного питания | 1 |
| 2 | | Разработка стратегии маркетинга | 1 |
| 3 | | Иллюстративный анализ в маркетинге | 1 |
| 4 | | Ситуационный анализ в маркетинге | 1 |
| Практическое занятие не предусмотрены | | | - |
| Самостоятельная работа: | | | | 1 |
| Маркетинговые исследования и анализ целевых рынков товаров и услуг общественного питания | | | |  |
|  | Всего: | | | 48 |  |

**3 условия реализации программы дисциплины**

**3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

**Кабинет социально-экономических дисциплин,** оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся; доска учебная – 1шт.; шкаф с полками для дидактических материалов – 1 шт.; экран настенный рулонный – 1шт.; мультимедийный проектор - 1 шт.; персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 7 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» - 1 шт.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Липсиц И.В. Экономика.- М: ВИТА, 2015.

2. Грибов В.Д., Грузинов В.П., Кузьменко В.А. Экономика организации (предприятия).-М: Кнорус, 2016 г.

3.Федотов В. А., Комарова О. В. Экономика. – М: Издательский центр «Академия», 2019

4.Нуреев Р.М. Курс микроэкономики. – М: Издательство НОРМА, 2019

5.Макконел К.Р,.Брю С.Л. Экономикс.- М: ИНФРА-М, 2019

6.Соколова С.В. Основы экономики. – М.: Издательский центр «Академия», 2016

7. Экономика предприятия (фирмы): практикум / под ред. О.И. Возкова, и В.Я. Позднякова.-М: ИНФРА-М, 2019

8. Котлер Ф. Основы маркетинга.- М: издательство Вильямс, 2019

9. Глухов В.В. Менеджмент.- С.-П.: Питер, 2019

10.Карташова В.Н., Приходько А.В. Экономика организации (предприятия) : учебник для ссузов. М., 2019.

11. Организация, планирование и управление производством : практикум (курсовое проектирование) / под ред. Н.И. Новицкого. М. : КНОРУС, 2019.

Пашуто В.П. Организация, нормирование и оплата труда на предприятии : учебно-практическое пособие. М. : КНОРУС, 2019.

12. Савицкая Г.В. Анализ хозяйственной деятельности. М. : ИНФРА-М, 2018.

13. Сафронов Н.А. Экономика организации : учебник для ссузов. М., Экономистъ, 2017.

14. <http://www.ecsocman.edu.ru> – образовательный портал «Экономика, социология, менеджмент».

15. <http://www.akdi.ru> - агентство консультаций и деловой информации «Экономика».

16. <http://www.eeg.ru> - макроэкономическая статистика России на сайте Экономической экспертной группы Министерства финансов Российской Федерации.

17.<http://www.vedi.ru/statbase.htm#1> - макроэкономическая статистика России на сайте аналитической лаборатории «Веди».

18.<http://www.nns.rn/analytdoc/anal2.html> - аналитические доклады по экономическим проблемам России на сайте национальной электронной библиотеки.

19. <http://www.online.rn/sp/iet/trends/> - обзоры состояния экономики России на сайте Института экономики переходного периода.

E-managment

20.<http://www.e-managment.newmail.ru/> - полнотекстовые публикации по вопросам экономики, менеджмента и маркетинга на предприятии.

21.Marketing<http://www.marketing.spb.ru/> - сайт, посвященный вопросам маркетинга.

**4 Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины**

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

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты обучения  (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
| Умения: |  |
| рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; | Практические занятия, решение ситуационных задач, контрольные работы |
| применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; | Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа |
| анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг; | Практические занятия |
| Знания: |  |
| основные положения экономической теории; | Тестирование, индивидуальные задания, решение ситуационных задач |
| принципы рыночной экономики; | Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа |
| современное состояние и перспективы развития отрасли; | Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия  Тестирование, практические занятия |
| роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике | Тестирование, практические занятия |
| механизмы ценообразования на продукцию (услуги) | Тестирование, практические занятия, контрольные работы |
| механизмы формирования заработной платы; | Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, контрольные работы |
| формы оплаты труда; | Тестирование, практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа |
| стили управления, виды коммуникации; | Тестирование, решение ситуационных задач |
| принципы делового общения в коллективе; | Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия |
| управленческий цикл | Тестирование, решение ситуационных задач, контрольные работы |
| особенности менеджмента в области  профессиональной деятельности | Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, решение ситуационных задач |
| сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом; | Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, контрольные работы |
| формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации | Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«НОРИЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**

**И СЕРВИСА»**

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на методическом совете  техникума  протокол № 2  от «14» 11. 2022 г.  РАССМОТРЕНО  на заседании ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_\_г.  председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ | УТВЕРЖДЕНО  приказом директора № 01-11/116  от«14»11.2022 г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

ОП. 06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Количество часов – 62

2022

Рабочая программа разработана на основе федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2006 № 44828) и в соответствии с Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», утвержденным приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса от «14» ноября 2022 г. № 01-11/116.

**Организация-разработчик:** КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «НОРИЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА

*СОДЕРЖАНИЕ*

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ

ДИСЦИПЛИНЫ

1. [УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ](#bookmark5)

ПРОГРАММЫ

1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ

ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
   * + 1. ***ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

***Правовые основы профессиональной деятельности***

* 1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины предназначена для реализации требований Федерального государственного образовательного стандарта и является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ повышения квалификации поваров и переподготовки товароведов-экспертов и профессиональной подготовке техников-технологов пищевых производств.

* 1. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

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

* 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;

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

* 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций

ОК 1. – ОК 11. ПК 6.3-6.5

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**2.**1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем**  **часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка** | **67** |
| **Обязательная учебная нагрузка** | **62** |
| в том числе: | |
| лабораторные занятия (если предусмотрено) | - |
| практические занятия (если предусмотрено) | 20 |
| Самостоятельная работа | -**5** |
| **Промежуточная аттестация проводится в форме** *дифференцированного зачета* | |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем*** | ***Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*** | ***Объем***  ***часов*** | ***Осваиваемые***  ***элементы***  ***компетенций*** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** |
| ***Раздел 1*** | **Основные положенияКонституции РФ** | ***8*** |  |
| ***Тема 1.1***  ***Основные положения Конституции РФ*** | ***Содержание учебного материала*** | ***4*** | ***ОК1-7, ОК 9,10*** |
| ***1*** Основной закон - Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ. Конституционные формы осуществления народовластия |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. | ***2*** |  |
| ***Тема 1.2 Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации*** | ***Содержание учебного материала*** | ***2*** | ***ОК 1-7, ОК 9,10*** |
| ***1.*** Понятие и содержание правового статуса человека и гражданина |
| 2. Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина |
| 3. Право социальной защиты граждан |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов | ***\**** |
| ***Раздел 2*** | ***Основы гражданского права*** | ***6*** | ***ОК 1-7, ОК 9,10*** |
| ***Тема 2.1***  ***Правовое***  ***регулирование***  ***хозяйственных***  ***отношений*** | ***Содержание учебного материала*** | ***2*** |
| 1. Предмет, принципы и источники российского гражданского права |
| 2. Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности. |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов |  |  |
| ***Тема 2.2*** | ***Содержание учебного материала*** | ***2*** | ***ОК 1-7, ОК*** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Классификация и организационно­правовые формы юридических лиц*** | 1. Классификация субъектов предпринимательской деятельности |  | ***9,10*** |
| 2. Коммерческие и некоммерческие организации как юридические лица |
| 3. Организационно-правовые формы торговых и сбытовых организаций различных форм собственности, регламентация их деятельности |
| ***Тематика практических занятий*** | ***1*** |
| ***1.*** Решение ситуационных задач «Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций и особенности правового регулирования их деятельности». | ***1*** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)***  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания» |  |
| ***Тема 2.3 Субъекты***  ***предпринимательской деятельности, их правовое положение*** | ***Содержание учебного материала*** | ***2*** |  |
| ***1.*** Субъекты предпринимательской деятельности: граждане (физические лица) - индивидуальные предприниматели, юридические лица, Российская Федерация, субъекты Российской Федерации, муниципальные образования |  |
| ***2.*** Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица, его органы. Представительства и филиалы, ответственность, реорганизация, ликвидация юридического лица, его несостоятельность (банкротство). |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов |  |  |
| ***Раздел 3*** | ***Основы трудового права*** | ***8*** |  |
| ***Тема 3.1***  ***Правовое***  ***регулирование*** | ***Содержание учебного материала*** | ***2*** | ***ОК1-7, ОК 9,10*** |
| ***1.*** Трудовые отношения: понятие, основания возникновения |
| 2. Законодательные акты и другие нормативные документы, |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***трудовых отношений*** | регламентирующие трудовые отношения |  |  |  |
| 3. Заключение коллективных трудовых договоров, соглашений  ***2*** | |
| 4. Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. основания прекращения трудового договора  ***2*** | |
| 5. Роль выборного профсоюзного органа в рассмотрении вопросов, связанных с расторжением трудового договора по инициативе работника  ***3*** | |
| ***Тематика практических занятий*** | | ***1*** |  |
| Решение ситуационных задач «Ознакомление с порядком заключения трудового договора, перевода на другую работу, увольнения с работы» | | ***1*** |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов | |  |  |
| ***Тема 3.2 Материальная ответственность сторон трудового договора*** | ***Содержание учебного материала*** | | ***4*** | ***ОК1-7, ОК 9,10*** |
| 1. Материальная ответственность работодателя перед работником | |
| 2. Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды. | |
| ***Тематика практических занятий*** | | ***2*** |  |
| ***1.*** Решение ситуационных задач «Определение материальной ответственности работодателей и работников» | | ***2*** |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов | |  |  |
| ***Тема 3.3***  ***Защита трудовых прав работников*** | ***Содержание учебного материала*** | | ***2*** | ***ОК 1-7, ОК 9,10*** |
| ***1.*** Способы защиты трудовых прав работника. Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения | |
| 2. Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения | |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов | |  |  |
| ***Раздел 4.*** | ***Административные правонарушения и административная ответственность*** | | ***6*** |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Тема 4.1.***  ***Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы*** | ***Содержание учебного материала*** | | ***2*** | ***ОК1-7, ОК 9,10*** |
| Основные понятия: административные правонарушения и административная ответственность. Формы вины | |
| Административная ответственность разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан и  др.). | |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов | |  |  |
| ***Тема 4.2.***  ***Административные правонарушения и административная ответственность*** | ***Содержание учебного материала*** | | ***2*** | ***ОК 1-7, ОК 9,10*** |
| Административные правонарушения, посягающие на права граждан, на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и в области предпринимательской деятельности | |
| ***Тематика практических занятий*** | | ***ОК 1-7, ОК 9,10*** |
| Решение ситуационных задач «Определение вида административных правонарушений ответственности виновных» | | ***1*** |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов | |  |  |
| ***Тема 4.3.***  ***Административные***  ***наказания*** | ***Содержание учебного материала*** |  | ***2*** | ***ОК 1-7, ОК 9,10*** |
| Административные наказания: понятие, цели, виды. Основные и дополнительные административные наказания, их краткая характеристика |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов | |  |  |
| ***Раздел 5.*** | ***Защита прав субъектов предпринимательской деятельности*** | | ***4*** |  |
| ***Тема 5.1.***  ***Правовая охрана хозяйственных прав*** | ***Содержание учебного материала*** |  | ***2*** | ***ОК 1-7, ОК 9,10*** |
| Конституционные гарантии предпринимательской деятельности, защита хозяйственных прав |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов | |  |  |
| ***Тема 5.2.***  **Судебный порядок** | ***Содержание учебного материала*** |  | ***2*** | ***ОК 1-7, ОК 9,10*** |
| Понятие арбитражного процесса и арбитражного суда. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **разрешения споров** | Третейские суды в РФ |  |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов |  |  |
|  | **Дифференцированный зачет** | ***1*** |  |
| ***Всего:*** | | ***67*** |  |

1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
   1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

* 1. **Кабинет социально-экономических дисциплин,** оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся; доска учебная – 1шт.; шкаф с полками для дидактических материалов – 1 шт.; экран настенный рулонный – 1шт.; мультимедийный проектор – 1 шт.; персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 7 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» - 1 шт.
  2. ***Информационное обеспечение обучения***

***Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы***

***Нормативные документы:***

Основные источники:

1. Кодекс РФ об административных правонарушениях. [Электронный ресурс].-Режим доступа <http://docs.cntd.ru/>
2. Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г[Электронный ресурс].-Режим доступа <http://docs.cntd.ru/>
3. Гражданский кодекс РФ: Части 1, 2, 3, 4. (ред. от 07.02.2017) [Электронный ресурс].- Режим доступа <http://docs.cntd.ru/>
4. "Трудовой кодекс Российской Федерации" от 30.12.2001 N 197-ФЗ

(ред. от 03.07.2016)(с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2017) [Электронный ресурс].- Режим доступа <http://docs.cntd.ru/>

1. Семейный кодекс Российской Федерации (с изменениями на 28 марта 2017 года). [Электронный ресурс].-Режим доступа <http://docs.cntd.ru/>
2. Уголовный кодекс Российской Федерации (с изменениями на 17 апреля 2017 года). [Электронный ресурс].-Режим доступа <http://docs.cntd.ru/>
3. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : М.: - Изд. центр «Академия» , 2013. -192с
4. Серебряков В.Ф. Правовое обеспечение профессиональной деятельности в общественном питании, - М.: Изд. Центр «Академия», 2012
5. Шкатулла В.И. Основы права: учебное пособие для учащихся учреждений НПО.: М- Издательский центр «Академия», 2013

Дополнительные источники:

1. ПевцоваЕ.А. Право.Основы правовой культуры: учебник для 10 кл. общеобразоват. учреж-дений:В 2ч.-Ч.1/Е.А.Певцова. -5-еизд.,испр.-М.:Русское слово,2008.-184с.
2. ПевцоваЕ.А. Право.Основы правовой культуры: учебник для 10 кл. общеобразоват. учреж-дений: В 2ч.-Ч.2/Е.А.Певцова. -4-еизд.,испр.-М.:Русское слово,2008.-240с.
3. ПевцоваЕ.А. Право Основы правовой культуры: учебник для 11кл. общеобразоват. учреж-дений: В 2ч.-Ч.1/Е.А.Певцова. -4-еизд.,испр.-М.:Русское слово,2008.-224с.
4. ПевцоваЕ.А.Право. Основы правовой культуры: учебник для 11 кл. общеобразоват. учреж-дений: В 2ч.-Ч.2/Е.А.Певцова. -5-еизд.,испр.-М.:Русское слово,2008.-224с.

Интернет-ресурсы

1. Гарант: информационно-правовой портал [Электронный ресурс]. —Режим доступа:<http://www.garant.ru/>
2. КонсультантПлюс:информационно-правоваясистема[Электронныйресурс].— Режимдос-тупа[: http: //www. consultant.ru/](http://www.consultant.ru/)
3. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Электронныйресурс]. — Режим доступа[:http://www.best-students.ru/index.php?productID=3171](http://www.best-students.ru/index.php?productID=3171)
4. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: рабочие программы, методические указания и контрольные вопросы [Электронный ресурс]. — Режим доступа: [http://www.nhtk-edu.ru/metodichki/pravovoe-obespechenie-](http://www.nhtk-edu.ru/metodichki/pravovoe-obespechenie-professionalnoy-deyatelnosti) [professionalnoy-deyatelnosti](http://www.nhtk-edu.ru/metodichki/pravovoe-obespechenie-professionalnoy-deyatelnosti)

4КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬ ТА ТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Результаты обучения*** | ***Критерии оценки*** | ***Формы и методы оценки*** |
| Знание:   * 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. | *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.*  *Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.*  *Не менее 75% правильных ответов* | ***Текущий контроль при провдении:***  *-письменного/устного опроса; -тестирования;*  *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета-письменных/устных ответов, -тестирования.* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Умения:   * 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 формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям*  *Адекватность,оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки*  *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов*  *-Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки*  *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов*  *-Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме* | ***Текущий контроль:***   * *защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;* * *оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций,* * *экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий*   ***Промежуточная аттестация****:*   * *оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете* |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**профессиональноЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«Норильский техникум промышленных технологий**

**и сервиса»**

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на методическом совете  техникума протокол № 2  от «14» ноября 2022 г.  РАССМОТРЕНО  на заседании предметно - цикловой комиссии общеобразовательного цикла  протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_\_г.  председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Е. Д. Нистеренко / | УТВЕРЖДЕНО  приказом директора  Норильского техникума промышленных технологий и сервиса  № 01-11/116  от «14»ноября 2022 г. |

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОП. 07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ

ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Количество часов – 36

2022

Рабочая программа разработана на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело», (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828)и в соответствии:с Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных предметов/дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», утвержденным приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса от 14.11.2022 г. приказ № 01-11/116а

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОАНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Норильский ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ технологий и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

**1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ Дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности»**

* 1. Область применения программы

Рабочая программа «Информационные технологии в профессиональной деятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности естественнонаучного профиля 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Является общепрофессиональной дисциплиной и относится к профессиональному циклу.

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

Освоение содержания учебного предмета обеспечивает достижение обучающимися следующих **результатов:**

* иметь практический опыт: планирования и организации работ производственного поста, участка.
* уметь: осуществлять самостоятельный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач;
* знать: возможности пакетов прикладных программ компьютерной графики в профессиональной деятельности; правила оформления технической и отчетной документации; порядок разработки и оформления технической документации.

Знания и умения, полученные обучающимися при изучении данной дисциплины, являются вспомогательными для изучения специальных дисциплин, курсовых проектов и дипломному проектированию.

Целью изучения информационных технологий в профессиональной деятельности является формирование общих компетенций, включающих в себя способность:

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 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста; ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения; ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности; ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.**профессиональных компетенций,** соответствующих основным видам профессиональной деятельности:

ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией. ПК 1.2. Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях. ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян. ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объём рабочей программы – 36 часов.

Всего часов нагрузки во взаимодействии с преподавателем- 34 часа.

Самостоятельная работа - 2 часа.

**2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Информационные технологии в профессиональной деятельности»**

2.1 Объем учебного предмета и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Объём рабочей программы | 36 |
| Всего часов нагрузки во взаимодействии с преподавателем | 34 |
| в том числе: |  |
| - всего занятий | 32 |
| - в т. ч. лабораторные и практические занятия | 32 |
| Самостоятельная работа | 2 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета |  |

**2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | | **Объем**  **часов** | **Коды**  **формируемых компетенций** |
| ***1*** | ***2*** | | ***3*** | ***4*** |
| Раздел 1 Информационные технологии и системы | | | **14** |  |
| Тема 1.1  Базовые понятия,  определения и классификация ИТ. | **Содержание учебного материала** | | 3 | ОК 1 – 9, ПК 1.3, ПК 2.3, ПК 3.3 |
| 1 | Понятие информационных технологий (ИТ). Средства ИТ. Виды ИТ Информационные технологии и этапы их развития. Средства обработки информации. Компьютерные технологии: сферы применения, возможности, ограничения.; их локальные |
| 2 | Прикладное программное обеспечение: понятие, назначение. Виды прикладных программ: текстовый и графический редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, WEB - редакторы, браузеры, интегрированные системы делопроизводства, их краткая характеристика. | 3 |
| 3 | **Современные средства связи,** IP-телефония, факс, пейджинговая связь и др. Компьютерные сети. Глобальная сеть Интернет, структура, сервисы, принципы работы и поиска информации. Программное обеспечение деятельности сетей и просмотра Интернет-страниц. Электронная почта, возможности, принципы работы. | 3 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.  Нарисовать схему сферы применения информационных технологий. | | 5 |
| Раздел 2 Технические средства информационных технологий | | | **4** |  |
| Тема 2.1  ПК и периферийные устройства компьютера | **Содержание учебного материала** | |  |  |
| **Лабораторные работы**  *Лабораторные работы №1.* Основные характеристики процессора. Тестирование процессора персонального компьютера. Тестирование жесткого диска. Тестирование видеосистемы. Технология работы с  *Лабораторные работы №2.* Технология работы со сканером. Сборка и подключение печатающих устройств  *Лабораторные работы №3.* Сборка ПК. Тестирование аппаратных средств персональных компьютеров  *Лабораторные работы №4.* Информационная безопасность. Классификация мер защиты. Защита жесткого диска. Установка паролей документов. Защита информации от вирусных атак. Организация безопасной работы  с компьютерной техникой | | 4 | ОК 1 – 9, ПК 1.3, ПК 2.3, ПК 3.3 |
| Раздел 3 Программное обеспечение информационных технологий. | | | **18** |  |
| Тема 3.1  Базовые прикладные информационные технологии  Тема 3.1  Базовые прикладные информационные технологии | **Содержание учебного материала** | |  |  |
| *Лабораторные работы №5.* Комплексное использование возможностей MS Word для создания текстовых документов: Мастер слияния документов, перекрестные ссылки, рассмотрение возможностей рецензирования, элементы панели Формы, макросы. | | 3 | ОК 1 – 9, ПК 1.3, ПК 2.3, ПК 3.3 |
| *Лабораторные работы №6.* Создание, заполнение, редактирование и форматирование таблиц. Формулы, имена, массивы. Формулы над массивами. Построение графиков, поверхностей и диаграмм. Применение текстовых, календарных, логических переменных и функций. Математические и экономические расчеты в MS Excel. Решение производственных задач отраслевой направленности в MS Excel. | | 3 |
| *Лабораторные работы №7.* Технология хранения, поиска и сортировки информации. Автоматизированные рабочие места (АРМ): понятие, назначение. Базы данных: понятие, основные элементы. Прикладная среда - СУБД Microsoft Access. Создание и формирование базы данных. Обработка данных. Работа с запросами. Формирование отчетов. | | 3 |
| *Лабораторные работы №8.* Современные информационные технологии в документационном обеспечении управления. Организация делопроизводства и документооборота с использованием средств электронных коммуникаций. Поиск документов. Хранение и обработка больших объемов данных. Электронная цифровая подпись: понятие, назначение, средства и их использование. | | 3 |
| *Лабораторные работы №9.* Мультимедийные технологии. Microsoft Power Point: назначение, функциональные возможности, объекты и инструменты, области использования приложения, этапы. Создание и оформление презентаций. Звуковое и визуальное сопровождение. Демонстрация слайдов | | 4 |
|  | *Дифзачет* | | 2 |  |
|  | *Итого* | | 36 |  |

# 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1 Материально-техническое обеспечение**

Реализация учебного предмета требует наличия учебного кабинета «Информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности».

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся: персональные компьютеры с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 7 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, САПР AutoCAD 2018, AutoCAD 2021, система трехмерного моделирования «Компас 3D LT V12», растровый графический редактор GIMP, векторный графический редактор Inkscape, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, Microsoft Visio Professional 2010, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» – 15 шт, локальная сеть; интерактивная доска, мультимедийный проектор, портреты IT-деятелей и математиков; доска учебная – 1 шт.; ионизатор воздуха, рабочее место преподавателя: принтер, сканер, персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть «Интернет»-1шт.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Гохберг, Г. С. Информационные технологии [Текст] : учебник для студентов учреждений СПО / А. В. Зафиевский, А. А. Короткин. – Москва : Академия, 2018. – 208 с.
2. Габидулин В. М. Адаптация AutoCAD под стандарты предприятия /Габидулин В. М..-М.: ДМК Пресс, 2018.-203с.
3. Шипова, Г.М. Моделирование и создание чертежей в системе AutoCAD / Г.М. Шипова, В.Г. Хрящев. -М.:БХВ- Петербург, 2018.-218 с.
4. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности. Технические специальности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Е.В. Михеева, О.И. Титова. –М.: «Академия», 2018. -416с. ISBN 978-5-4468-0346-0
5. Михеева Е.В. Информатика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Е.В. Михеева, О.И. Титова. -13-е изд., стер. –М.: Издательский центр «Академия», 2018. -352 с. ISBN 978-5-4468-0837-3.
6. Михеева Е.В. Практикум по информатике: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования /Е.В. Михеева. -13-е изд., стер. –М.: Издательский центр «Академия», 2018. -192 с. ISBN 978-5-4468-0017-9.

Дополнительные источники:

1. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник/ Е.В. Филимонова. — Москва: КноРус, 2017. - 482 с. - СПО. - ISBN 978-5-406-04887-0.
2. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебное пособие / Е.В. Михеева. — Москва : Проспект, 2014. — 448 с. — ISBN 978-5-392-12318-6.
3. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности : учебное пособие / Е.В. Михеева. — Москва : Проспект, 2007. — 280 с. — ISBN 978-5-482-01577-3.
4. Партыка Т.Л., Попов И.И. Информационная безопасность. Учебное пособие, имеется гриф МО РФ, 2011.
5. Горячев А.В. Шафрин Ю.А. Практикум по информационным технологиям. Москва. Лаборатория базовых знаний, 2000
6. Шафрин Ю.А. Информационные технологии. В 2-х ч. - М.: Бином. Лаборатория знаний, 2002.

Интернет – ресурсы

1. Виртуальный компьютерный музей. [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.computer-museum.ru
2. Программный центр «Помощь образованию» [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.psbatishev.narod.ru
3. Система автоматизированного проектирования КОМПАС-3D в образовании. [Электронный ресурс]. Режим доступа: [http://edu.ascon.ru](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fedu.ascon.ru%2F)
4. Классификация ИС [Электронный ресурс]. Режим доступа: [http://www.itstan.ru/it-i-is/klassifikacija-informacionnyh-sistem-is.html-0](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.itstan.ru%2Fit-i-is%2Fklassifikacija-informacionnyh-sistem-is.html-0)
5. Электронный учебник AutoCAD [Электронный ресурс]. Режим доступа: [http://www.autocad-profi.ru/3d\_autocad.php](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.autocad-profi.ru%2F3d_autocad.php)
6. Электронный учебник AutoCAD [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://on-line-teaching.com/autocad/01\_start\_AutoCad.html

# 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных задании.

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты обучения  (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
| 1 | 2 |
| **Умения:** |  |
| *Иметь практический опыт:*  планирования и организации работ производственного поста, участка  *умение:*  осуществлять самостоятельный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач. | Оценка выполнения и защита практических работ.  Оценка результатов самостоятельной работы.  Оценка устного и письменного опроса Оценка тестирования  Оценка результатов выполнения индивидуальных заданий  Оценка результатов самостоятельной работы |
| *знания:*  возможности пакетов прикладных программ компьютерной графики в профессиональной деятельности;  правила оформления технической и отчетной документации;  порядок разработки и оформления технической документации. | Оценка тестирования  Оценка результатов выполнения индивидуальных заданий  Оценка результатов самостоятельной работы  Оценка задания выводимого на дифференцированный зачет |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**профессиональноЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«Норильский техникум промышленных технологий**

**и сервиса»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на методическом  совете техникума  протокол № 2  от «14» 11.2022 г.    РАССМОТРЕНО  на заседании ПЦК  профессий и специальностей сервиса  протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_\_г.  председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  /Прохорова О.Н./ | | УТВЕРЖДЕНО  Приказом директора  № 01-11/116  от«14»11.2022 г. | |
|  | |  | |
|  |  | |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

ОП. 08 ОХРАНА ТРУДА

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Количество часов: 40

2022

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 №1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело», и в соответствии с Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных предметов/дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса»

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Норильский ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ технологий и сервиса»

**СОДЕРЖАНИЕ**

[1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ](#bookmark0)

1. [СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ](#bookmark2)
2. [УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ](#bookmark5)
3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины «ОП.08 Охрана труда»**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина «ОП.08 Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной 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 рабочей программы учебной дисциплины**

В рамках рабочей программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие 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;  - вести 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 рабочей программы учебной дисциплины**

2.1. Объем рабочей программы учебной дисциплины и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем**  **в часах** |
| Объем рабочей программы | 45 |
| В т.ч. в форме практической подготовки | 10 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 30 |
| лабораторные занятия (если предусмотрено) | - |
| практические занятия (если предусмотрено) | 10 |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено) | - |
| контрольная работа |  |
| Самостоятельная работа | 5 |
| Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет) | 1 |

**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** | **10** |  |
| **Тема 1.1**  **Законодательство в области охраны труда** | **Содержание учебного материала** | **5** | 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 | **2** |  |
| **Тема 1.2**  **Обеспечение 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 |
| 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 |
| 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 |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения | **1** |
| **Тема 1.3.**  **Организация**  **охраны труда в**  **предприятиях** | **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 |
| 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 |
| Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности. | **1** |  |
| **Раздел 2** | **Условия труда на предприятиях общественного питания** | **8** | 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 |
| **Тема 2.1**  **Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы** | **Содержание учебного материала** | **4** |
| 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 |
| 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 | **2** |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по межотраслевым правилам охраны труда | **1** |  |
| **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** | **2** |
| Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов | **2** |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания» | **1** |
| **Раздел 3** | **Электробезопасность и пожарная безопасность** | **8** |  |
| **Тема 3.1** | **Содержание учебного материала** | **4**  **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 |
| Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма) |
| 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 |
| Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; составление конспектов с использованием нормативных документов по электробезопасности. Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания | **1** |  |
| **Тема 3.2**  **Пожарная**  **безопасность** | **Содержание учебного материала** | **6** | 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** | **4** |  |
| Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания | **4** |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов; составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятий общественного питания |  |  |
| **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 |
| Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования | **5** |  |
| **Дифференцированный зачет** | | **1** |  |
| **Всего:** | | **45** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Материально-техническое обеспечение**

**Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда,** оснащенный оборудованием:

посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебно-наглядных пособий и плакатов; персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть «Интернет» - 1 шт.; мультимедийный проектор - 1 шт.; доска учебная – 1 шт.; шкаф с полками для дидактических материалов – 1 шт.; экран настенный рулонный – 1шт.; общевойсковой противогаз ГП-5-50 шт, противогаз ГП-7-10 шт,; респиратор Р-2 – 1шт; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11-7 шт, противопыльная тканевая маска -1шт, медицинская сумка в комплекте – 6шт, носилки санитарные – 1шт, аптечка индивидуальная учебный пистолет в комплекте с электронным тиром – 1шт, оборудование электронного тира: мишень электронная ЭМ-КС -1 шт; электронный автомат Калашникова-2 шт.; зарядное устройство -1 шт; комплект плакатов по Гражданской обороне; комплект плакатов по Основам военной службы; робот-тренажер Гоша-01-1шт, дозиметр радиации ДП-22В-1 шт, ДП-24-1 шт, комплект приспособлений для отбора проб КПО-1 – 1 шт.АИ-II – 6 шт, шинный материал-1комплект, огнетушитель порошковый (учебный) -1шт;; учебные автоматы АК-74 -3шт., Юниор-3-1шт, винтовка пневматическая МР-512-2шт,

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

**Основные печатные издания**

Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: Учебник для СПО – М: Академия, 2017.

Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: Учебник для НПО. – М: Академия,2017

* + 1. **Основные электронные издания**

1. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148021> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152591> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Карнаух, Н. Н.  Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02527-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/450689 (дата обращения: 01.11.2021).
4. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для спо / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146630> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152599> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

**3.2.3. 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.– 160с.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| Знание:  -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 |
| Умения:  -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 работы,  **Промежуточная аттестация**:  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете |

**4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных задании.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **1** | **2** |
| **Умения:** |  |
| *Иметь практический опыт:*  планирования и организации работ производственного поста, участка  *умение:*  осуществлять самостоятельный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач. | Оценка выполнения и защита практических работ.  Оценка результатов самостоятельной работы.  Оценка устного и письменного опроса Оценка тестирования  Оценка результатов выполнения индивидуальных заданий  Оценка результатов самостоятельной работы |
| *знания:*  возможности пакетов прикладных программ компьютерной графики в профессиональной деятельности;  правила оформления технической и отчетной документации;  порядок разработки и оформления технической документации. | Оценка тестирования  Оценка результатов выполнения индивидуальных заданий  Оценка результатов самостоятельной работы  Оценка задания выводимого на дифференцированный зачет |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**профессиональноЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«Норильский техникум промышленных технологий**

**и сервиса»**

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на заседании методического совета протокол № 2  от «14» 11.2022 г.  РАССМОТРЕНО  на заседании ПЦК общеобразовательного цикла  протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_г.  председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  /Е. Д. Нистеренко / | УТВЕРЖДЕНО  приказом директора № 01-11/116  от«14»11.2022 г. |

**Рабочая программа**

ОП. 09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Количество часов – 78

2022

Рабочая программа разработана на основе федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2006 № 44828) и в соответствии с Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», утвержденным приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса от «14» ноября 2022 г. № 01-11/116.

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Норильский ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ технологий и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОго предмета |  |
| 1. СТРУКТУРА и содержание Учебного предмета |  |
| 1. условия реализации программы учебного предмета |  |
| 1. Контроль и оценка результатов Освоения учебного предмета. |  |

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**Безопасность жизнедеятельности**

**1.1. Область применения программы:**

Рабочая программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности: Программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности: 43.02.15 –Поварское и кондитерское дело, входящая в состав укрупненной группы по специальности: 43.00.00 Сервис и туризм.

**1.2. Место учебного предмета** в структуре основной профессиональной  
образовательной программы

Учебный предмет относится к общепрофессиональному циклу, в ней соединена тематика безопасного взаимодействия человека со средой его обитания (производственная, городская, бытовая, природная) и вопросы защиты от негативных факторов природной и техногенной среды, техника безопасности на производстве, медицинская помощь при различных поражениях, чрезвычайные ситуации на производстве и в бытовой сфере, основы и законы военной службы.

**1.3. Цели и задачи учебного предмета -** требования к результатам освоения предмета:

Для эффективного усвоения знаний предусматривается применение информационных технологий, что позволяет повысить интерес к изучению предмета. В рабочей программе представлена система контроля и оценки результатов освоения учебного предмета.

Преподаватель уделяет внимание работе с компьютерными программами, образовательными интернет сайтами (интернет-урок, инфоурок и другие) так как возросшие требования к уровню подготовки выпускника и дистанционного обучения предполагает использование современных технологий в обучении (онлайн, офлайн, Zoom).

Техник должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Компетенции | Умения | Знания |
| ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11 | -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; | -принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техно- генных 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. |

Специалист Поварское и кондитерское дело должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности: ПК 1.1. –ПК 6.5.

**1.4. Количество часов на освоение** программы учебного предмета:

Объем образовательной программы (всего) **80** часов,

в том числе: Нагрузка во взаимодействии с преподавателем **78** часов

самостоятельная работа **2** часа,

в т.ч.лаб.и практ. Занятий 6 часов.

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| Объем образовательной программы (всего) | **80** |
| в том числе: Нагрузка во взаимодействиии с преподавателем | **78** |
| в т.ч.лаб.и практ. занятий | 20 |
| самостоятельная работа  1.Подготовить мультимедийные презентации с докладами по защите и спасению граждан России.  2. Подготовить мультимедийные презентации с докладами безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при эпидемии. Биотерроризм. | **2** |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. |  |

**2.2. Тематический план и содержание учебного предмета Безопасность жизнедеятельности**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся.** | | | | | | | | | | | | | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | | | | | | | | | | | | | **3** | **4** |
| Глава № 1 Введение.  Основные концептуальные положения БЖД в мире.  Чрезвычайные ситуации разного характера | | | | | | | | | | | | | | | **3** |  |
| Тема 1.1.  Введение.  Цели, задачи. | Содержание учебного материала. | | | | | | | | | | | | | |  | ОК1-ОК11  ПК1.1-6.5 |
| 1. | | | | | | | | | Цели и задачи дисциплины. | | | | | 2  1  1  2 |
| Тема 1.2  Основные термины,  понятия, определения. | 1. | | | | | | | | | Основные термины, понятия и определения. | | | | |
| Практические занятия | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 1. | | | | | | | | | Определить главное в БЖД. Контрольные вопросы и задание. | | | | | **1** |  |
| Тема 2.1.  Объекты экономики в условиях ЧС мирного и военного времени  . | Глава №2*.* Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики в условиях ЧС.    Содержание учебного материала.  Классификация чрезвычайных ситуаций техногенного  происхождения. | | | | | | | | | | | | | | **4** |  |
| Содержание учебного материала. | | | | | | | | | | | | | |  |
| 1. | | | | | | | | | | | Общие понятия об устойчивости объектов экономики в условиях ЧС. | | | 1  2 | ОК1-ОК11  ПК1.1-6.5  2 |
| 1. | | | | | | | | | | | Мероприятия и принципы обеспечения устойчивости работы объектов экономики. | | |
| Практические занятия | | | | | | | | | | | | | | **1** |
| 1. | | | | | | | | | | | | | Определите мероприятия для подготовки производства в условиях ЧС. |
| Тема 3.1.  Опасности в профессиональной деятельности и в быту | Глава №3. Потенциальные опасности и их последствия в профессиональной деятельности.  Содержание учебного материала. | | | | | | | | | | | | | | **6**  2  2  1 | 2 |
| Содержание учебного материала. | | | | | | | | | | | | | |  | ОК1-ОК11  ПК1.1-6.5 |
| 1. | | | | | | | | | Общие сведения об опасностях. | | | | | 1  1  1  1 |
| 1. | | | | | | | | | | Последствия опасностей в профессиональной деятельности и в быту. | | | |
| 1. | | | | | | | | | | Принципы снижения вероятности реализации потенциальных опасностей. | | | |
| Практические занятия | | | | | | | | | | | | | | **1**  **1** |
| 1.  1. | | | | | | | Определите пошаговые действия населения при различных опасностях.  Контрольные вопросы и задания. | | | | | | |
| Тема 4.3. Чрезвычайные ситуации разного характера. | Глава №4. Чрезвычайные ситуации мирного, военного времени и защита от них. Терроризм. Биотерроризм. | | | | | | | | | | | | | | **10** |  |
| Содержание учебного материала.  2.  Содержание учебного материала.  Характерные состояния системы «человек - среда обитания.  Психические процессы в организме, свойства и состояние личности. | | | | | | | | | | | | | | 1  1  1 |  |
| 1.  1. | | | | | | | | | Чрезвычайные ситуации мирного времени.  Характеристика ЧС техногенного характера. | | | | | 2  2  1 |
| Тема 4.4. Социальные опасности.  Терроризм. | 1. | | | | | | | | | | Терроризм. Международный терроризм. Биотерроризм и меры его предупреждения | | | |
| Практические занятия | | | | | | | | | | | | | | **1**  **1** |
| 1.  1. | | | | | | | | Классифицируйте чрезвычайные ситуации разного характера.  Какова модель поведения при захвате в заложники. | | | | | |
| Тема 4.5.  Единая система защиты населения. | Содержание учебного материала. | | | | | | | | | | | | | |  | ОК1-ОК11  ПК1.1-6.5  22  22  2 |
| 1.  1. | | | | | | | | | Единая система защиты населения и территорий в условиях ЧС.  Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. | | | | | 1  1 |
| Практические занятия | | | | | | | | | | | | | | **1** |
| 1. | | | | | | | | | | Определите функции и задачи всех служб спасения. | | | |
|  | Глава №5. Средства защиты от ЧС разного характера | | | | | | | | | | | | | | **4** |  |
| Тема.5.4.  Средства защиты населения от различных ЧС | Содержание учебного материала. | | | | | | | | | | | | | |  | ОК1-ОК11  ПК1.1-6.5 |
| 1. | | | | | | | | Средства коллективной защиты. | | | | | | 2  2  2 |
| 1. | | | | | | | | Средства индивидуальной защиты. | | | | | |
| Практические занятия | | | | | | | | | | | | | |  |
| 1. | | | | | | | | | | | | Определите защиту населения от ЧС. | | **2** |
| 1. | | | | | | | | | | | | Контрольные вопросы и задания. | |
| Глава №6. Гражданская оборона – составная часть обороноспособности страны. | | | | | | | | | | | | | | **8** |  |
| Тема 6.1.  Концепция  ГО иЧС.  Тема 6.2.  Структура ГОиЧС | Содержание учебного материала. | | | | | | | | | | | | | |  | ОК1-ОК11  ПК1.1-6.5  2 |
| 1.  1. | | | | | Понятие и основные задачи гражданской обороны.  Организационная структура ГО. | | | | | | | | | 2  1 |
| Тема 6.3.  Мероприятия и задачи ГО и ЧС. | 1. | | | | | Основные мероприятия, проводимые ГО и ЧС. | | | | | | | | |
| Практические занятия | | | | | | | | | | | | | |  |
| 1. | | | | | | | | Модель эвакуации населения в условиях ЧС. | | | | | | **1** |
| Глава №7. Основы обороны государства и воинская обязанность. | | | | | | | | | | | | | | **15** | ОК1-ОК11  ПК1.1-6.5 |
| Тема 6.4  Действия населения по сигналам оповещения  Тема 6.5  Эвакуация и рассредоточения населения в условиях ЧС | Содержание учебного материала. | | | | | | | | | | | | | |
| 1. | | | | | | | | | Сигналы оповещения разного рода. | | | | | 1 |
| Практические занятия | | | | | | | | | | | | | |
| 1. | | | | | | | | | Действия населения по сигналам оповещения в условиях ЧС. | | | | | **1** |
| Содержание учебного материала. | | | | | | | | | | | | | |  |
| 1. | | | | | | | | | Эвакуация населения. | | | | | 1 |
| Практические занятия | | | | | | | | | | | | | |  |
| 1 | | | | | | | | | Эвакуационные мероприятия и разработка плана эвакуации. | | | | | **1** |
| Тема 7.1. – 7.2. Военная безопасность и основные задачи ВС РФ. | Глава №7. Основы обороны государства и воинская обязанность.  Содержание учебного материала. | | | | | | | | | | | | | | **15** |  |
| Содержание учебного материала. | | | | | | | | | | | | | |  |
| 1. | | | | | Национальная и военная безопасность РФ.  помощь. | | | | | | | | | 2 |
| 1. | | | | | Функции и основные задачи современных вооруженных сил РФ. | | | | | | | | |
| Практические занятия | | | | | | | | | | | | | |  |
| 1. | | | | | Определить приоритетные направления военно-технического обеспечения страны в области современного оружия. | | | | | | | | | **1** |
| Тема 7.3.  Структура  ВС РФ. | Содержание учебного материала. | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| 1. | | | | | Организационная структура вооруженных сил РФ. | | | | | | | | | 2 |  |
| Практические занятия | | | | | | | | | | | | | |  | ОК1-ОК11  ПК1.1-6.5 |
| 1. | | | | Определить рода и виды войск вооруженных сил России. | | | | | | | | | | **2** |
| 1. | | | | Контрольные вопросы и задания. | | | | | | | | | |
| Тема 7.4. – 7.5. Воинская обязанность.  Боевые традиции. | Содержание учебного материала. | | | | | | | | | | | | | |  | 2 |
| 1. | | | | | Воинская обязанность. | | | | | | | | | 2 |  |
| 1. | | | | | Боевые традиции вооруженных сил РФ. | | | | | | | | | 1 |
| Практические занятия | | | | | | | | | | | | | |  |
| 1. | | | | | Приведите исторические примеры боевых традиций в РФ. | | | | | | | | | **1** |
| Тема 7.6. Государственные и воинские символы.  Геральдика. | Содержание учебного материала. | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| 1. | | | | Государственные и воинские символы. История геральдики и гимна России. | | | | | | | | | | 2 | ОК1-ОК11  ПК1.1-6.5 |
| Практические занятия | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 1 | | | | | Исторические примеры геральдики России. Контрольные вопросы и задания. | | | | | | | | | **2** |
| 1. | | | | | Определите государственные и воинские символы. | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| Глава №8. Организация и порядок призыва граждан на военную службу. | | | | | | | | | | | | | | **12** |  |
| Тема 8.1. – 8.2  Воинский учет.  Порядок прохождения военной службы. | Содержание учебного материала. | | | | | | | | | | | | | |  | ОК1-ОК11  ПК1.1-6.5 |
| 1. | Организация воинского учета. | | | | | | | | | | | | | 1  1 |
| 1. | Обязанности граждан по постановке на воинский учет. | | | | | | | | | | | | |
| Практические занятия | | | | | | | | | | | | | |  |
| 1. | Определите пошаговые действия по постановке на воинский учет. | | | | | | | | | | | | | **1** |
| Тема 8.3. –8.4.  Порядок прохождения военной службы по призыву и в добровольном порядке. | Содержание учебного материала. | | | | | | | | | | | | | |  |
| 1. | | | | Порядок призыва граждан на военную службу. | | | | | | | | | | 2  1 |
| Практические занятия | | | | | | | | | | | | | |
| 1. | | | | Контрольные вопросы и задания. | | | | | | | | | |
| Содержание учебного материала. | | | | | | | | | | | | | | 1 | ОК1-ОК11  ПК1.1-6.5 |
| 1. | | | | | Порядок прохождения военной службы по призыву. | | | | | | | | | 2 |
| 1. | | | | | Поступление на военную службы в добровольном порядке. | | | | | | | | | 2 |
| Тема 8.5.  Права и обязанности военнослужащих. | Практические занятия | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 1. | | Контрольные вопросы и задания. | | | | | | | | | | | |
| Содержание учебного материала.  1.  Права и обязанности военнослужащих. | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| 1. | | Права и обязанности военнослужащего. | | | | | | | | | | | |
|  | Глава №9. Основные виды вооружения и военной техники.  Содержание учебного материала. | | | | | | | | | | | | | | **12** | 2 |
| Тема 9.1. Современное стрелковое вооружение. Оружие на новых физических принципах. | Содержание учебного материала. | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| 1. | | | | | | | Современное стрелковое вооружение. | | | | | | | 2 | ОК1-ОК11  ПК1.1-6.5 |
| 1. | | | | | | | Оружие на новых физических принципах. | | | | | | |
| Практические занятия | | | | | | | | | | | | | |  |
| 1. | | | | | | | Определите, и классифицируйте различное стрелковое оружие. | | | | | | | **1** |
| Тема 9.2.  Бронетанковая техника РФ и стран НАТО. Противотанковое современное оружие. | Содержание учебного материала | | | | | | | | | | | | | |  |
| 1. | | | | | Бронетанковая техника РФ. | | | | | | | | | 2 |
| 1. | | | | | Противотанковое современное оружие. | | | | | | | | |
| Практические занятия    Итоговое занятие по разделу №3. Контрольная работа. | | | | | | | | | | | | | |  |
| 1. | | | | | | | Определите, и классифицируйте военную технику РФ. | | | | | | | **1** |
| Тема 9.3. Специальное военное снаряжения. | Содержание учебного материала. | | | | | | | | | | | | | |  |
| 1. | | | | | | | Специальное военное снаряжения. Экипировка воина XXI века ВС РФ. | | | | | | | 2  1 | ОК1-ОК11  ПК1.1-6.5 |
| Практические занятия | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | | | | | | | Контрольные вопросы и задания. | | | | | | |
| Тема Требования к специалистам по сходным воинским.  должностям. Морально – волевые качества военнослужащего. | Содержание учебного материала. | | | | | | | | | | | | | |  |
| 1. | | | | | | Требования к специалистам по сходным воинским должностям. | | | | | | | | 1  1 |
| 1. | | | | | | Морально – волевые (духовные) качества война РФ. | | | | | | | |
| Практические занятия | | | | | | | | | | | | | |  |
| 1. | | | Определите морально-духовные качества воина РФ. | | | | | | | | | | | **1** |
|  | Глава №10. Основы оказания первой медицинской помощи. | | | | | | | | | | | | | | **6** |  |
| Тема 10.1.-10.7  Правила оказания первой доврачебной помощи. | Содержание учебного материала. | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| 1. | | | | Общие правила оказания первой помощи. | | | | | | | | | | 1  1  1  1  1 | ОК1-ОК11  ПК1.1-6.5 |
| 1. | | | | Первая помощь при отсутствии сознания. | | | | | | | | | |
| 1. | | | | Первая помощь при наружных кровотечениях. | | | | | | | | | |
| 1. | | | | Первая помощь при остановке сердца. | | | | | | | | | |
| Практические занятия | | | | | | | | | | | | | |  |
| 1. | | | | Реанимационные мероприятия при остановке сердца. | | | | | | | | | | **1** |
| Содержание учебного материала. | | | | | | | | | | | | | |  |
| 1. | | | | | | | Дифференцированный зачет. | | | | | | |  |
| Объем образовательной программы | | | | | | | | | | | | | | 80 часов |  |

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА**

**3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы учебного предмета осуществляется в учебном кабинете «Безопасность жизнедеятельности и охрана труда».

**Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда,** оснащенный оборудованием:

посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебно-наглядных пособий и плакатов; персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть «Интернет» - 1 шт.; мультимедийный проектор - 1 шт.; доска учебная – 1 шт.; шкаф с полками для дидактических материалов – 1 шт.; экран настенный рулонный – 1шт.; общевойсковой противогаз ГП-5-50 шт, противогаз ГП-7-10 шт,; респиратор Р-2 – 1шт; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11-7 шт, противопыльная тканевая маска -1шт, медицинская сумка в комплекте – 6шт, носилки санитарные – 1шт, аптечка индивидуальная учебный пистолет в комплекте с электронным тиром – 1шт, оборудование электронного тира: мишень электронная ЭМ-КС -1 шт; электронный автомат Калашникова-2 шт.; зарядное устройство -1 шт; комплект плакатов по Гражданской обороне; комплект плакатов по Основам военной службы; робот-тренажер Гоша-01-1шт, дозиметр радиации ДП-22В-1 шт, ДП-24-1 шт, комплект приспособлений для отбора проб КПО-1 – 1 шт.АИ-II – 6 шт, шинный материал-1комплект, огнетушитель порошковый (учебный) -1шт;; учебные автоматы АК-74 -3шт., Юниор-3-1шт, винтовка пневматическая МР-512-2шт,

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Основные источники:**

Косолапова Н.В. и др. Безопасность жизнедеятельности: Учебник для СПО. – М: Академия, 2020

**Дополнительные источники:**

Учебные видеофильмы

* 1 . Защита от шума, в 2-х ч.
* Техника безопасности при производстве газосварочных работ и эксплуатации баллонов со сжатыми газами, в 2-х ч.
* Грузоподъемные механизмы
* Экологическая экспертиза в цветной металлургии, 180 мин.
* Техногенное воздействие на ландшафт, 180 мин.
* Опасные и вредные факторы на производстве.
* Безопасность при химических, радиационных и биологических авариях.
* Безопасность труда в металлургии проблемы и пути решения.
* Самочувствие человека. Физиология труда.
* Основная цель бжд. Введение. Часть – 1.
* Бжд. Человек и среда обитания – 1.
* Защита населения. Средства коллективной и индивидуальной защиты.
* Система управления.
* Расследование, оформление и учет несчастных случаев.
* Видеосправочник по охране труда для работников.
* Техника безопасности на производстве.
* Социальная защита работников.
* Правила поведения при пожаре в школе.
* Бжд. Лекция 3.
* Факторы природного и техногенного характера.
* Действие персонала при пожаре.
* Видеоролики департамента МЧС России – 3 часов.
* Удар электротоком.
* Среда обитания. Невидимый враг – Электромагнитные излучения. Инфразвук.
* Социальная защита.
* Воинская обязанность.
* Военная форма.
* Антитеррор. Как не стать жертвой терроризма.
* Компьютер.
* Телевизор.
* Проектор.
* Экран.

Интернет-ресурсы:

1. Электронный ресурс - Охрана труда и промышленная безопасность (Санкт-Петербург). Форма доступа: [alf-center.com](http://www.alf-center.com/alf/index.shtml)

2. Электронный ресурс - Основы безопасности жизнедеятельности, гражданская оборона, первая помощь. Форма доступа: [0bj.ru](http://0bj.ru/)

3. Электронный ресурс - Актуальные проблемы региональной безопасности. Форма доступа: [aprb.spb.ru](http://www.aprb.spb.ru/)

4. Электронный ресурс - Информация по обеспечению личной, национальной и глобальной безопасности. Нормативные документы, теория БЖ, наука, психология, методика, культура БЖ, электронная библиотека по БЖ. Форма доступа: [bezopasnost.edu66.ru](http://www.bezopasnost.edu66.ru/)

5. Электронный ресурс - Информационно-образовательный портал по безопасности жизнедеятельности. Форма доступа: [bgd.udsu.ru](http://bgd.udsu.ru/)

6. Электронный ресурс - Электронный журнал "Без Аварий и Травм" (БАиТ) посвящен актуальным вопросам обеспечения безопасности жизнедеятельности в сфере производства и на автомобильном транспорте. Форма доступа: [econavt.ru/bait](http://www.econavt.ru/bait/index.html)

7. Электронный ресурс - Курс лекций по БЖД. Форма доступа: [elib.ispu.ru/library/lessons/Diakov/index.htm](http://elib.ispu.ru/library/lessons/Diakov/index.htm/).

8.Электронный ресурс - Безопасность Труда и Жизни. Сетевая версия газеты. Форма доступа: [gazeta.asot.ru](http://gazeta.asot.ru/) [h-cosmos.ru](http://h-cosmos.ru/)

9. Электронный ресурс - Права человека в России по безопасности. Форма доступа: [hro.org/editions](http://hro.org/editions) [hsea.ru](http://www.hsea.ru/)

10. Электронный ресурс - Документы по охране труда и промышленной безопасности. Знаки и таблички по технике безопасности и охране труда, плакаты по электробезопасности, знаки пожарной безопасности, журналы, уголки, плакаты по охране труда, перекидные устройства (Санкт-Петербург). Форма доступа: infoznak.ru

11. Электронный ресурс - Журнал "Безопасность жизнедеятельности". Форма доступа: [novtex.ru/bjd](http://novtex.ru/bjd/)

12. Электронный ресурс - Научный центр "Экология, акустика, охрана труда". Форма доступа: [ntc-ecology.ru](http://www.ntc-ecology.ru/)

13.Электронный ресурс - Независимый научно-технический портал. Техника. Изобретения. Технологии. Форма доступа: [ntpo.com](http://ntpo.com/)

14. Электронный ресурс – Образовательный портал. Форма доступа: [obzh.ru](http://www.obzh.ru/)

15. Электронный ресурс - Охрана труда и БЖД. Форма доступа: [ohrana-bgd.narod.ru](http://ohrana-bgd.narod.ru/)

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА**

Контроль и оценка результатов освоения предмета осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, контрольных вопросов и заданий, проектов, докладов, опросов, бесед, мультимедийных презентаций, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты обучения  (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
| Уметь: | |
| уметь:  1. организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;  2. предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;  3. использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;  4. применять первичные средства пожаротушения;  5.ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;  6. применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;  7. владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;  8. оказывать первую помощь пострадавшим. | Формы контроля (письменный, устный);  Метод (практическая работа, контрольные вопросы и задания);  оценка выполнения;  -практического задания,  -самостоятельной аудиторной и внеаудиторной работы, контрольные вопросы и задания, тестирование. |
| Знать:  1. 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;  2. основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;  3. основы военной службы и обороны государства;  4. задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;  5. меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;  6. организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;  7. основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;  8. область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;  9. порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим. | Устный опрос, тестирование;  Фронтальный опрос;  Контрольная вопросы и задания;  Комбинированный метод в форме фронтального опроса и групповой самостоятельной работы.  Тестирование;  письменный зачет в виде теста. |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«Норильский техникум промышленных технологий и сервиса»**

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на методическом  совете техникума  протокол № 2  от «14» 11.2022 г. | УТВЕРЖДЕНО  приказом директора  Норильского техникума  промышленных технологий  и сервиса от № 01-11/116  от«14»11.2022 г. |
| РАССМОТРЕНО  на заседании предметно-цикловой комиссии профессий и специальностей сервиса  протокол № \_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_2022 г.  председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.Н. Прохорова |  |

**Рабочая программа**

ОП.10 Основы композиции, специальное рисование и лепка.

43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Количество часов - 80

2022

Рабочая программа разработана на основе федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2006 № 44828) и в соответствии с Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», утвержденным приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса от «14» ноября 2022 г. № 01-11/116.

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Норильский ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ технологий и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

[1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ](#_Toc43130119)

[2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ](#_Toc43130120)

[3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ](#_Toc43130121)

[4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ](#_Toc43130122)

**1 паспорт рабочей программы учебной дисциплины «Основы композиции, специальное рисование и лепка»**

**1.1 Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм

**1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина является общепрофессиональной и входит в профессиональный цикл (введена в учебный план за счет часов вариативной части).

**1.3 Требования к знаниям, умениям:**

В результате освоения дисциплины обучающийся

**должен уметь:**

-выполнять рисование геометрических фигур, геометрических орнаментов;

-компоновать рисунок;

-передавать характер формы, перспективных сокращений, светотеневых отношений;

-рисовать с натуры, лепить, выполнять макеты тортов.

В результате освоения дисциплины обучающийся

**должен знать:**

-основы изобразительной грамоты, виды орнаментов;

-понятие о ритме и мотиве;

-закономерность расположения предметов в пространстве, перспективное сокращение;

-композицию рисунка, понятие о светотени;

-особенности рисования с натуры, средства композиции, особенности лепки;

-последовательность изготовления макетов тортов.

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение обучающимися **дополнительной профессиональной компетенцией**:

ДПК 1. Составлять композиции украшения тортов и пирожных из различных элементов на основе отделочных полуфабрикатов и кондитерских масс.

Полученные знания и умения способствуют формированию следующих общепрофессиональных компетенций:

ОК. 01 – ОК. 09

Формируемые профессиональные компетенции:

ПК 1.1-ПК1.3.,ПК3.1-ПК3.4.,ПК.4.3.,ПК4.6.,ПК5.1-ПК5.6.,ПК6.4-ПК6.5.

**1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Объем рабочей программы 80 часов,

самостоятельной работы 8 часа.

Всего часов нагрузки во взаимодействии с преподавателем 80 час, в том числе:

Всего занятий 88 час,

в том числе лабораторных и практических занятий 74 часа.

**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **88** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **80** |
| в том числе: |  |
| практических и лабораторных занятий | 74 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **8** |
| *1.* Презентация «Орнаменты народов мира» «Орнаменты народов Севера»  2. Презентация «Украшение пирожных и тортов лепными фигурками»  Слайд - альбом «Детские торты»  3. Подбор иллюстраций с видами растений, цветов, птиц, животных  4. Проектное макетирование фигурного тематического торта | 2  2  2  2 |
| *Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета* | |

**2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы композиции, специальное рисование и лепка»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся** | | **Объем часов** | Коды формируемых компетенций |
| Раздел 1 | Рисование | | 20 |  |
| Тема 1.1  Основы рисования и композиции | Содержание учебного материала | |  | ОК1-ОК9,  ПК1.1-ПК1.3  ПК3.1-ПК3.4  ПК4.3.,ПК4.6  ПК5.1-ПК5.6  ПК6.4-ПК6.5 |
| 1 | Введение. Техника рисования и его основы | 3 |
| 1 | Рисование плоских предметов геометрической формы | 2 |
| 2 | Рисование орнаментов | 2 |
| 3 | Рисование с натуры | 2 |
| 4 | Понятие о композиции | 1 |
| 5 | Колорит. Цветовая гармония. Техника работы с акварелью, гуашью | 3 |
| 6 | Рисование объемных геометрических фигур, предметов, фруктов | 2 |
| Практические занятия:  выполнение рисунков «Композиция геометрических фигур», орнаментов «Северные мотивы», «Натюрморт» | | 12 |  |
| Лабораторная работа:  Подбор рисунков с видами растений, цветов, птиц, животных;  выполнение фрагмента геометрического орнамента; выполнение композиции с элементами растительного орнамента. | | 18 |
|  | Самостоятельная работа обучающихся:  презентации «Орнаменты народов мира» и «Орнаменты народов Севера» | | 2 |  |
| Тема 1.2  Рисование пирожных и тортов | Содержание учебного материала | | 20 | ОК1-ОК9,  ПК1.1-ПК1.3  ПК3.1-ПК3.4  ПК4.3.,ПК4.6  ПК5.1-ПК5.6  ПК6.4-ПК6.5 |
| 1 | Рисование пирожных разной геометрической формы | 3 |
| 2 | Рисование тортов массового производства | 3 |
| 3 | Рисование фигурных тортов | 3 |
| 4 | Тематические торты (детский, юбилейный, новогодний), свадебных3 | 3 |
| Практические занятия:  выполнение рисунков «Пирожное нарезное», «Пирожное десертное», «Торт массового производства», «Фигурный торт», «Детский торт» | | 13 |  |
| Самостоятельная работа обучающихся:  презентация «Украшение пирожных и тортов лепными фигурками», слайд-альбом «Мини-пирожные», «Детские торты». | | 2 |
| Раздел 2 | Лепка | | 20 |
| Тема 2.1  Основы лепки | Содержание учебного материала | | 18 | ОК1-ОК9,  ПК1.1-ПК1.3  ПК3.1-ПК3.4  ПК4.3.,ПК4.6  ПК5.1-ПК5.6  ПК6.4-ПК6.5 |
| 1 | Значение раздела курса. Задачи, материалы. Рельеф и барельеф. | 2 |
| 2 | Лепка орнаментов на грунтованной поверхности. | 2 |
| 3 | Лепка с натуры фруктов, овощей, цветов, животных, птиц. | 2 |
| Практические занятия:  лепка из пластилина композиций «Фрукты», «Овощи», «Зоопарк», | | 5 |  |
| Самостоятельная работа обучающихся:  подбор иллюстраций с видами растений, цветов, птиц, животных; | | 2 |
| Тема 2.2  Макеты пирожных и тортов | Содержание учебного материала | | 18 | ОК1-ОК9,  ПК1.1-ПК1.3  ПК3.1-ПК3.4  ПК4.3.,ПК4.6  ПК5.1-ПК5.6  ПК6.4-ПК6.5 |
| 1 | Изготовление основы для макета | 3 |
| 2 | Изготовление макета пирожного | 3 |
| 3 | Изготовление макета торта | 3 |
| Практические занятия: выполнение макетов «Пирожное», «Торт» | | 13 |
| Лабораторные работы слайд-альбом «Фигурные торты», «Новогодний торт», «Декорирование тортов» | | 13 |
| Самостоятельная работа обучающихся:  Проектное макетирование фигурного тематического торта | | 2 |
| *Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета* | | | **1** |  |
| **Всего:** | | | **80** |  |

**3 условия реализации программы дисциплины**

**3.1 Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы дисциплины осуществляется в кабинете технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

**Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся; шкаф с полками для раздаточных дидактических материалов – 1 шт.; рабочее место преподавателя: мультимедийный проектор - 1 шт.; персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 10 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, САПР AutoCAD 2018, AutoCAD 2021, система трехмерного моделирования «Компас 3D LT V12», растровый графический редактор GIMP, векторный графический редактор Inkscape, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, Microsoft Visio Professional 2010, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» - 1 шт., экран, комплект настенных стендов по изучаемым темам.

**3.2 Информационное обеспечение обучения**

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

**Основные источники:**

Иванова. И.Н. Рисование и лепка: Учебное пособие для СПО. – М: Академия, 2019.

Дополнительные источники:

1. Коева В.А. Рисование и лепка кондитерских изделий. - Ростов-на-Дону: «Феникс», 2001. – 160 с.
2. Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров. – Москва: «Высшая школа», 2000. – 210 с.

**4 Контроль и оценка результатов освоения дисциплины**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Умения:** |  |
| Выполнять рисование геометрических фигур, геометрических орнаментов | Экспертная оценка выполнения практических заданий, защиты самостоятельных работ |
| Компоновать рисунок | Экспертная оценка выполнения практического задания |
| Передавать характер формы, перспективных сокращений, светотеневых отношений | Экспертная оценка выполнения практического задания |
| Рисовать с натуры, лепить | Экспертная оценка выполнения практического задания, защиты самостоятельной работы |
| Выполнять макеты тортов | Экспертная оценка выполнения практической работы, защиты презентации |
| **Знания:** |  |
| Основы изобразительной грамоты | Экспертная оценка выполнения практических заданий, домашних работ |
| Виды орнаментов, понятие о ритме и мотиве | Экспертная оценка результатов самостоятельной работы обучающихся |
| Закономерность расположения предметов в пространстве, перспективное сокращение | Экспертная оценка выполнения практического задания, тестирования |
| Особенности рисования с натуры, понятие о светотени | Экспертная оценка выполнения практической работы |
| Особенности рисования с натуры, средства композиции, особенности лепки | Экспертная оценка выполнения домашнего задания, тестирования |
| Последовательность изготовления макетов тортов | Экспертная оценка защиты зачетной работы |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«Норильский техникум промышленных технологий и сервиса»**

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на методическом  совете техникума  протокол № 2  от «14» 11.2022 г. | УТВЕРЖДЕНО  приказом директора  Норильского техникума  промышленных технологий  и сервиса № 01-11/116  от«14»11.2022 г. |
| РАССМОТРЕНО  на заседании предметно-цикловой комиссии профессий и специальностей сервиса  протокол № \_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_2022г.  председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.Н. Прохорова |  |

**Рабочая программа**

ОП.11 Метрология и стандартизация

для специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Количество часов - 56

2022

Рабочая программа разработана на основе федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2006 № 44828) и в соответствии с Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», утвержденным приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса от «14» ноября 2022 г. № 01-11/116.

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Норильский ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ технологий и сервиса»

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. паспорт Рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОй ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ

ДИСЦИПЛИНЫ

**паспорт Рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОй ДИСЦИПЛИНЫ ОП.11 Метрология и стандартизация**

**1.1. Область применения примерной программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 по специальности Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 03 Техническое оснащение организаций питания, ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП 06. Охрана труда.

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

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

* применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
* оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
* использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
* приводить не системные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

**знать:**

* основные понятия метрологии;
* задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
* формы подтверждения соответствия;
* основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно методических стандартов;
* терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Общие и профессиональные компетенции** | **Уметь** | **Знать** |
| ОК 01.  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять | 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 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий  (самостоятельно или  с помощью наставника). | | контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач  профессиональной деятельности | |
| ОК 02.  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | | Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска. | | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации. | |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | | Определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | | Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования | |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | | Организовывать работу коллектива и команды.  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | | Психология коллектива.  Психология личности Основы проектной деятельности | |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | | Излагать свои мысли на государственном языке.  Оформлять  документы | | Особенности социального и культурного контекста.  Правила оформления документов. | |
| ОК 06. Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | | Описывать значимость своей специальности. Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности | | Сущность гражданско-патриотической позиции.  Общечеловеческие ценности.  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности | |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды,  ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | | Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности | | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения. | |
| ОК 08. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.  Использовать современное программное обеспечение | | Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности | |
| ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | | Понимать общий смысл четко  произнесенных высказываний на известные темы  (профессиональные и бытовые),  Понимать тексты на базовые профессиональные темы.  Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы.  Строить простые высказывания о себе и о своей  профессиональной деятельности. Кратко  обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые).  Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | | Правила построения простых и сложных предложений на  профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная  лексика) лексический  минимум,  относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности  произношения  правила чтения  текстов профессиональной направленности | |
| ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1,  5.1, 6.3 | | - оценить наличие ресурсов; | | регламенты,  стандарты, в том | |
|  | | - составить заявку и  обеспечить  получение  продуктов для  производства  полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с  заказом;  -оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;  - составлять заявку  и обеспечивать  получение  продуктов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения;  -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов | | числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП  (НАССР)) и нормативно-техническая  документация,  используемая при организации хранения сырья и продуктов;  -методы контроля качества продуктов перед их использованием.  -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения сохранности товаров, обеспечения условий и сроков хранения.  -требования к качеству пищевых  продуктов, сырья | |

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 61 час, в том числе:

нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 56 часов,

самостоятельной работы обучающегося - 5 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ»**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид учебной работы** |  | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка** |  | ***61*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка** |  | ***56*** |
| в том числе: |  |  |
| практические занятия |  | *15* |
| **Самостоятельная работа обучающегося** |  | ***5*** |
| *Промежуточная аттестация в форме э****кзамена*** | | |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.** | **Объем часов** | **Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы** |
| 1 | | 2 | 3 | 4 |
| **Раздел 1.**  **Основы стандартизации** | |  |  | ОК. 01 - ОК.09  ПК 1.1 ПК-2.1  ПК-3.1 ПК-4.1  ПК-5.1 ПК-6.3 |
| **Тема 1.1.**  **Задачи стандартизации, ее экономическая**  **эффективность** | | **Содержание учебного материала** | **8** | ОК. 01 - ОК.09  ПК-1.1 ПК- 2.1 |
| 1. Краткая история развития стандартизации; 2. Цели и задачи стандартизации; 3. Основные направления развития стандартизации; 4. Субъекты стандартизации; |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы | 1 | *ОК.01-ОК.09*  *ПК-2.1ПК-3.1* |
| **Тема 1.2.**  **Нормативные документы на виды**  **продукции (услуги) и процессы** | | **Содержание учебного материала:** | **6** | *ОК.01-ОК.09*  *ПК- 1.1* |
| 1. Понятие нормативных документов по стандартизации; 2. Нормативно правовая база НД; 3. Требования к структуре и содержанию стандартов; 4. Применение требований к нормативным документам |
| **Практические занятия**  Анализ структуры стандартов разных видов на соответствие требованиям ГОСТ 1.5.-2002 | ***2*** |
| **Тема 1.3.**  **Документация систем качества** | | **Содержание учебного материала:** | **10** | *ОК.01-ОК.09*  *ПК- 1.1 ПК-2.1* |
| 1. Сущность качества; 2. Характеристика требований к продукции; 3. Характеристика требований безопасности; 4. Оценка качества; 5. Система качества; 6. Использование в профессиональной деятельности документации систем качества |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы | 1 |  |
| **Практические занятия**  Анализ пригодности стандартов на пищевые продукты | **3** |
| **Тема 1.4**  **Техническая документация** | | **Содержание учебного материала:** | **6** | *ОК.01-ОК.09*  *ПК-2.1ПК-3.1* |
| 1. Понятие о техническом регулировании; 2. Принципиальные основы принятия решения; |
|  | 3. Порядок разработки технического регламента;  4. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований технических регламентов. | |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы | | 1 |  |
| **Практические занятия**  Изучение правовой основы технического регулирования и решение ситуационных задач. | | **4** |
| **Тема 1.5**  **Подтверждение соответствия** | **Содержание учебного материала** | | **6** |
| 1. Сертификация как процедура подтверждения соответствия; 2. Цели и принципы подтверждения соответствия; 3. Оценка и подтверждения соответствия; 4. Обязательное подтверждение соответствия требованиям технических регламентов. | | *ОК.01-ОК.09*  *ПК -1.1*  *ПК-2.1ПК-3.1* |
| **Практические занятия**  Изучение порядка проведения сертификации услуг общественного питания и правил заполнения бланков сертификата | | ***3*** |  |
| **Раздел 2**  **Основы метрологии** |  | |  | ОК. 01 - ОК.09  ПК 1.1 ПК-2.1  ПК-3.1 ПК-4.1  ПК-5.1 ПК-6.3 |
| **Тема 2.1.**  **Основные понятия метрологии** | **Содержание учебного материала** | | **4** |
| 1. Краткая история метрологии, роль измерений и значение метрологии; | |  |
| 1. Профессиональная значимость метрологии в различных отраслях народного хозяйства; 2. Объекты и субъекты метрологии; 3. Международные и региональные метрологические организации. | |  |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы | | 1 |  |
| **Тема 2.2.**  **Основы технических измерений**  **международной системы единиц СИ** | **Содержание учебного материала** | | **8** | ОК. 01 - ОК.09  ПК-2.1  ПК-3.1 ПК-4.1 |
| 1. Общая характеристика объектов измерений; 2. Понятие видов и методов измерений; 3. Классификация и общая характеристика средств измерений; 4. Метрологические свойства и метрологические характеристики средств измерений. | |
| **Практические занятия**  Ознакомление с системами национальных единиц измерений и правилами перевода их в единицы измерений СИ. | | **3** |  |
| **Тема 2.3.**  **Основы теории и методики измерений в соответствии с**  **международной системой единиц СИ** | **Содержание учебного материала** | | **8** | ОК. 01 - ОК.09  ПК 1.1 ПК-2.1  ПК-5.1 ПК-6.3 |
| Основы теории и методики измерений;  Точность методов и результатов измерений;  Системы воспроизведения единиц величин;  Государственная система обеспечения единства измерений | |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы | | 1 |  |
|  | **56** | | Всего |  |

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Р **Кабинет метрологии и стандартизации,** оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся - 25; рабочее место преподавателя: мультимедийный проектор - 1 шт.; персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 7 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» - 1 шт., экран-1шт; принтер-1шт; 1 шт.;

набор измерительных приборов и оборудования (на 25 обучающихся)- 1 шт.; верстак с подвесной тумбой- 4 шт.; верстак однотумбовый - 2 шт., стеллаж для оборудования образцов и инструментов - 4 шт.; документ-камера - 1 шт.; доска интерактивная - 1 шт.; комплект учебно-методических материалов по курсу «Метрология, стандартизация и сертификация» - 1 шт.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

*Основные источники:*

Качурина Т.А. Метрология и стандартизация: Учебник для СПО./Изд. 5-е – М: Академия,2017

*Дополнительные источники:*

* + 1. **Воробьева, Г.Н.**

О стандартизации услуг //Стандарты и качество.1998.№1. С.30-34.

* + 1. **Горячев, А.В.**

Достоинства и недостатки Федерального закона «О техническом регулировании» // Стандарты и качество. 2003.

* + 1. **Зворыкина, Т. И.**

Техническое регулирование в сфере услуг // Стандарты и качество.2005.

* + 1. **Долинский, Е.Ф.**

Обработка результатов измерений. М: Изд-во стандартов, 1973.

* + 1. **Тюрин, Н.И.**

Введение в метрологию. М.: Изд-во стандартов, 1985..

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения,**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| *Освоенные умения:* |  |
| - применять требования нормативных документов к основным видам продукции  (услуг) и процессов; | Текущий контроль:  -Экспертная оценка деятельности студентов при выполнении практических работ;  -устный опрос;  Промежуточный контроль: Зачет |
| - оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; | Текущий контроль:  -Экспертная оценка деятельности студентов при выполнении практических работ;  -устный опрос;  Промежуточный контроль: Зачет |
| - использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; | Текущий контроль:  -Экспертная оценка деятельности студентов при выполнении практических работ;  -устный опрос;  Промежуточный контроль: Зачет |
| **-** приводить не системные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ; | Текущий контроль:  -Экспертная оценка деятельности студентов при выполнении практических работ;  -устный опрос;  Промежуточный контроль: Зачет |
| *Усвоенные знания:* |  |
| - основные понятия метрологии; | Текущий контроль:  -Устный опрос;  -тестирование;  -экспертная оценка устных и письменных ответов.  Промежуточный контроль: Зачет |
| - задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; | Текущий контроль:  -Устный опрос;  -тестирование;  -экспертная оценка устных и письменных ответов.  Промежуточный контроль: Зачет |
| - формы подтверждения соответствия; | Текущий контроль:  -устный опрос;  -тестирование;  -экспертная оценка устных и письменных ответов.  Промежуточный контроль: Зачет |
| - основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; | Текущий контроль:  -устный опрос;  -тестирование;  -экспертная оценка устных и письменных ответов.  Промежуточный контроль: Зачет |
| - терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ; | Текущий контроль:  -Устный опрос;  -тестирование;  -экспертная оценка устных и письменных ответов. |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**профессиональноЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«Норильский техникум промышленных технологий**

**и сервиса»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на методическом  совете техникума  протокол № 2  от «14» 11.2022 г.    РАССМОТРЕНО  на заседании ПЦК  профессий и специальностей сервиса  протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_\_г.  председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  /Прохорова О.Н./ | | УТВЕРЖДЕНО  Приказом директора  № 01-11/116  от«14»11.2022 г. | |
|  | |  | |
|  |  | |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

ОП.12 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Количество часов: 104

2022

Рабочая программа разработана на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело», (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828)и в соответствии:с Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных предметов/дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», утвержденным приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса от 14.11.2022 г. приказ № 01-11/116а

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Норильский ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ технологий и сервиса»

**СОДЕРЖАНИЕ**

[1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ](#bookmark0)

1. [СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ](#bookmark2)
2. [УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ](#bookmark5)
3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.12 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

**1.1.** **Область применения рабочей программы учебной дисциплины**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общепрофессиональный цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

*знать:*

основы товароведения продовольственных товаров;

понятие о пищевой, биологической и физиологической ценности продовольственных товаров;

химический состав продовольственных товаров;

понятие о стандартизации, сертификации и штриховом коде;

основы хранения и консервирования пищевых продуктов;

классификацию и товароведную характеристику различных групп продовольственных товаров;

требования к качеству, условия хранения и упаковке различных групп продовольственных товаров;

недопустимые дефекты различных видов продовольственных товаров.

*уметь:*

пользоваться документами подтверждения соответствия качества продукции установленным требованиям стандарта;

распознавать знаки соответствия установленным требованиям стандарта;

определять энергетическую ценность пищевых продуктов;

оценивать качество продукции по органолептическим показателям.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем рабочей программы учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | 104 |
|  |  |
| **Объем образовательной программы** | **112** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 76 |
| практические занятия | 24 |
| самостоятельная работа | 8 |
| консультации |  |
| Промежуточная аттестация - *экзамен* |  |

**2.2. Тематический план и содержание рабочей программы учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** | | | | | | | **Объем часов** | **Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы** |
| **1** | **2** | | | | | | | **3** | **4** |
| **Раздел 1.**  **Основы товароведения продовольственных товаров** |  | | | | | | | **15** |  |
| **Тема 1.1**  Предмет и задачи товароведения. Качество продовольственных товаров. | **Содержание учебного материала** | | | | | | | **3** | ОК 1-7  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 |
| 1 | | | Предмет и задачи товароведения. Классификация продовольственных товаров. Качество товаров и методы его определения. | | | | 3 |
| Лабораторные работы *не предусмотрены* | | | | | | |  |  |
| Практические занятия *не предусмотрены* | | | | | | |  |
| Контрольные работы *не предусмотрены* | | | | | | |  |
| Самостоятельная работа обучающихся | | | | | | | **2-** |
| **Тема 1.2**  Химический состав продовольственных товаров | **Содержание учебного материала** | | | | | | | **6** | ОК 1-7  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 |
| 1 | | | Химический состав продовольственных товаров | | | | 3 |
| Лабораторные работы *не предусмотрены* | | | | | | |  |  |
| Практические занятия  Расчет энергетической ценности продовольственного сырья | | | | | | | 3 |  |
| Контрольные работы*(не предусмотрены* | | | | | | |  |  |
| Самостоятельная работа обучающихся | | | | | | | **2-** |
| **Тема 1.3** Сертификация и стандартизация продовольственных товаров. Маркировка и штриховое кодирование товаров. | **Содержание учебного материала** | | | | | | | **3** |
| 1 | | Стандартизация и сертификация продовольственных товаров. Маркировка товара. Штриховое кодирование. | | | | | 3 |
| Лабораторные работы *не предусмотрены* | | | | | | |  |
| Практические занятия( изучение маркировка товара ) | | | | | | | **3** |
| Контрольные работы *не предусмотрены* | | | | | | |  |
| Самостоятельная работа обучающихся | | | | | | | **2-** |
| **Тема 1.4.**  Основы хранения и консервирования пищевых продуктов | **Содержание учебного материала** | | | | | | | **3** |  |
| 1 | Хранение продовольственных товаров. Консервирование пищевых продуктов и его методы. | | | | | | 3 | ОК 1-7  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 |
| Лабораторные работы *не предусмотрены* | | | | | | |  |
| Практические занятия *( оценка качества мясных и рыбных консервов )* | | | | | | | **3** |
| Контрольные работы *не предусмотрены* | | | | | | |  |
| Самостоятельная работа обучающихся | | | | | | | **-** |
| **Раздел 2.**  **Товароведная характеристика продовольственных товаров.** |  | | | | | | | **58** |
| **Тема 2.1**  Крупа, макаронные изделия. Мука. Хлеб и хлебобулочные изделия. | **Содержание учебного материала** | | | | | | | **8** | ОК 1-7  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 |
| 1 | | | **Крупа, макаронные изделия. Мука**. Товароведная характеристика. Требования к качеству. Условия хранения. | | | | 3 |
| 2 | | | **Хлеб и хлебобулочные изделия.** Товароведная характеристика. Требования к качеству. Условия хранения. | | | | 3 |
| Лабораторные работы *не предусмотрены* | | | | | | |  |  |
| Практические занятия  Оценка качества зерномучных товаров. | | | | | | | 2 |  |
| Контрольные работы *не предусмотрены* | | | | | | |  |
| Самостоятельная работа обучающихся | | | | | | | **-** |
| **Тема 2.2** Плодоовощные товары. | **Содержание учебного материала** | | | | | | | **8** | ОК 1-7  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 |
| 1 | | | | | **Свежие овощи.** **Химический состав и пищевая ценность овощей и плодов.** Товароведная характеристика. Требования к качеству. Условия хранения. | | 3 |
| 2 | | | | | **Свежие плоды, ягоды и грибы. Продукты переработки овощей и плодов.** | | 3 |
| Лабораторные работы *не предусмотрены* | | | | | | |  |  |
| Практические занятия  Оценка качества свежих плодов и овощей. | | | | | | | 2 |  |
| Контрольные работы *не предусмотрены* | | | | | | |  |
| Самостоятельная работа обучающихся | | | | | | | **-** |
| **Тема 2.3.**  Вкусовые товары | **Содержание учебного материала** | | | | | | | **9** | ОК 1-7  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 |
| 1 | | | | | **Чай и чайные напитки. Кофе и кофейные напитки.**  Товароведная характеристика. Требования к качеству. Условия хранения. | | 3 |
| 2 | | | | | **Пряности и приправы.**  Товароведная характеристика. Условия хранения. | | 3 |
| Лабораторные работы *не предусмотрены* | | | | | | |  |  |
| Практические занятия  Оценка качества вкусовых товаров | | | | | | | 3 |  |
| Контрольные работы *не предусмотрены* | | | | | | |  |
| Самостоятельная работа обучающихся | | | | | | | **-** |
| **Тема 2.4.**  Крахмал. Сахар. Мед. Кондитерские изделия | **Содержание учебного материала** | | | | | | | **8** | ОК 1-7  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 |
| 1 | | | | | | **Крахмал и крахмалопродукты. Сахар. Мед.**  Товароведная характеристика. Требования к качеству, условия хранения. | 3 |
| 2 | | | | | | **Кондитерские товары.**  Классификация и ассортимент. Товароведная характеристика. Требования к качеству, условия хранения. | 3 |
| Лабораторные работы *не предусмотрены* | | | | | | |  |  |
| Практические занятия  Оценка качества сахара | | | | | | | 2 | ОК 1-7  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 |
| Контрольные работы *не предусмотрены* | | | | | | |  |
| Самостоятельная работа обучающихся | | | | | | | **-** |
| **Тема 2.5**  Молочные товары. | **Содержание учебного материала** | | | | | | | **12** | ОК 1-7  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 |
| 1 | | | | **Молоко и сливки.**  Товароведная характеристика. Требования к качеству. Хранение. | | | 3 |
| 2 | | | | **Кисломолочные продукты**.  Товароведная характеристика. Требования к качеству. Хранение. | | | 3 |
| 3 | | | | **Сыры**.  Товароведная характеристика. Требования к качеству. Хранение. | | | 3 |
| Лабораторные работы *не предусмотрены* | | | | | | |  |  |
| Практические занятия  Оценка качества молочных товаров | | | | | | | 4 | ОК 1-7  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 |
| Контрольные работы *не предусмотрены* | | | | | | |  |
| Самостоятельная работа обучающихся | | | | | | | **-** |
| **Тема 2.6.**  Пищевые жиры. | **Содержание учебного материала** | | | | | | | **6** | ОК 1-7  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 |
| 1 | | **Растительные масла. Маргарин, животные и кулинарные жиры.**  Товароведная характеристика. Требования к качеству. Хранение. | | | | | 3 |
| Лабораторные работы *не предусмотрены* | | | | | | |  |
| Практические занятия  Оценка качества пищевых жиров. | | | | | | | 3 | ОК 1-7  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 |
| Контрольные работы *не предусмотрены* | | | | | | |  |
| Самостоятельная работа обучающихся | | | | | | | **2--** |
| **Тема 2.7**  Мясо и мясные товары | **Содержание учебного материала** | | | | | | | **12** | ОК 1-7  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 |
| 1 | | | | **Классификация мяса. Мясо убойных животных**.  Химический состав. Требования к качеству. Хранение. Маркировка(клеймение) мяса. | | | 3 |
| 2 | | | | **Субпродукты и мясные полуфабрикаты**.  Классификация. Требования к качеству. Хранение. | | | 3 |
| 3 | | | | Мясо домашней птицы. Классификация. Требования к качеству. Хранение. | | | 3 |
| 4 | | | | Колбасные изделия. Мясные копчености. Требования к качеству. Хранение. | | | 3 |
| Лабораторные работы *не предусмотрены* | | | | | | |  |  |
| Практические занятия  Оценка качества мясных товаров | | | | | | | 2 | ОК 1-7  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 |
| Контрольные работы *не предусмотрены* | | | | | | |  |
| Самостоятельная работа обучающихся | | | | | | | **-** |
| **Тема 2.8**  Яйца и яичные продукты | **Содержание учебного материала** | | | | | | | **3** | ОК 1-7  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 |
| 1 | | | **Яйца и продукты их переработки.** Химический состав и пищевая ценность яиц. Классификация яиц. Упаковка, хранение. | | | | 3 |
| Лабораторные работы *не предусмотрены* | | | | | | |  |  |
| Практические занятия *не предусмотрены* | | | | | | |  |
| Контрольные работы *не предусмотрены* | | | | | | |  |
| Самостоятельная работа обучающихся | | | | | | | **-** |
| **Тема 2.9**  Рыба и рыбные товары | **Содержание учебного материала** | | | | | | | **10** | ОК 1-7  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 |
| 1 | | | **Классификация рыбы. Химический состав и пищевая ценность рыбы. Живая, охлажденная и мороженая рыба.**  Основные семейства промысловых рыб. Химический состав рыбы. Требования к качеству. Хранение. | | | | 3 |
| 2 | | | **Икра и нерыбные морепродукты**.  Товароведная характеристика. Дефекты икры и их причины. Требования к качеству. Хранение. | | | | 3 |
| 3 | | | **Рыбные консервы и пресервы**. Требования к качеству. Хранение. Маркировка. | | | | 4 |
| Лабораторные работы *не предусмотрены* | | | | | | |  |  |
| Практические занятия  Оценка качества рыбы | | | | | | | 2 | ОК 1-7  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 |
| Самостоятельная работа обучающихся | | | | | | | **-** |  |
| **Промежуточная аттестация** | **Экзамен** | | | | | | | **6** |  |
| **Всего:** | | | | | | | | **112** |

**3. условия реализации РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ дисциплины**

**3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация учебной дисциплиныТовароведение продовольственных товаров требует наличия учебного кабинета «технологического оборудования кулинарного и кондитерского цеха», учебного кулинарного и кондитерского цеха библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет.

**Кабинет экономики отрасли и менеджмента**, оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся: столы компьютерные; столы письменные; шкаф с полками для раздаточных дидактических материалов – 1 шт.; рабочее место преподавателя: мультимедийный проектор - 1 шт.; персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 10 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, САПР AutoCAD 2018, AutoCAD 2021, система трехмерного моделирования «Компас 3D LT V12», растровый графический редактор GIMP, векторный графический редактор Inkscape, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, Microsoft Visio Professional 2010, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» - 1 шт., экран, комплект настенных стендов по изучаемым темам; денежный ящик автоматический - 5 шт; сканер штрих-кода (для работы операторов прихода товара) – 5 шт; сканер штрих-кода (для работы продавцов) – 5 шт; принтер этикеток - 1 шт; пос-СИСТЕМА – 5 шт; фискальный регистратор – 5шт; массо-габаритный макет - эммулятор ФН – 3 шт; весы c печатью этикетки – 1 шт.;

**3.2. Информационное обеспечение**

**3.2.1 Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

***Основные источники:***

Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебник для СПО- М: Академия, 2018.

**Дополнительные источники:**

1. Касторных, М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: Учебник / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова. - М.: Дашков и К, 2018. - 328 c
2. Куликова, Н.Р. Товароведение и экспертиза чая и кофе: Учебное пособие / Н.Р. Куликова. - М.: Дашков и К, 2016. - 168 c
3. Лихачева, Е.И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов: Учебное пособие / Е.И. Лихачева, О.В. Юсова. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 304 c.
4. Нилова, Л.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учебник / Л.П. Нилова. - М.: ИНФРА-М, 2018.
5. Родина Т.Г. Товароведение и экспертиза рыбных товаров и морепродуктов. – М.: ИЦ «Академия, 2018.
6. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебник для СПО- М: Академия, 2018

**4. Контроль и оценка результатов освоения РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ Дисциплины**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **знания**  основы товароведения продовольственных товаров;  понятие о пищевой, биологической и физиологической ценности продовольственных товаров;  химический состав продовольственных товаров;  понятие о стандартизации, сертификации и штриховом коде;  основы хранения и консервирования пищевых продуктов;  классификацию и товароведную характеристику различных групп продовольственных товаров;  требования к качеству, условия хранения и упаковке различных групп продовольственных товаров;  недопустимые дефекты различных видов продовольственных товаров. | *Внеаудиторная самостоятельная работа*  *Компьютерное тестирование*  *Практические занятия*  *Контрольные работы*  *Устный экзамен* |
| ***умения***  пользоваться документами подтверждения соответствия качества продукции установленным требованиям стандарта;  распознавать знаки соответствия установленным требованиям стандарта;  определять энергетическую ценность пищевых продуктов;  оценивать качество продукции по органолептическим показателям | *Практические занятия*  *Защита практических работ* |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«НОРИЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»**

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на методическом  совете техникума  протокол № 2  от «14» 11.2022 г. | УТВЕРЖДЕНО  Приказом директора  Норильского техникума промышленных технологий и сервиса  № 01-11/116  от«14»11.2022 г. |
| РАССМОТРЕНО  на заседании  предметно-цикловой комиссии  профессий и специальностей сервиса  протокол \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.  председатель ПЦК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  /Прохорова О.Н./ |  | |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

ОП. 13 ТРАДИЦИИ И КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ НАРОДОВ МИРА

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2022

Рабочая программа разработана на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело», (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828)и в соответствии:с Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных предметов/дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», утвержденным приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса от 14.11.2022 г. приказ № 01-11/116а

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Норильский ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ технологий и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |  |
| 1. СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |  |
| 1. условия реализации РАБОЧЕЙ программы учебной дисциплины |  |
| 1. Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины |  |

**1 паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** ОП. 13 ТРАДИЦИИ И КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ НАРОДОВ МИРА

**1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является вариативной частью циклов основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл, связана с освоением профессиональных компетенций по профессиональным модулям ПМ 01-

ПМ 05 входящих в профессию.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.6,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5 | Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  определять их соответствие технологическим требованиям к блюдам европейской кухни;  использовать различные технологии приготовления и оформления блюд;  оценивать качество и безопасность готовых блюд;  составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций. | Нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организации питания;   * основные факторы, формирующие основу национальной кухни;   особенности питания населения различных регионов мира;  ассортимент блюд зарубежной и национальной кухни;  правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления;  способы сервировки и варианты оформления;  особенности блюд и напитков, рекомендуемых туристам различных стран мира;  температурный режим хранения, реализации блюд и напитков;  виды технологического оборудования и производственного инвентаря и их безопасного использования. |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | |
| ОК.09 | Использовать 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 языке | |

Результатом освоения программы вариативной учебной дисциплины является овладение обучающимися дополнительным видом профессиональной деятельности приготовление блюд национальных кухонь народов мира, в том числе профессиональными (ДПК):

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата обучения |
| ДПК 1 | Готовить и оформлять блюда кухонь народов Центральной Европы |
| ДПК 2 | Готовить и оформлять блюда кухонь народов Азии |
| ДПК 3 | Готовить и оформлять блюда кухонь народов Кавказа |

**1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем 151 час;

всего занятий 136 часов;

самостоятельной работы обучающихся 15 часов.

**2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем | **151** |
| Всего часов | **136** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 41 |
| **Самостоятельная работа обучающихся (всего)** | **15** |
| - презентации по теме: «»;  - подбор рецептов блюд;  - рефераты по темам: «», «», «», «Особенности кулинарной технологии… | 2  2  4 |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета | |

**2.2 Тематический план и содержание вариативной учебной дисциплины «**ТРАДИЦИИ И КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ НАРОДОВ МИРА**»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся** | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **Раздел 1.** | **Современные тенденции индустрии питания стран Центральной Европы** | | **79** |  |
| **Тема 1.1**  Характеристика современной зарубежной кухни | **Содержание учебного материала** | | **10** |
| 1. | Введение. Факторы, формирующие основу национальной кухни. | 1 | 2 |
| 2. | Классификация национальных кухонь, их особенности. | 1 | *2* |
| 3. | Европейские стандарты в приготовлении блюд. | 1 | *2* |
| 4. | Новые направления в технологии и оформлении блюд зарубежной кухни. Кухня фьюжн. | 1 | *2* |
| 5. | Влияние религиозных традиций на систему питания. | 1 | *2* |
| **Практические занятия:** | | **1** |  |
| 1. | Изучение нетрадиционных систем питания на основе религиозных обычаев. | 1 |  |
| **Самостоятельная работа** обучающихся: | | **4** |  |
| - презентации по теме: «Особенности питания в исламе»; «Традиции кухни фьюжн», «Культура и традиции питания в иудаизме». | | 3 |
| - рефераты по теме: «Характеристика пищевых обрядов и традиций в православии». | | 1 |  |
| **Тема 1.2**  Кухня стран Южной и Западной Европы | **Содержание учебного материала** | | **13** |  |
| 1. | Исторические особенности французской, итальянской кухни. Характеристика основного и дополнительного сырья. | 1 | 2 |
| 2. | Ассортимент классических блюд французской и итальянской кухни. | 1 | *2* |
| 3. | Технология приготовления супов и соусов. | 1 | *2* |
| 4. | Технология приготовления горячих блюд из сырья различного происхождения. | 1 | *2* |
| 5. | Технология приготовления сладких блюд и десертов. | 1 | *2* |
| 6. | Технология приготовления мучных кондитерских изделий. | 1 | *2* |
| 7. | Способы сервировки и декорирования блюд. Хранение и реализация. | 1 | *2* |
| 8 | Виды технологического оборудования и производственного инвентаря в технологических процессах. | 1 | *2* |
| **Практические занятия:** | | **4** |  |
| 1. | Разработка технологической документации для приготовления супов и соусов. | 1 |  |
| 2. | Разработка технологической документации для приготовления закусок. | 1 |
| 3. | Блюд из овощей и грибов (овощи по-провански, грибное рагу, фондю франш-конте). | 1 |
| 4. | Разработка технологической документации для приготовления французского хлеба, круассанов | 1 |  |
| **Самостоятельная работа** обучающихся: презентация по теме: «Влияние французской кухни на кулинарные традиции Европы». | | **1** |  |
| **Тема 1.3**  Кухня народов Центральной Европы | **Содержание учебного материала** | | **14** |  |
| 1. | Исторические особенности кухни народов Германии, Швейцарии, Австрии, Венгрии, Чехии. Кулинарные традиции и предпочтения. | 1 | 2 |
| 2. | Характеристика основного и дополнительного сырья, присущего региону. | 1 | *2* |
| 3. | Ассортимент классических блюд немецкой и венгерской кухни. | 1 | *2* |
| 4. | Технология приготовления супов и соусов. | 1 | *2* |
| 5. | Технология приготовления вторых горячих блюд из сырья различного происхождения. | 1 | *2* |
| 6. | Технология приготовления сладких блюд и десертов. | 1 | *2* |
| 7. | Технология приготовления мучных, кондитерских изделий. | 1 | *2* |
| 8. | Способы сервировки и декорирования блюд. | 1 | *2* |
| 9. | Виды технологического оборудования и производственного инвентаря в технологических процессах. | 1 | *2* |
| **Практические занятия:** | | **4** |  |
| 1. | Разработка технологической документации для приготовления первых блюд. | 1 |  |
| 2. | Разработка технологической документации для приготовления вторых горячих блюд. | 1 |
| 3. | Изучение рецептур мучных изделий, десертов, напитков. | 1 |
| 4. | Изучение способов отпуска блюд туристам из Европы. | 1 |
| **Самостоятельная работа** обучающихся: реферат по теме: «История и производство швейцарского сыра». | | **1** |  |
| **Тема 1.4**  Кухня народов стран Средиземноморья | **Содержание учебного материала** | | **14** |  |
| 1. | Исторические особенности кухни народов Греции, Болгарии, Испании. Кулинарные традиции и предпочтения. | 1 | 2 |
| 2. | Характеристика основного и дополнительного сырья, присущего региону. | 1 | *2* |
| 3. | Ассортимент классических блюд испанской, греческой и болгарской кухни. | 1 | *2* |
| 4. | Технология приготовления супов и соусов. | 1 | *2* |
| 5. | Технология приготовления вторых горячих блюд из сырья различного происхождения. | 1 | *2* |
| 6. | Технология приготовления сладких блюд и десертов. | 1 | *2* |
| 7. | Технология приготовления мучных, кондитерских изделий. | 1 | *2* |
| 8. | Способы сервировки и декорирования блюд. | 1 | *2* |
| 9. | Виды технологического оборудования и производственного инвентаря в технологических процессах. | 1 | *2* |
| **Практические занятия:** | | **4** |  |
| 1. | Разработка технологической документации для приготовления овощных блюд. | 1 |  |
| 2. | Разработка технологической документации для приготовления мясных горячих блюд. | 1 |
| 3. | Изучение нормативных документов и картотек блюд европейской кухни. | 1 |
| 4. | Составление меню летнего кафе Средиземноморья. | 1 |
| **Самостоятельная работа** обучающихся: реферат по теме: «Средиземноморская кухня». | | **1** |  |
| **Тема 1.5**  Кухня скандинавских стран и Прибалтики | **Содержание учебного материала** | | **14** |  |
| 1. | Исторические особенности кухни народов Дании, Норвегии, Прибалтики. Кулинарные традиции и предпочтения. | 1 | 2 |
| 2. | Характеристика основного и дополнительного сырья, присущего региону. | 1 | *2* |
| 3. | Ассортимент классических блюд скандинавской кухни. | 1 | *2* |
| 4. | Технология приготовления супов и соусов. | 1 | *2* |
| 5. | Технология приготовления вторых горячих блюд из сырья различного происхождения. | 1 | *2* |
| 6. | Технология приготовления сладких блюд и напитков. | 1 | *2* |
| 7. | Технология приготовления мучных, кондитерских изделий. | 1 | *2* |
| 8. | Способы сервировки и декорирования блюд. | 1 | *2* |
| 9. | Виды технологического оборудования и производственного инвентаря в технологических процессах. | 1 | *2* |
| **Практические занятия:** | | **4** |  |
|  | Разработка технологической документации для приготовления рыбных блюд. | 1 |  |
|  | Разработка технологической документации для приготовления закусок. | 1 |  |
|  | Изучение нормативных документов и картотек блюд национальной кухни. | 1 |  |
|  | Составление меню закусок и напитков бара. | 1 |  |
| **Самостоятельная работа** обучающихся: реферат по теме: «Кулинарные традиции народов Балтии». | | **1** |  |
| **Тема 1.6**  Кухня народов Великобритании | **Содержание учебного материала** | | **14** |  |
| 1. | Исторические особенности кухни народов Англии, Ирландии, Шотландии. Кулинарные традиции и предпочтения. | 1 | 2 |
| 2. | Характеристика основного и дополнительного сырья, присущего региону. | 1 | *2* |
| 3. | Ассортимент классических блюд кухни Великобритании. | 1 | *2* |
| 4. | Технология приготовления супов и соусов. | 1 | *2* |
| 5. | Технология приготовления вторых горячих блюд из сырья различного происхождения. | 1 | *2* |
| 6. | Технология приготовления сладких блюд и напитков. | 1 | *2* |
| 7. | Технология приготовления мучных, кондитерских изделий. | 1 | *2* |
| 8. | Способы сервировки и декорирования блюд. | 1 | *2* |
| 9. | Виды технологического оборудования и производственного инвентаря в технологических процессах. | 1 | *2* |
| **Практические занятия:** | | **4** |  |
| 1. | Разработка технологической документации для приготовления жареных мясных блюд. | 1 |  |
| 2. | Разработка технологической документации для приготовления блюд из яиц, круп, творога. | 1 |
| 3. | Изучение нормативных документов и картотек блюд национальной кухни. | 1 |
| 4. | Составление меню «Английский завтрак» | 1 |
| **Самостоятельная работа** обучающихся: реферат по теме: «Традиции английского чаепития»». | | **1** |  |
| **Раздел 2** | **Кухня народов Азии, Кавказа** | | **42** |
| **Тема 2.1**  Кухня народов Восточной Азии | **Содержание учебного материала** | | **14** |  |
| 1. | Исторические особенности кухни народов Китая, Кореи, Японии. Кулинарные традиции и предпочтения. | 1 | 2 |
| 2. | Характеристика основного и дополнительного сырья, присущего региону. | 1 | *2* |
| 3. | Ассортимент классических и экзотических блюд кухни Восточной Азии. | 1 | *2* |
| 4. | Технология приготовления супов и соусов. | 1 | *2* |
| 5. | Технология приготовления вторых горячих блюд из сырья различного происхождения. | 1 | *2* |
| 6. | Технология приготовления сладких блюд и напитков. | 1 | *2* |
| 7. | Технология приготовления мучных, кондитерских изделий. | 1 | *2* |
| 8. | Способы сервировки и декорирования блюд. | 1 | *2* |
| 9. | Виды технологического оборудования и производственного инвентаря в технологических процессах. | 1 |  |
| **Практические занятия:** | | **4** |  |
| 1. | Разработка технологической документации для приготовления супов и соусов. | 1 |
| 2. | Разработка технологической документации для приготовления рыбных блюд. | 1 |
| 3. | Изучение нормативных документов и картотек блюд национальной кухни. | 1 |
| 4. | Составление меню для чайной церемонии. | 1 |
| **Самостоятельная работа** обучающихся: презентация по теме: «Рис и его роль в формировании традиций питания народов ЮВА». | | **1** |
| **Тема 2.2**  Кухня народов Южной и Юго-Восточной Азии | **Содержание учебного материала** | | **14** |  |
| 1. | Исторические особенности кухни народов Индии, Таиланда, Вьетнама. Кулинарные традиции и предпочтения. | 1 | *2* |
| 2. | Характеристика основного и дополнительного сырья, присущего региону. | 1 | *2* |
| 3. | Ассортимент классических и экзотических блюд кухни Южной и Юго-Восточной Азии. | 1 | *2* |
| 4. | Технология приготовления супов и соусов. | 1 | *2* |
| 5. | Технология приготовления вторых горячих блюд из сырья различного происхождения. | 1 | *2* |
| 6. | Технология приготовления сладких блюд и напитков. | 1 | *2* |
| 7. | Технология приготовления мучных, кондитерских изделий. | 1 | *2* |
| 8. | Способы сервировки и декорирования блюд. | 1 | *2* |
| 9. | Виды технологического оборудования и производственного инвентаря в технологических процессах. | 1 | *2* |
| **Практические занятия:** | | **4** |  |
| 1. | Разработка технологической документации для приготовления мясных блюд. | 1 |
| 2. | Разработка технологической документации для приготовления десертов. | 1 |  |
| 3. | Изучение нормативных документов и картотек блюд национальной кухни. | 1 |  |
| 4. | Составление меню национального застолья. | 1 |  |
| **Самостоятельная работа** обучающихся: реферат по теме: «Пряности и приправы в кухне народов Азии» | | **1** |  |
| **Тема 2.3**  Кухня народов Кавказа | **Содержание учебного материала** | | **14** |
| 1. | Исторические особенности кухни народов Грузии, Армении, Адыгеи. Кулинарные традиции и предпочтения. | 1 | *2* |
| 2. | Характеристика основного и дополнительного сырья, присущего региону. | 1 | *2* |
| 3. | Ассортимент классических и экзотических блюд кухни Кавказа. | 1 | *2* |
| 4. | Технология приготовления супов и соусов. | 1 | *2* |
| 5. | Технология приготовления вторых горячих блюд из сырья различного происхождения. | 1 | *2* |
| 6. | Технология приготовления сладких блюд и напитков. | 1 | *2* |
| 7. | Технология приготовления мучных, кондитерских изделий. | 1 | *2* |
| 8. | Способы сервировки и декорирования блюд. | 1 | *2* |
| 9. | Виды технологического оборудования и производственного инвентаря в технологических процессах. | 1 | *2* |
| **Практические занятия:** | | **4** |  |
| 1. | Анкетирование обучающихся по теме: «Кавказская кухня». | 1 |
| 2. | Разработка технологической документации для приготовления мясных блюд. | 1 |
| 3. | Изучение нормативных документов и картотек блюд национальной кухни. | 1 |
| 4. | Составление меню свадебного банкета. | 1 |
| **Самостоятельная работа** обучающихся: реферат по теме: «Традиционные виды сырья народов Кавказа» | | **1** |  |
| **Раздел 3** | **Кухня народов России и стран Ближнего зарубежья** | | **29** |  |
| **Тема 3.1**  Русская кухня | **Содержание учебного материала** | | **15** |  |
| 1. | Исторические особенности быта и питания восточных и западных славян. Кулинарные традиции и предпочтения. | 1 | *2* |
| 2. | Характеристика основного и дополнительного сырья, присущего региону. | 1 | *2* |
| 3. | Ассортимент классических блюд русской, украинской, белорусской кухонь. | 1 | *2* |
| 4. | Технология приготовления супов и соусов. | 1 | *2* |
| 5. | Технология приготовления вторых горячих блюд из сырья различного происхождения. | 1 | *2* |
| 6. | Технология приготовления сладких блюд и напитков. | 1 | *2* |
| 7. | Технология приготовления мучных, кондитерских изделий. | 1 | *2* |
| 8. | Способы сервировки и декорирования блюд. | 1 | *2* |
| 9. | Виды технологического оборудования и производственного инвентаря в технологических процессах. | 1 | *2* |
| **Практические занятия** | | **4** |  |
| 1. | Разработка технологической документации для приготовления мучных изделий. | 1 |  |
| 2. | Разработка технологической документации для приготовления напитков. | 1 |
| 3. | Изучение нормативных документов и картотек блюд русской кухни. | 1 |
| 4. | Составление меню «Неделя украинской кухни». | 1 |
| **Самостоятельная работа** обучающихся: подбор рецептов блюд русской, украинской, белорусской кухни. | | **2** |  |
| **Тема 3.2**  Кухня народов России и Ближнего Зарубежья | **Содержание учебного материала** | | **14** |
| 1. | Исторические особенности быта и питания народов Татарстана, Башкирии, Казахстана. Кулинарные традиции и предпочтения. Особенности питания народов Севера. | 1 | *2* |
| 2. | Характеристика основного и дополнительного сырья, присущего региону. | 1 | *2* |
| 3. | Ассортимент классических блюд среднеазиатской кухни. | 1 | *2* |
| 4. | Технология приготовления супов и соусов. | 1 | *2* |
| 5. | Технология приготовления вторых горячих блюд из сырья различного происхождения. | 1 | *2* |
| 6. | Технология приготовления сладких блюд и напитков. | 1 | *2* |
| 7. | Технология приготовления мучных, кондитерских изделий. | 1 | *2* |
| 8. | Способы сервировки и декорирования блюд. | 1 | *2* |
| 9. | Виды технологического оборудования и производственного инвентаря в технологических процессах. | 1 | *2* |
| **Практические занятия:** | | **4** |  |
| 1. | Разработка технологической документации для приготовления первых блюд. | 1 |  |
| 2. | Изучение нормативных документов и картотек блюд национальной кухни. | 1 |
| 3. | Разработка технологической документации для приготовления жареных мучных изделий. | 1 |
| 4. | Составление меню национального праздника Средней Азии. | 1 |
| **Самостоятельная работа**: реферат по теме: «Особенности кулинарной технологии в питании народов Средней Азии». | | **1** |  |
| **Дифференцированный зачет**  **Всего:** | | | **1**  **151** |  |

**Тематический план самостоятельной внеаудиторной работы по вариативной учебной дисциплине**

**«Технология приготовления блюд зарубежной и национальной кухни»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Вид СВР** | **Цели СВР** | **Содержание работы** | **Объем часов** | | **Форма контроля** | **Критерии оценок** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | | **6** | **7** |
| **Раздел I Современные тенденции индустрии питания стран Центральной Европы** | | | | | | | |
| **Тема 1.1**  Характеристика современной зарубежной кухни | Презентации по теме: «Особенности питания в исламе»; «Традиции кухни фьюжн», «Культура и традиции питания в иудаизме».  Рефераты по теме: «Характеристика пищевых обрядов и традиций в православии». | Развитие исследовательских навыков, самостоятельности обучающихся | 1. Изучить рекомендуемые источники. 2. Разработать презентацию в программе PowerPoint объемом 15-20 слайдов | 3  1 | Защита презентации, защита реферата | | 1. Полнота и логичность изложения информации, ответов на вопросы 2. Грамотность и эстетичность оформления слайдов 3. Соблюдений требований к объему презентации |
| **Тема 1.2** Кухня стран Южной и Западной Европы | Презентация по теме: «Влияние французской кухни на кулинарные традиции Европы». | Расширение и углубление теоретических знаний, развитие интереса к профессии | 1. Изучить рекомендуемые источники. 2. Разработать презентацию в программе PowerPoint объемом 15-20 слайдов | 1 | Защита презентации | | 1. Полнота изложения материала. 2. Грамотность и четкость ответов на вопросы |
| **Тема 1.3** Кухня народов Центральной Европы | Реферат по теме: «История и производство швейцарского сыра». | Развитие исследовательских навыков, самостоятельности обучающихся | 1. Изучить рекомендуемые источники. 2. Осуществить сбор информации. 3. Выполнить письменный текст реферата | 1 | Защита реферата | | 1. Полный объем выполнения работы. 2. Четкость и обоснованность изложения ответов. 3. Грамотность описания |
| **Тема 1.4**  Кухня народов стран Средиземноморья | Реферат по теме: «Средиземноморская кухня». | Развитие исследовательских навыков, самостоятельности обучающихся | 1. Изучить рекомендуемые источники. 2. Осуществить сбор информации. 3. Выполнить письменный текст реферата | 1 | Защита реферата | | 1. Полный объем выполнения работы. 2. Четкость и обоснованность изложения ответов. 3. Грамотность описания |
| **Тема 1.5**  Кухня скандинавских стран и Прибалтики | Реферат по теме: «Кулинарные традиции народов Балтии». | Развитие исследовательских навыков, самостоятельности обучающихся | 1. Изучить рекомендуемые источники. 2. Осуществить сбор информации. 3. Выполнить письменный текст реферата | 1 | Защита реферата | | 1. Полный объем выполнения работы. 2. Четкость и обоснованность изложения ответов. 3. Грамотность описания |
| **Тема 1.6**  Кухня народов Великобритании | Реферат по теме: «Традиции английского чаепития»». | Развитие исследовательских навыков, самостоятельности обучающихся | 1. 1.Изучить рекомендуемые источники. 2. Осуществить сбор информации. 3. Выполнить письменный текст реферата | 1 | Защита реферата | | 1. Полный объем выполнения работы. 2. Четкость и обоснованность изложения ответов. 3. 3. Грамотность описания |
| **Раздел 2** **Кухня народов Азии, Кавказа** | | | | | | | |
| **Тема 2.1** Кухня народов Восточной Азии | Презентация по теме: «Рис и его роль в формировании традиций питания народов ЮВА». | Расширение и углубление теоретических знаний, развитие интереса к профессии | 1. Изучить рекомендуемые источники. 2. Разработать презентацию в программе PowerPoint объемом 15-20 слайдов | 1 | Защита презентации | | 1. Полнота изложения материала. 2. Грамотность и четкость ответов на вопросы |
| **Тема 2.2** Кухня народов Южной и Юго-Восточной Азии | Реферат по теме: «Пряности и приправы в кухне народов Азии» | Развитие исследовательских навыков, самостоятельности обучающихся | 1. Изучить рекомендуемые источники. 2. Осуществить сбор информации. 3. Выполнить письменный текст реферата | 1 | Защита реферата | | 1. Полный объем выполнения работы.   2. Грамотность изложения материала   1. Четкость и обоснованность изложения ответов. |
| **Тема 2.3**  Кухня народов Кавказа | Реферат по теме: «Традиционные виды сырья народов Кавказа» | Развитие исследовательских навыков, самостоятельности обучающихся | 1. 1.Изучить рекомендуемые источники. 2. Осуществить сбор информации. 3. Выполнить письменный текст реферата | 1 | Защита реферата | | * 1. Полный объем выполнения работы.   2. Четкость и обоснованность изложения ответов.   3. Грамотность описания |
| **Раздел 3 Кухня народов России и стран Ближнего зарубежья** | | | | | | | |
| **Тема 3.1** Русская кухня | Подбор рецептов блюд русской, украинской, белорусской кухни. | Углубление теоретических знаний; развитие исследовательских навыков; | 1. Изучить рекомендуемые источники 2. Оформить технологические карточки выбранных блюд | 2 | Устная презентация работы | | 1. Полнота ассортимента блюд данной группы, представленного в работе. 2. Логическое, обоснованное изложение практической значимости для обучения. 3. Грамотность и эстетичность оформления работы |
| **Тема 3.2** Кухня народов России и Ближнего Зарубежья | Реферат по теме: «Особенности кулинарной технологии в питании народов Средней Азии». | Развитие творческой самостоятельности, познавательного интереса обучающихся | 1. Изучить рекомендуемые источники. 2. Осуществить сбор информации. 3. Выполнить письменный текст реферата | 1 | Устная презентация работы | | 1. Полный объем выполнения работы. 2. Четкость и обоснованность изложения ответов. 3. Грамотность описания, соблюдения требований |

**3 условия реализации программы дисциплины**

**3.1 Материально-техническое обеспечение**

**Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся; шкаф с полками для раздаточных дидактических материалов – 1 шт.; рабочее место преподавателя: мультимедийный проектор - 1 шт.; персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 10 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, САПР AutoCAD 2018, AutoCAD 2021, система трехмерного моделирования «Компас 3D LT V12», растровый графический редактор GIMP, векторный графический редактор Inkscape, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, Microsoft Visio Professional 2010, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» - 1 шт., экран, комплект настенных стендов по изучаемым темам.

**3.2 Информационное обеспечение обучения**

**Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Нормативные документы и основные источники**:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрирован в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
4. Профессиональный стандарт «Кондитер». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597н (зарегистрирован в Минюсте России 21.09.2015 № 38940).
5. Профессиональный стандарт «Пекарь». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 № 914н (зарегистрирован в Минюсте России 25.12.2015 № 40270).
6. Иванов А.Т. «Нормативные документы индустрии питания». Справочник: 6-е изд., испр. и доп., 2009, 112 с.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996;
8. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни под ред. А.Т. Васюковой. Дашков и Ко, 2008.
9. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни./Сост. С.И.Киселева. – Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2006.-118с.
10. Кумагина Т.Г. Национальная и зарубежная кухня: учебное пособие для студентовСПО, Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2008 Г

**Дополнительная литература**

1. Европейские обычаи питания: учебное пособие, пер. с англ. А.А. Михедовой, Москва: Финансы и статистика2006.
2. Лазерсон И.И. Европейская кухня (из классического кулинарного репертуара). СПб.:Центрполиграф:МиМ-Дельта,2007.
3. Барагамян А. Французская кухня. Директ-Медиа, 2011.
4. Кулинарные традиции мира. – Современная энциклопедия. – Аванта+, 2003.
5. Волощук, Г.А., Особенности кухни народов мира/Г.А.Волощук, А.В.Ничипоренко. – К.: Рэклама, 1990. – 128 с.
6. Жоголева, Е.Е. Китайская кухня/Е.Е.Жоголева, Д.А.Жоголев. – М.: ВО «Агропромиздат», 1987. – 244 с.
7. Захарова, Н.В. Искусство китайской кулинарии/ Н.В.Захарова. – М.: Изд-во МГУ, 1992. 123с.
8. Индийская кухня. – М.: ВИПО «Внешторгиздат», 1987. – 244 с.
9. Кругосветное путешествие по кухням разных народов/ сост. Гюнтер Линде, Хайнц Кноблох. - М.: Калита, 1994. – 320 с.
10. Кухни народов мира/авт.-сост. А.В.Березнев. – Мн.: Парадокс, 2001. – 448 с.
11. Кухня народов мира/В.А.Челимбиенко, И.В.Зигуля. – Харьков: Изд-во «Прапор». – 461 с.
12. Метель, С.Н. Меню для иностранного гостя/С.Н.Метель. – М.: Экономика, 1992. – 366 с.
13. Похлебкин, В.В. Тайны хорошей кухни/В.В.Похлебкин. – Новосибирск: «Благовест», 1993.556с.
14. Этнография питания народов стран зарубежной Азии. – М.: Наука, 1981. – 256с.

**Журналы:**

1. «Кондитерское производство»

2. «Питание и общество»

3. «Гастроном»

**3.3 Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
4. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
5. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
6. <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>
7. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>
8. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: <http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/>
9. ЭБС «Айбукс» [Васюкова, А.Т.](http://znanium.com/catalog.php?item=booksearch&code=%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D0%B8%20%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%BE%D0%B2#none) Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред.А. Т. Васюковой. - М. : Дашков и К°, 2013. – 212 с. Режим доступа: http://ibooks. ru/
10. ЭБС «Znanium. сom.» [Васюкова, А.Т.](http://znanium.com/catalog.php?item=booksearch&code=%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D0%B8%20%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%BE%D0%B2#none) Сборник рецептур блюд зарубежной кухни/ под ред. А. Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2013. - 816 с - Режим доступа: <http://znanium.com/>
11. [Зайко, Г.М.](http://znanium.com/catalog.php?item=booksearch&code=%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D0%B8+%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%BE%D0%B2&page=2#none) Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013 -560 с.-Режим доступа: <http://znanium.com/>

Кулинарный портал. Режим доступа: http://[www.kulina.ru](http://www.kulina.ru)., <http://povary.ru> ., <http://vkus.by>.

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Режим доступа: <http://www.horeca.ru>

**4 Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Умения:** | | |
| ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.6,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5  ДПК 1  ДПК 2  ДПК 3 | Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  определять их соответствие технологическим требованиям к блюдам европейской кухни;  использовать различные технологии приготовления и оформления блюд;  оценивать качество и безопасность готовых блюд;  составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций. | Экспертная оценка выполнения практических заданий, защиты самостоятельных работ  Экспертная оценка выполнения практической работы, защиты презентации |
| **Знания:** | | |
| ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.6,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5  ДПК 1  ДПК 2  ДПК 3 | Нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организации питания;  основные факторы, формирующие основу национальной кухни;  особенности питания населения различных регионов мира;  ассортимент блюд зарубежной и национальной кухни;  правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления;  способы сервировки и варианты оформления;  особенности блюд и напитков, рекомендуемых туристам различных стран мира;  температурный режим хранения, реализации блюд и напитков;  виды технологического оборудования и производственного инвентаря и их безопасного использования. | Экспертная оценка выполнения практических заданий, домашних работ; |
| экспертная оценка результатов самостоятельной работы обучающихся;  экспертная оценка выполнения практического задания, тестирования;  экспертная оценка выполнения практической работы;  экспертная оценка выполнения домашнего задания, практической работы;  экспертная оценка выполнения домашнего задания, тестирования;  экспертная оценка выполнения домашнего задания, практической работы;  экспертная оценка выполнения домашнего задания, тестирования. |
| **Результаты**  **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, отзыв руководителя практики |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | Экспертная оценка выполнения самостоятельных работ, защита рефератов, экспертная оценка сдачи выпускного квалификационного экзамена |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | Экспертная оценка выполнения самостоятельных работ, защита рефератов, экспертная оценка сдачи выпускного квалификационного экзамена |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, отзыв руководителя практики |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | Экспертная оценка выполнения самостоятельных работ, защита рефератов, экспертная оценка сдачи выпускного квалификационного экзамена |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, отзыв руководителя практики |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, отзыв руководителя практики |
| ОК 09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, отзыв руководителя практики |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, отзыв руководителя практики |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**профессиональноЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«Норильский техникум промышленных технологий**

**и сервиса»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на методическом  совете техникума  протокол № 2  от «14» 11.2022 г.    РАССМОТРЕНО  на заседании ПЦК  профессий и специальностей сервиса  протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_\_г.  председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  /Прохорова О.Н./ | | УТВЕРЖДЕНО  Приказом директора  № 01-11/116  от«14»11.2022 г. | |
|  | |  | |
|  |  | |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

ОП. 14 БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Количество часов: 103

2022

Рабочая программа разработана на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело», (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828)и в соответствии:с Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных предметов/дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», утвержденным приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса от 14.11.2022 г. приказ № 01-11/116а

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Норильский ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ технологий и сервиса»

**СОДЕРЖАНИЕ**

[1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ](#bookmark0)

2. [СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ](#bookmark2)

3. [УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ](#bookmark5)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины «Бухгалтерский учёт в общественном питании»**

* 1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания.

* 1. **Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина реализуется в рамках профессионального цикла (вариативная часть).
  2. **Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

* составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур;
* оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчёт за день;
* выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;
* оформлять документы по результатам инвентаризации;
* составлять бухгалтерские проводки; заполнять учетные регистры, первичные и сводные бухгалтерские документы; отражать результаты инвентаризации в бухгалтерском учете предприятия общественного питания;
* разрабатывать бухгалтерскую документацию, необходимую для взаимодействия предприятия общественного питания с контролирующими органами;
* вести бухгалтерский учет с использованием программного средства 1С: Бухгалтерия;

**знать:**

* цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте;
* структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;
* порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе;
* документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;
* порядок учёта предметов материального оснащения;
* виды нормативно-технологической документации;
* порядок составления бухгалтерской отчетности предприятия общественного питания;
* требования к оформлению документов, отражающих хозяйственные операции;
* основные приемы и элементы бухгалтерского учета; организацию бухгалтерского учета; нормативные документы по организации и ведению бухгалтерского учета предприятия общественного питания;
* порядок проведения инвентаризации; правила оценки имущества и обязательств организации; формы и регистры бухгалтерского учета; состав, содержание, требования к бухгалтерской отчетности предприятия общественного питания;
* номенклатуру бухгалтерской документации, необходимой для взаимодействия предприятия общественного питания с контролирующими органами.

Студент должен обладать следующими общими компетенциями (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Студент должен обладать следующими профессиональными компетенциями (ПК):

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **108** часов, в том числе:

* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **103** часа; в том числе:
* практические и лабораторные работы - **21** час;
* самостоятельной работы обучающегося - **5** часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

* 1. **Объем рабочей программы учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **108** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **103** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 21 |
| зачёт |  |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **5** |
| Промежуточная аттестация аттестация в форме **экзамена** | |

* 1. **Тематический план и содержание учебной дисциплины «Бухгалтерский учёт в общественном питании»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** | | **Объем часов** | **Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы** |
| **1** | **2** | | **3** | **4** |
| **Раздел 1. Основы бухгалтерского учёта** |  | | **17** |  |
| **Тема 1.1. Общая характеристика**  **бухгалтерского учёта** | **Содержание учебного материала** | | **3** |  |
| 1. | Понятие, виды, измерители, задачи, функции, организация учёта. Требования к ведению бухгалтерского учёта, его объекты. Методы и принципы учёта. Система нормативного регулирования бухучёта и отчётности в РФ. ФЗ «О бухгалтерском  учёте». | 2 | ОК 1-9  ПК 6.1- 6.5 |
| **Самостоятельная работа** | | *1* |  |
| Подготовка сообщения на тему: «Функции и пользователи бухгалтерского учёта». | |
| **Тема 1.2. Бухгалтерский баланс** | **Содержание учебного материала** | | **8** |
| 1. | Имущество предприятия, классификация, источники образования. Бухгалтерский баланс: назначение, содержание, структура и виды. Типовые изменения баланса. | 2 | ОК 1-9  ПК 6.1- 6.5 |
| **Практическое занятие 1, 2** | | 4 |  |
| 1. | Группировка хозяйственных средств организации по составу, размещению и по источникам образования; составление бухгалтерского баланса. |
| 2. | Составление начального бухгалтерского баланса. |
| **Самостоятельная работа** | | *2* |  |
| Решение задач на группировку имущества организации.  Решение задачи на анализ влияния фактов хозяйственной жизни на баланс организации. | |
| **Тема 1.3. Счета бухгалтерского учёта** | **Содержание учебного материала** | | **6** |
| 1. | Бухгалтерские счета, их назначение и структура. Счета активные, пассивные и активно-пассивные. Классификация счетов  по назначению и структуре и по экономическому содержанию. Счета синтетического и аналитического учёта, их назначение и взаимосвязь. Двойная запись операций на счетах. | 2 | ОК 1-9  ПК 6.1- 6.5 |
| **Практическое занятие 3** | | 2 | ОК 1-9  ПК 6.1- 6.5 |
| 1. | Составление бухгалтерских проводок, открытие счетов и отражение операций на счетах бухгалтерского учёта. |
| **Самостоятельная работа** | | *2* |  |
| Составление и анализ схемы «Классификация бухгалтерских счетов по назначению и структуре».  Составление кроссворда по разделу 1 «Основы бухгалтерского учёта». | |
| **Раздел 2. Ценообразование, калькулирование и документооборот в общественном питании** |  | | **28** |
| **Тема 2.1. Ценообразование в организациях общественного питания** | **Содержание учебного материала** | | **2** |
| 1. | Цена: понятие, назначение, виды, структура, нормативные документы. Единая торговая наценка, её назначение и размеры. Основные этапы ценообразования. Методы формирования розничных цен. | 2 | ОК 1-9  ПК 6.1- 6.5 |
| **Тема 2.2. Калькули** | **Содержание учебного материала** | | **12** |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **рование продажных цен** | 1. | Калькуляция: определение, назначение, объект, исходные данные, этапы. План-меню, его содержание и назначение. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий. | 2 |  |
| **Практические занятия 4, 5, 6** | | 6 | ОК 1-9  ПК 6.1- 6.5 |
| 1. | Калькулирование свободных розничных цен на холодные закуски, бульоны, первые блюда. |
| 2. | Калькулирование свободных розничных цен на соусы, вторые блюда, гарниры. |
| 3. | Калькулирование свободных розничных цен на напитки, сладкие блюда, кондитерские изделия. |
| **Самостоятельная работа** | | *4* |  |
| Решение задач на расчёт необходимого количества продуктов при приготовлении блюд. Решение задач на взаимозаменяемость продуктов при приготовлении блюд.  Решение задач на калькулирование готовой продукции (коктейлей).  Составление калькуляционной карточки. | |
| **Тема 2.3. Документирование операций** | **Содержание учебного материала** | | **6** |
| 1. | Бухгалтерские документы: основные и дополнительные реквизиты, классификация, правила составления и хранения, тре-  бования к оформлению. Способы исправления ошибок. Документооборот, его этапы и организация. | 2 | ОК 1-9  ПК 6.1- 6.5 |
| **Практическое занятие 7** | | 2 |  |
| 1. | Составление товарной накладной и акта закупки ТМЦ. |
| **Самостоятельная работа** | | *2* |  |
| Составление и анализ схемы «Классификация бухгалтерских документов».  Составление меню и плана-меню. | |
| **Тема 2.4. Инвентаризация** | **Содержание учебного материала** | | **8** |
| 1. | Понятие, значение, виды инвентаризации. Порядок проведения. Определение результатов и отражение их в учёте. | 2 | ОК 1-9  ПК 6.1- 6.5 |
| **Практическое занятие 8** | | 2 |  |
| 1. | Составление документов по результатам инвентаризации. |
| **Самостоятельная работа** | | *4* |  |
| Решение задач на отражение результатов инвентаризации в учёте. Оформление инвентаризационной описи по ТМЦ.  Оформление инвентаризационной описи по основным средствам.  Составление кроссворда по разделу 2 «Ценообразование, калькулирование и документооборот в общественном питании».. | |
| **Раздел 3. Особенности учёта операций общественного пита-**  **ния** |  | | **67** |  |
| **Тема 3.1. Учёт сырья, товаров и тары в кладовых** | **Содержание учебного материала** | | **6** |  |
| 1. | Организация учёта и документирование движения товарных операций. Виды материальной ответственности. Методы учёта продуктов в кладовых и бухгалтерии. Инвентаризация продуктов  и тары в кладовой. | 2 | ОК 1-9  ПК 6.1- 6.5 |
| **Практическое занятие 9** | | 2 |  |
| 1. | Составление товарного и тарного отчётов. |
| **Самостоятельная работа** | | *2* |  |
| Оформление договора об индивидуальной материальной ответственности.  Решение задач на списание продуктов в учёте разными методами. | |
| **Тема 3.2. Учёт товар-** | **Содержание учебного материала** | | **5** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ных потерь** |  | |  |  |
| 1. | Понятие, виды и учёт потерь, их взаимозачёт. Учёт товарных потерь вследствие естественной убыли, боя, лома и порчи. Товарные потери при транспортировке, хранении и реализации. Нормы естественной убыли на складах. | 2 | ОК 1-9  ПК 6.1- 6.5 |
| **Практическое занятие 10** | | *2*  *1* |  |
| 1. | Расчет норм естественной убыли на складах. |
| **Самостоятельная работа** | |
| Решение задач на определение норм естественной убыли и учёт товарных потерь. | |
| **Тема 3.3. Учёт про- дуктов в производ- стве и реализации готовой продукции** | **Содержание учебного материала** | | **6** |
| 1. | Учёт сырья в производстве. Документальное оформление отпуска продукции. Отчётность. Учёт продажи. Расчёт наценки. | 2 | ОК 1-9  ПК 6.1- 6.5 |
| **Практическое занятие 11** | | 2 | ОК 1-9  ПК 6.1- 6.5 |
| 1. | Составление требования в кладовую, Дневного заборного листа и Акта о реализации и отпуске изделий кухни. |
| **Самостоятельная работа** | | *2* |  |
| Составление отчёта о движении продуктов и тары на кухне.  Решение задач на определение розничного товарооборота. | |
| **Тема 3.4. Учёт операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети** | **Содержание учебного материала** | | **3** |
| 1. | Документальное оформление движения товаров, готовой продукции производства, тары, сдачи выручки. Оформление пе- редачи товаров и тары при смене материально-ответственных лиц. Товарные отчёты. Особенности ревизии товаров и тары. | 2 | ОК 1-9  ПК 6.1- 6.5 |
| **Самостоятельная работа** | | *1* |  |
| Составление товарного отчёта по буфету. | |
| **Тема 3.5. Учёт денежных средств** | **Содержание учебного материала** | | **6** |
| 1. | Порядок ведения, оформления и учёта кассовых операций. Отчётность кассира. Ревизия кассы. Учёт операций на расчёт-  ном счёте. | 2 | ОК 1-9  ПК 6.1- 6.5 |
| **Практическое занятие 12** | | 2 | ОК 1-9  ПК 6.1- 6.5 |
| 1. | Оформление кассовых документов. |
| **Самостоятельная работа** | | *2* |  |
| Решение задач на отражение в учёте кассовых операций.  Решение задач на обработку выписки банка и учёт операций на расчётном счёте. | |
| **Тема 3.6. Учёт текущих обязательств и расчётов** | **Содержание учебного материала** | | **8** |
|  | Учёт расчётов с подотчётными лицами, поставщиками, покупателями, по претензиям, кредитам и займам. | 2  4 | ОК 1-9  ПК 6.1- 6.5 |
| **Практические занятия 13, 14** | |
| 1. | Решение задач на формирование бухгалтерских проводок по учёту текущих обязательств. |
| 2. | Заполнение авансового отчёта. |
| **Самостоятельная работа** | | *2* |  |
| Составление счёта-фактуры.  Решение задач на отражение в учёте операций расчётов. | |
| **Тема 3.7. Учёт расчё- тов по оплате труда** | **Содержание учебного материала** | | **7** |
| 1. | Формы и системы оплаты труда. Документальное оформление. Расчёт и учёт основной, дополнительной зарплаты. Учёт  удержаний из зарплаты. Расчёт отпуска и пособий по временной нетрудоспособности. | 2 | ОК 1-9  ПК 6.1- 6.5 |
| **Практическое занятие 15** | | 2 | ОК 1-9  ПК 6.1- 6.5 |
| 1. | Решение задач на расчёт и учёт заработной платы, отпускных, больничных. |
| **Самостоятельная работа** | | *3* |  |
| Решение задач на отражение в учёте затрат по оплате труда.  Решение задач на отражение в учёте НДФЛ и страховых взносов.  Решение задач на расчет отклонений от нормальных условий труда. | |
| **Тема 3.8. Учёт вне- оборотных активов и материальных цен- ностей** | **Содержание учебного материала** | | **6** |
| 1. | Понятие, состав, оценка, документальное оформление и учёт ОС и НМА. Амортизация ОС, НМА. | 2  2 | ОК 1-9  ПК 6.1- 6.5 |
| **Практическое занятие 16** | |
| 1. | Решение задач на формирование проводок по учёту основных средств, нематериальных активов, материальных ценностей. |
| **Самостоятельная работа** | | *2* |  |
| Решение задач на учёт и начисление амортизации по основным средствам.  Решение задач на учёт и начисление амортизации по НМА. | |
| **Тема 3.9. Учёт фи- нансовых результа- тов и распределение прибыли** | **Содержание учебного материала** | | **4** |
| 1. | Состав доходов и расходов организаций и порядок их списания на финансовый результат. Расчёты по налогу на прибыль.  Учёт использования прибыли. Списание убытков. | 2 | ОК 1-9  ПК 6.1- 6.5 |
| **Самостоятельная работа** | | *2* |  |
| Решение задач на отражение в учёте финансовых результатов.  Решение задач на расчёт налога на прибыль. | |
| **Тема 3.10. Учётная политика, регистры и формы учёта** | **Содержание учебного материала** | | **9** |
|  | Понятие, структура, содержание учётной политики. Классификация учётных регистров. Формы учёта: понятие, виды, ха-  рактеристика. Особенности автоматизированной формы учёта. | 2  4 | ОК 1-9  ПК 6.1- 6.5 |
| **Практические занятия 16, 17** | |
| 1. | Решение задачи на анализ организационных и технических аспектов учётной политики организации. |
| 2. | Составление оборотных ведомостей по счетам синтетического и аналитического учёта в программе 1С:Бухгалтерия. |
| **Самостоятельная работа** | | *3* |  |
| Подготовка сообщения (руководствуясь ПБУ 1/2008 «Учётная политика организации») на тему: «Порядок внесения изменений в учётную политику организации».  Оформление справки о результатах проверки бухгалтерских проводок операций организации. Составление и анализ схемы «Классификация учётных регистров». | |
| **Тема 3.11. Бухгалтерская отчётность** | **Содержание учебного материала** | | **7** |
| 1. | Бухгалтерская отчётность: понятие, виды, требования, состав, порядок составления, сроки представления. | 2 | ОК 1-9  ПК 6.1- 6.5 |
| **Практическое занятие 18** | | 2 | ОК 1-9  ПК 6.1- 6.5 |
| 1. | Составление отчёта о результатах финансово-хозяйственной деятельности. |
| **Самостоятельная работа** | | *3* |  |
| Подготовка сообщения на тему: «Основные правила формирования бухгалтерской отчётности». Составление бухгалтерского баланса (ф. № 1).  Составление кроссворда по разделу 3 «Особенности учёта операций общественного питания». | |
| **Зачёт «Особенности учёта операций общественного питания»** | | | **2** |
| **Всего** | | | 104 |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.Требования к минимальному материально-техническому обеспечению Кабинет экономики отрасли и менеджмента**, оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся: столы компьютерные; столы письменные; шкаф с полками для раздаточных дидактических материалов – 1 шт.; рабочее место преподавателя: мультимедийный проектор - 1 шт.; персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 10 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, САПР AutoCAD 2018, AutoCAD 2021, система трехмерного моделирования «Компас 3D LT V12», растровый графический редактор GIMP, векторный графический редактор Inkscape, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, Microsoft Visio Professional 2010, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» - 1 шт., экран, комплект настенных стендов по изучаемым темам; денежный ящик автоматический - 5 шт; сканер штрих-кода (для работы операторов прихода товара) – 5 шт; сканер штрих-кода (для работы продавцов) – 5 шт; принтер этикеток - 1 шт; пос-СИСТЕМА – 5 шт; фискальный регистратор – 5шт; массо-габаритный макет - эммулятор ФН – 3 шт; весы c печатью этикетки – 1 шт.; **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**3.2.1.Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Нормативно-правовые акты:

1. Налоговый Кодекс Российской Федерации. Части первая и вторая. – М.: Эксмо, 2016.
2. Трудовой Кодекс Российской Федерации. – М.: Эксмо, 2016.
3. Федеральный закон «О бухгалтерском учёте» от 06.12.2011 г. № 402- ФЗ.
4. План счетов бухгалтерского учёта финансово-хозяйственной деятельности организаций и инструкция по его применению. Утверждены Приказом Минфина РФ от 31.10.2000 г. № 94-н.
5. Положение по ведению бухгалтерского учёта и бухгалтерской отчётности в РФ. Утверждено Приказом Минфина РФ от 29.07.98 г. № 34-н.
6. Положения по бухгалтерскому учёту № 1- 23. – М.: Омега-Л, 2016.

Основные источники:

1. Николаева Г. А., Сергеева Т. С. Бухгалтерский учёт в общественном питании. – М.: А - Приор, 2015.
2. Подольский В. И., Бурдюгова О. М. Бухгалтерский учёт в общественном питании. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.

Дополнительные источники:

1. Швецкая В. М., Головко Н. А. Бухгалтерский учёт: Учебник для сту- дентов средних специальных учебных заведений. – М.: «Дашков и К», 2015.
2. Шестакова Т.И. Калькуляция и учёт в общественном питании. – Ростов н/Д : «Феникс», 2015.

Интернет-ресурсы:

1. [www.buhservis.ru](http://www.buhservis.ru/)
2. [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru/)
3. [www.garant.ru](http://www.garant.ru/)

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Умения*:*** |  |
| составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур; | Практические задания, зачёт, экзамен |
| оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчёт за день; | Практические задания, зачёт, экзамен |
| выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию; | Практические задания, зачёт, экзамен |
| оформлять документы по результатам инвентаризации; | Практические задания, зачёт, экзамен |
| составлять бухгалтерские проводки; заполнять учетные регистры, первичные и сводные бухгалтерские документы; отражать результаты инвентаризации в бухгалтерском учете предприятия общественного питания; | Практические задания,  тестовые задания, зачёт, экзамен |
| разрабатывать бухгалтерскую документацию, необходимую для взаимодействия предприятия общественного питания с контролирующими органами; | Практические задания, экзамен |
| вести бухгалтерский учет с использованием программного обеспечения1С: Бухгалтерия. | Практические задания |
| **Знания*:*** |  |
| цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление | Тестовые задания, зачёт, экзамен |
| и использование в учёте; |  |
| структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий; | Практические задания,  тестовые задания, зачёт, экзамен |
| порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе; | Практические задания |
| документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий; | Практические задания, экзамен |
| порядок учёта предметов материального оснащения; | Практические задания,  тестовые задания, экзамен |
| виды нормативно-технологической  документации; | Тестовые задания, экзамен |
| порядок составления бухгалтерской отчетности предприятия общественного питания; | Практические задания,  тестовые задания, зачёт, экзамен |
| требования к оформлению документов, отражающих хозяйственные операции; | Тестовые задания, экзамен |
| основные приемы и элементы бухгалтерского учета; организацию бухгалтерского учета; нормативные документы по организации и ведению бухгалтерского учета предприятия общественного питания; | Тестовые задания, экзамен |
| порядок проведения инвентаризации; правила оценки имущества и обязательств организации; формы и регистры бухгалтерского учета; состав, содержание, требования к бухгалтерской отчетности предприятия общественного питания; | Практические задания,  тестовые задания, зачёт, экзамен |
| номенклатуру бухгалтерской документации, необходимой для взаимодействия предприятия общественного питания с контролирующими органами | Тестовые задания, экзамен |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**профессиональноЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«Норильский техникум промышленных технологий**

**и сервиса»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на методическом  совете техникума  протокол № 2  от «14» 11.2022 г.    РАССМОТРЕНО  на заседании ПЦК  профессий и специальностей сервиса  протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_\_г.  председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  /Прохорова О.Н./ | | УТВЕРЖДЕНО  Приказом директора  № 01-11/116  от«14»11.2022 г. | |
|  | |  | |
|  |  | |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ОП. 15 ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Количество часов: 274

2022

Рабочая программа разработана на основе федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2006 № 44828) и в соответствии с Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», утвержденным приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса от «14» ноября 2022 г. № 01-11/116.

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Норильский ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ технологий и сервиса»

**СОДЕРЖАНИЕ**

[ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ](#_Toc73205273)

[СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ](#_Toc73205274)

[УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ](#_Toc73205275)

[КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ](#_Toc73205276)

**ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Проектирование предприятий общественного питания

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское входящей в укрупненную группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД)Проектирование предприятий общественного питания

1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу

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

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

* разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
* осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;
* использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;
* рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* правила эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;
* правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;
* измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;
* правила организации документооборота по производству на предприятии питания, использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания.

Полученные знания и умения способствуют формированию следующих компетенций:

1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста..
6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;
7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках
11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Формируемые профессиональные компетенции:

1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
3. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
5. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
7. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и под-  
   готовку к презентации и реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
9. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
10. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
11. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
12. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд,  
    кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
13. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
14. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
15. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
16. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
17. . Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
18. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
19. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных  
     блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с  
    учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
20. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
21. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
22. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей  
    различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
23. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных напитков сложного  
    ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
24. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
25. Осуществлять разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
26. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
27. Осуществлять приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
28. Осуществлять приготовление, творческое оформление, под-готовку к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ас-сортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
29. Осуществлять приготовление, творческое оформление, под-готовку к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
30. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
31. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм существлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
32. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
33. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
34. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
35. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Объем рабочей программы 176 часов,

самостоятельной работы 7 часов.

Всего часов нагрузки во взаимодействии с преподавателем 169 часов, в том числе:

Всего занятий 147 часов,

лабораторных и практических занятий 22 часов.

**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Объем рабочей программы | 176 |
| Всего часов нагрузки во взаимодействии с преподавателем | 169 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 22 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 7 |
| Промежуточная аттестация в форме экзамена | |

Тематический план и содержание учебной дисциплиныОП.18 Проектирование предприятий общественного питания

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | | Объем часов | Коды формируемых компетенций |
|  |  | |  |  |
| Раздел 1. Проектирование предприятий общественного питания | | | 176 | |
| 1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания | Содержание учебного материала | | 22 | ОК1-ОК11,  ПК1.1-ПК1.3, ПК2.1-ПК2.3, ПК3.1-ПК3.4, ПК4.1-ПК4.4, ПК5.1-ПК5.2, ПК6.1-ПК6.5 |
| 1. 1 | Организация проектирования |
| 1. 2 | Типовое и индивидуальное проектирование |
| 1. 3 | Состав и содержание проекта |
| 1. 4 | Система автоматизации проектирования |
| 1. 5 | Функциональная структура предприятий общественного питания как основа проектирования |
| Практические занятия: - не предусмотрены | |
| Самостоятельная работа: Проработка конспектов, изучение специальной технической литературы. Контрольные вопросы для повторения: На основе каких решений и документов осуществляют проектирование нового строительства, реконструкцию и техническое перевооружение действующих предприятий? Что представляет собой проектная документация? Какие вопросы решают при проведении технико-экономического обоснования проекта? Какие сведения приводят в задании на проектирование? Каковы отличительные особенности проекта для типового, индивидуального и экспериментального строительства зданий? В каких случаях разрабатывают проекты реконструкции и технического перевооружения предприятий? Во сколько стадий осуществляют проектирование предприятий? Из каких документов состоит проект? Из каких разделов состоит пояснительная записка? Что такое САПР в проектировании? Перечислите функциональные группы помещений заготовочных предприятий. Назовите функциональные группы помещений доготовочных предприятий. | | 2 |
| 1. Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания | Содержание учебного материала | | 24 | ОК1-ОК9,  ПК1.1-ПК1.3, ПК2.1-ПК2.3, ПК3.1-ПК3.4, ПК4.1-ПК4.4, ПК5.1-ПК5.2, ПК6.1-ПК6.5 |
| 1. 1 | Технико-экономическое обоснование проекта, его содержание и значение |
| 1. 2 | Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания |
| 1. 3 | Проектирование ПОП на предприятиях, административных учреждениях и учебных заведениях |
| 1. 4 | Проектирование ПОП при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях |
| 1. 5 | Проектирование предприятий общественного питания при домах отдыха, санаториях, пансионатах и др. |
| 1. 6 | Проектирование заготовочных предприятий |
| Практические занятия: - не предусмотрены | |
| Самостоятельная работа: Проработка конспектов, изучение специальной технической литературы, Контрольные вопросы для повторения: Каково содержание технико-экономического обоснования проекта? Где можно размещать общедоступные предприятия общественного питания? Какие существуют нормативы расчета сети общедоступных предприятий общественного питания? Как рассчитать потребность в числе мест для определенного типа предприятия в конкретном городе? Как определить потребность в числе мест на предприятиях общественного питания при вузах и техникумах? Как рассчитать потребность в числе мест в столовых при производственных предприятиях и учреждениях? Охарактеризуйте назначение и состав заготовочных предприятий общественного питания. На основании каких документов осуществляют проектирование заготовочных предприятий? Чем отличаются заготовочные предприятия от заготовочных фабрик? | | *2* |
| 1. Технологические расчеты | Содержание учебного материала | | 54 | ОК1-ОК9,  ПК1.1-ПК1.3, ПК2.1-ПК2.3, ПК3.1-ПК3.4, ПК4.1-ПК4.4, ПК5.1-ПК5.2, ПК6.1-ПК6.5 |
| 1. 1 | Расчет количества мест в зале |
| 1. 2 | Расчет количества потребителей |
| 1. 3 | Расчет количества блюд, реализуемых в зале. Составление таблицы реализации блюд |
| 1. 4 | Расчет и составление меню |
| 1. 5 | Расчет количества сырья и кулинарных полуфабрикатов |
| 1. 6 | Расчет и проектирование помещений для приема и хранения продуктов |
| 1. 7 | Расчет и проектирование производственных помещений |
| 1. 8 | Расчет овощного цеха |
| 1. 9 | Расчет мясорыбного цеха |
| 1. 10 | Расчет цеха доработки полуфабрикатов и обработки зелени, фруктов, ягод и овощей |
| 1. 11 | Расчет горячего цеха |
| 1. 12 | Расчет холодного цеха |
| 1. 13 | Расчет кондитерского цеха и помещения мучных изделий |
| 1. 14 | Расчет моечных |
| 1. 15 | Расчет помещения для резки хлеба |
| 1. 16 | Расчет раздаточной |
| 1. 17 | Расчет помещений для потребителей |
| 1. 18 | Расчет служебно-бытовых помещений |
| 1. 19 | Расчет технических помещений и складских помещений |
| 1. 20 | Расчет кулинарного цеха |
| Практические занятия: - не предусмотрены | |
| Самостоятельная работа: Проработка конспектов, изучение специальной технической литературы, Контрольные вопросы для повторения: Что является производственной программой заготовочного предприятия и предприятия, работающего на сырье? Как определить число потребителей, обслуживаемых за 1 ч, за 1 день? Как рассчитать общее количество блюд, реализуемое за 1 день? Что характеризует коэффициент потребления блюд? Какие бывают виды меню? Каков порядок написания блюд в меню для различных типов предприятий общественного питания? По каким показателям может быть проведен расчет расхода сырья и полуфабрикатов? Какие существуют методики расчета площадей складских помещений? В каких технологических расчетах используют таблицы реализации блюд? По каким нормативам рассчитывают численность производственных работников? От каких показателей зависит число раздатчиков в предприятиях с самообслуживанием? В каких случаях при расчете механического оборудования определяют требуемую производительность предполагаемой к установке машины, а в каких не определяют? По каким параметрам рассчитывают полезный объем холодильного шкафа? Для каких целей строят график работы пишеварочных котлов? Какое оборудование называют вспомогательным? Охарактеризуйте состав раздаточного оборудования для предприятий с обслуживанием официантами и самообслуживанием. Опишите методику расчета площадей помещений, входящих в состав предприятия. По каким показателям рассчитывают технический уровень проектируемого предприятия? | | *2* |
| 1. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением | Содержание учебного материала | | 25 | ОК1-ОК9,  ПК1.1-ПК1.3, ПК2.1-ПК2.3, ПК3.1-ПК3.4, ПК4.1-ПК4.4, ПК5.1-ПК5.2, ПК6.1-ПК6.5 |
| 1. 1 | Планировочные решения функциональных групп помещений |
| 1. 2 | Планировочные решения помещения для приема и хранения продуктов |
| 1. 3 | Планировочные решения производственных помещений |
| 1. 4 | Планировочные решения помещения для потребителей |
| 1. 5 | Планировочные решения служебных, бытовых и технических помещений |
| 1. 6 | Планировочные решения подсобных помещений |
| Практические занятия: - не предусмотрены | |
| *Самостоятельная работа: Проработка конспектов, изучение специальной технической литературы, Контрольные вопросы для повторения: Какие охлаждаемые камеры и кладовые входят в состав складских помещений? Перечислите требования к размещению складских помещений в плане здания. Назовите требования к размещению охлаждаемых камер в плане здания. Каковы требования к размещению загрузочного помещения в зависимости от этажности здания? Какие помещения входят в состав экспедиции? Каковы требования к проектированию производственных помещений? Как можно разместить технологическое оборудование в производственных цехах? Что определяет монтажная привязка оборудования? Каковы требования к планировке моечных столовой и кухонной посуды? Каковы требования к размещению помещений для потребителей?* | | *2* |
| 1. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания | Содержание учебного материала | | 20 | ОК1-ОК9,  ПК1.1-ПК1.3, ПК2.1-ПК2.3, ПК3.1-ПК3.4, ПК4.1-ПК4.4, ПК5.1-ПК5.2, ПК6.1-ПК6.5 |
| 1. 1 | Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания |
| 1. 2 | Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий ПОП |
| 1. 3 | Особенности проектирования ПОП, расположенных в зданиях иного назначения |
| 1. 4 | Реконструкция и техническое перевооружение действующих предприятий общественного питания |
| Практические занятия | | 22 |  |
|  | Нормативы развития сети общедоступных предприятий общественного питания |
|  | Составление таблицы реализации блюд |
|  | Расчет количества блюд, реализуемых в зале |
|  | Соотношение количества мест в различных типах предприятий общественного питания |
|  | Составления графиков загрузки залов для предприятий общественного питания различных типов |
|  | Коэффициент потребления блюд в зависимости от типа предприятия |
|  | Соотношение групп блюд, выпускаемых предприятиями общественного питания различного типа |
|  | Нормы потребления напитков, хлеба, кондитерских изделий на ПОП различного типа |
| Самостоятельная работа: Проработка конспектов, изучение специальной технической литературы, подготовка и оформление практических занятий. Контрольные вопросы для повторения: Какова цель планировки здания? Какими факторами определяется объемно-планировочное решение предприятия? Перечислите экономические требования при проектировании. Где могут размещаться предприятия общественного питания по своему градостроительному положению? Какие существуют планировочные схемы для заготовочных предприятий и предприятий, работающих на сырье? Сформулируйте рекомендации для размещения помещений в многоэтажных зданиях. Как удобнее разместить помещения предприятия общественного питания в торгово-развлекательных комплексах, в зданиях гостиницы? | | *1* |
| Всего: | | | 176 |  |

**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. Материально-техническое обеспечение
2. **Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства**, оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся; шкаф с полками для раздаточных дидактических материалов – 1 шт.; рабочее место преподавателя: мультимедийный проектор - 1 шт.; персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 10 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, САПР AutoCAD 2018, AutoCAD 2021, система трехмерного моделирования «Компас 3D LT V12», растровый графический редактор GIMP, векторный графический редактор Inkscape, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, Microsoft Visio Professional 2010, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» - 1 шт., экран, комплект настенных стендов по изучаемым темам.
3. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие для СПО – М: ИНФРА-М, 2021

Дополнительные источники:

1. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. М.: КолосС, 2019. – 247 с.
2. Васюкова, А.Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: Практикум / А.Т. Васюкова. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 144 с. <http://znanium.com/bookread.php?book=430289>
3. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 24.04.2020) "О защите прав потребителей"
4. Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000 N 29-ФЗ
5. А.Т. Васюкова «Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании» Учебное пособие. - М.: Издательско- торговая корпорация «Дашков и К0»,2019.

* Интернет-ресурсы:

1. www. eda.msk.ru
2. www.lumch.ru
3. www.menu.ru
4. www.susi.ru
5. www.foodserviceworld.cjm
6. www.restorant.org
7. www.cooking.ru
8. www.pir.ru
9. www.restaurantowner.com
10. www.rosinter.ru
11. www.russiatourism.ru
12. www.gurman.net
13. www.moshotel.com**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
| умения:   * разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; * осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; * использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; * рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. | * фронтальный опрос; * экспертное наблюдение в ходе практических занятий; * анализ отчетов по практическим занятиям; * результаты контрольных работ; * защита презентаций; * оценка выполнения заданий для самостоятельной работы. |
| знания:   * правила эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; * правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; * измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; * правила организации документооборота по производству на предприятии питания, использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания. | * фронтальный опрос; * экспертное наблюдение в ходе практических занятий; * анализ отчетов по практическим занятиям; * письменный опрос; * результату контрольных работ; * защита презентаций; * оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы. |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«Норильский техникум промышленных технологий и сервиса»**

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на методическом  совете техникума  протокол № 2  от «14» 11.2022 г. | УТВЕРЖДЕНО  приказом директора  Норильского техникума  промышленных технологий  и сервиса от № 01-11/116  от«14»11.2022 г. |
| РАССМОТРЕНО  на заседании предметно-цикловой комиссии профессий и специальностей сервиса  протокол № \_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_2022 г.  председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.Н. Прохорова |  |

**Рабочая программа**

ОП.16 ДЕГУСТАЦИОННЫЙ АНАЛИЗ

для специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Количество часов - 51

2022

Рабочая программа разработана на основе федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2006 № 44828) и в соответствии с Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», утвержденным приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса от «14» ноября 2022 г. № 01-11/116.

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Норильский ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ технологий и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

[1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ](#_Toc43130119)

[2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ](#_Toc43130120)

[3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ](#_Toc43130121)

[4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ](#_Toc43130122)

* + 1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1 Область применения программы**

* Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» , входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм
  1. **Место учебной дисциплины** в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл

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

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

умения:

* организовать экспертизу качества продуктов с гарантией объективности и надежности результатов, позволяющих дифференцировать продовольственные товары по качественным уровням;
* по органолептическим показателям определять качество пищевых продуктов и воды, делать заключение об их соответствии требованиям нормативных документов;
* производить отбор проб продовольственного сырья, пищевых продуктов и воды для органолептического анализа;
* подготавливать образцы к проведению сенсорной оценки;
* подготавливать инструменты и оборудование лаборатории к анализу.

знания:

* теоретические и практические основы органолептического анализа, нормативно-правовую базу;
* сенсорную характеристику продовольственных товаров, терминологию;
* психофизиологические основы органолептики;
* основные методы органолептического анализа;
* сенсорный контроль качества пищевых продуктов;
* сенсорную характеристику растительного, животного и рыбного сырья для производства продуктов питания;
* факторы, влияющие на точность результатов органолептического анализа.

Полученные знания и умения способствуют формированию следующих 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.

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

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.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

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.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных,

мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Объем рабочей программы **53** часа,

самостоятельной работы **2** часа.

Всего часов нагрузки во взаимодействии с преподавателем **51** час, в том числе:

лабораторных и практических занятий 11 часов.

**2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Объем рабочей программы | **53** |
| Всего часов нагрузки во взаимодействии с преподавателем | **51** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 11 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | **2** |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |

**Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.16 Дегустационный анализ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | | Объем часов | Коды формируемых компетенций |
|  |  | |  |  |
| Раздел 1. Дегустационный анализ в оценке качества предприятий общественного питания | | | 51 | |
| 1. Общие сведения о дегустационном анализе | Содержание учебного материала | | 14 | ОК1-ОК9,  ПК1.1-ПК1.3, ПК2.1-ПК2.4  ПК2.8,  ПК3.1  ПК4.2-ПК4.5, ПК5.5-ПК5.6, |
|  | Цели и задачи дегустационного анализа. Роль дегустационного анализа в оценке качества ПОП |
|  | Перспективы развития науки органолептики |
|  | Общая терминология в области дегустационного анализа |
|  | Показатели качества продуктов питания. Органолептические показатели продуктов питания |
|  | Сенсорная характеристика, как составляющая качества пищевых продуктов |
|  | Природа и виды сенсорных ощущений (визуальные, обонятельные, вкусовые, осязательные) |
|  | Ощущения и их свойства. Определение различных уровней интенсивности раздражителя |
| Практические занятия: - не предусмотрены | |
| 1. Нормативная документация анализа продовольственного сырья и пищевой продукции | Содержание учебного материала | | 6 | ОК1-ОК9,  ПК1.1-ПК1.3, ПК2.1-ПК2.4  ПК2.8,  ПК3.1  ПК4.2-ПК4.5, ПК5.5-ПК5.6, |
|  | Нормативно-правовые документы в области органолептического анализа (ГОСТы ОСТы……) |
|  | Требования к лабораториям, области органолептического анализа ГОСТ Р 53701-2009 |
|  | Требования, предъявляемые к экспертам-дегустатора |
| Практические занятия: - не предусмотрены | |
| 1. Требования и методика органолептической оценки пищевых продуктов по группам товаров | Содержание учебного материала | | 8 | ОК1-ОК9,  ПК1.1-ПК1.3, ПК2.1-ПК2.4  ПК2.8,  ПК3.1  ПК4.2-ПК4.5, ПК5.5-ПК5.6, |
|  | Подготовка проб к испытаниям, условия проведения испытаний |
|  | Обработка результатов органолептических испытаний, методы органолептического анализа |
|  | Систематика сенсорных методов, потребительские, аналитические методы |
|  | Методы приемлемости и предпочтения, различительные и описательные методы |
|  | Виды балловых шкал, статистическая обработка результатов |
|  | Факторы, влияющие на точность результатов органолептического анализа |
| Практические занятия: - не предусмотрены | |
| 1. Организация и правила проведения дегустационного анализа | Содержание учебного материала | | 7 | ОК1-ОК9,  ПК1.1-ПК1.3, ПК2.1-ПК2.4  ПК2.8,  ПК3.1  ПК4.2-ПК4.5, ПК5.5-ПК5.6, |
|  | Организация и правила проведения дегустационного анализа |
|  | Механизм вкусовых и обонятельных ощущений. Современные представления о восприятии |
|  | Пороги ощущения и распознавания. Адаптация и усталость органов чувств |
|  | Оценка чувствительности вкуса. Методы оценки запаха и зрительной чувствительности |
|  | Основные виды дегустаций и их задачи. Требования к помещению для дегустации |
|  | Рейтинговая оценка качества продукции общественного питания |
|  | Балльный метод в экспертизе товаров. Стандартизованные балловые шкалы |
| 1. Корреляция результатов сенсорного и инструментального анализа | Содержание учебного материала | | 5 | ОК1-ОК9,  ПК1.1-ПК1.3, ПК2.1-ПК2.4  ПК2.8,  ПК3.1  ПК4.2-ПК4.5, ПК5.5-ПК5.6, |
|  | Балльные шкалы, используемые для дегустации пищевых продуктов |
|  | Характеристика описательных методов (описательный и профильный) |
|  | Общие правила разработки научно обоснованных балловых шкал и профильного метода |
|  | Экспертные методы в органолептическом анализе. Достоинства и недостатки методов |
|  | Методы опроса экспертов и процедуры опроса экспертов |
| Практические занятия | | 11 |  |
|  | Органолептический анализ хлеба и хлебобулочных изделий |
|  | Органолептический анализ фруктов и овощей |
|  | Органолептический анализ чая, кофе, какао |
|  | Органолептический анализ пряностей и приправ, пищевых добавок |
|  | Органолептический анализ сахара и продуктов из сахара, шоколада |
|  | Обработка результатов органолептических испытаний. Заполнение журналов |
| *Самостоятельная работа: Проработка опорных конспектов, дополнительной литературы по теме урока. Оформление практической работы. Подготовить сообщение в виде презентации на одну из выбранных тем: «Методы, основанные на использовании графических или словесных шкал». «Организация подготовки дегустаторов в нашей стране». «Зарубежная практика подготовки дегустаторов».* *«Использование гедонических шкал в зарубежной практике для изучения восприятия продукта потребителями». «Использование методов сенсорного анализа на пищевых предприятиях». «Методы сенсорного анализа, используемые для подготовки дегустаторов».* | | *2* |  |
| Всего: | | | 53 |  |

* 1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1Материально-техническое обеспечение**

**Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся; шкаф с полками для раздаточных дидактических материалов – 1 шт.; рабочее место преподавателя: мультимедийный проектор - 1 шт.; персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 10 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, САПР AutoCAD 2018, AutoCAD 2021, система трехмерного моделирования «Компас 3D LT V12», растровый графический редактор GIMP, векторный графический редактор Inkscape, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, Microsoft Visio Professional 2010, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» - 1 шт., экран, комплект настенных стендов по изучаемым темам.

* 1. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1.Солдатенкова И.А. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд: Учебник для СПО. – М: Академия, 2018

* TP ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утвержденный Решением Комиссии Таможенного Союза № 880 от 09.12.2011 г.).
* ГОСТ ISO 5492-2014 «Органолептический анализ. Словарь».
* ГОСТ Р 53701-2009 «Руководство по применению ГОСТ Р ИСО/МЭК 17025 в лабораториях, применяющих органолептический анализ».
* ГОСТ ISO 8589-2014 «Органолептический анализ. Общее руководство по проектированию лабораторных помещений».
* ГОСТ ISO 13300-1-2015 «Органолептический анализ. Общее руководство по организации деятельности штатного персонала испытательной лаборатории. Часть 1. Ответственность штатного персонала».
* ГОСТ ISO 8586-2015 «Органолептический анализ. Общие руководящие указания по отбору, обучению и контролю за работой отобранных испытателей и экспертов-испытателей (с Поправкой)».
* ГОСТ ISO 5496-2014 «Органолептический анализ. Методология. Обучение испытателей обнаружению и распознаванию запахов».
* ГОСТ ISO 3972-2014 «Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности».
* ГОСТ ISO 13299-2015 «Органолептический анализ. Методология. Общее руководство по составлению органолептического профиля».
* ГОСТ ISO 16820-2015 «Органолептический анализ. Методология. Последовательный анализ».
* ГОСТ Р 53159-2008 (ИСО 4120:2004) «Органолептический анализ. Методология. Метод треугольника».
* ГОСТ Р 53161-2008 (ИСО 5495:2005) «Органолептический анализ. Методология. Метод парного сравнения».
* ГОСТ ISO 8588-2011 «Органолептический анализ. Методология. Испытания «А» - «Не А».
* ГОСТ ISO 11037-2013 «Органолептический анализ. Руководство по оценке цвета пищевых продуктов».
* ГОСТ 9959-2015 «Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки».
* ГОСТ 29128-91 «Продукты мясные. Термины и определения, по органолептической оценке, качества».
* ГОСТ 7269-2015 «Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести (с Поправкой)».
* ГОСТ 33741-2015 «Консервы мясные и мясосодержащие. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей».
* ГОСТ Р 51944-2002 «Мясо птицы. Методы определения органолептических показателей, температуры и массы».
* ГОСТ 31470-2012 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы органолептических и физико-химических исследований».
* ГОСТ 26664-85 «Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей»
* ГОСТ 31339-2006 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб».
* ГОСТ 7631-2008 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей».
* ГОСТ Р ИСО 707-2010 «Молоко и молочные продукты. Руководство по отбору проб».
* ГОСТ Р ИСО 22935-3-2011 «Молоко и молочные продукты. Органолептический анализ. Часть 3. Руководство по оценке соответствия техническим условиям на продукцию для определения органолептических свойств путем подсчета баллов».
* ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011 «Молоко и молочные продукты. Органолептический анализ. Часть 2. Рекомендуемые методы органолептической оценки».
* ГОСТ 28283-2015 «Молоко коровье. Метод органолептической оценки вкуса и запаха».
* ГОСТ 29245-91 «Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей».
* ГОСТ 31720-2012 «Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы. Методы отбора проб и органолептического анализа».
* ГОСТ 30364.0-97 «Продукты яичные. Методы отбора проб и органолептического анализа».
* ГОСТ 27558-87 «Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста».
* ГОСТ 31964-2012 «Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества».
* ГОСТ 5897-90 «Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей».
* ГОСТ 5667-65 «Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий».
* ГОСТ 12576-2014 «Сахар. Методы органолептического анализа».
* ГОСТ 8756.1-2017 «Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Методы определения органолептических показателей, массовой доли составных частей, массы нетто или объема».
* ГОСТ Р 57164-2016 «Вода питьевая. Методы определения запаха, вкуса и мутности».
* ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ учебной дисциплины

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

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
| умения:   * организовать экспертизу качества продуктов с гарантией объективности и надежности результатов, позволяющих дифференцировать продовольственные товары по качественным уровням; * по органолептическим показателям определять качество пищевых продуктов, делать заключение об их соответствии требованиям нормативных документов; * производить отбор проб продовольственного сырья, пищевых продуктов для органолептического анализа; * подготавливать образцы к проведению сенсорной оценки; * подготавливать инструменты и оборудование лаборатории к анализу. | * фронтальный опрос; * экспертное наблюдение в ходе практических занятий; * анализ отчетов по практическим занятиям; * результаты контрольных работ; * защита презентаций; * оценка выполнения заданий для самостоятельной работы. |
| знания:   * теоретические и практические основы органолептического анализа, нормативно-правовую базу; * сенсорную характеристику продовольственных товаров, терминологию; * психофизиологические основы органолептики; * основные методы органолептического анализа; * сенсорный контроль качества пищевых продуктов; * сенсорную характеристику растительного, животного и рыбного сырья для производства продуктов питания; * факторы, влияющие на точность результатов органолептического анализа. | * фронтальный опрос; * экспертное наблюдение в ходе практических занятий; * анализ отчетов по практическим занятиям; * письменный опрос; * результату контрольных работ; * защита презентаций; * оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы. |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**профессиональноЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«Норильский техникум промышленных технологий**

**и сервиса»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на методическом  совете техникума  протокол № 2  от «14» 11.2022 г.    РАССМОТРЕНО  на заседании ПЦК  профессий и специальностей сервиса  протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_\_г.  председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  /Прохорова О.Н. | | УТВЕРЖДЕНО  Приказом директора  № 01-11/116  от«14»11.2022 г. | |
|  | |  | |
|  |  | |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

ОП. 17 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Количество часов: 78

2022

Рабочая программа разработана на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело», (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828)и в соответствии:с Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных предметов/дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», утвержденным приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса от 14.11.2022 г. приказ № 01-11/116а

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Норильский ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ технологий и сервиса»

**СОДЕРЖАНИЕ**

[1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ](#bookmark0)

1. [СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ](#bookmark2)
2. [УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ](#bookmark5)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.20 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Рабочая программа вариативной части учебного цикла ОП.20 Контроль качества продукции общественного питания составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа (далее - программа) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Контроль качества продукции общественного питания соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 4.1. - контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг;

- ПК 4.2. - проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания;

- ПК 4.3. - проводить контроль качества услуг общественного питания.

Рабочая программа может быть использованав дополнительном профессиональном образовании и профессиональной переподготовке специалистов сферы обслуживания при наличии среднего (полного) общего образования или начального профессионального образования.

**1.2.** **Цели и задачи – требования к результатам освоения рабочей программы учебной дисциплины:**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения должен:

**иметь практический опыт:**

- контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;

- участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;

- контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие;

**уметь:**

- анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;

- работать с нормативно-правовой базой;

- пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;

- проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;

- контролировать качество продукции в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;

- идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;

- применять рациональные методы контроля и оценки сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, оказания услуг;

- применять правовые нормы, регулирующие защиту прав потребителей, предприятия, трудового коллектива.

**знать:**

- цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;

- основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации;

- способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.

- требования к качеству услуг и обслуживающему персоналу;

- требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, виды дефектов, причины возникновения, меры предупреждения;

- особенности контроля качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;

- правовую базу стандартизации, метрологии, подтверждения соответствия;

- особенности сертификации услуг общественного питания.

**1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 83 часов, включая:

- обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося - 78 часов;

в том числе:

практические и лабораторные работы - 24 часа;

- самостоятельную работу обучающегося - 5 часов.

**результаты освоения рабочей программы учебной дисциплины ОП.17 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины Контроль качества продукции общественного питания является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «**контроль качества продукции общественного питания»**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 4.1 | Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказания услуг. |
| ПК 4.2 | Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания. |
| ПК 4.3 | Проводить контроль качества услуг общественного питания. |
| 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 действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 8 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 9 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

**2 СТРУКТУРА и СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ программы учебной дисциплины «КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

**2.2. Содержание обучения по рабочей программе учебной дисциплины «Контроль качества продукции общественного питания»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** *(если предусмотрены)* | | **Объем часов** | **Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы** |
| **1** | **2** | | **3** | **4** |
| **ОП.20**  **Контроль качества продукции общественного питания** |  | | ***83*** | ПК 4.1-4.3  ОК 1-11 |
| **Раздел 1. Организация контроля качества услуг общественного питания** |  | | **83** |
|  | **Содержание** | | **32** |
| **Тема 1.1.**  **Контроль качества продукции и услуг общественного питания** | Основные понятия: качество, показатели качества, контроль качества. Общность и отличия контроля качества от сертификации и декларирования продукции и услуг. Актуальность проблемы обеспечения качества продукции и услуг общественного питания. Назначение и функции контроля качества. Классификация контроля на виды, разновидности, их классификационные признаки и краткая характеристика. Методы и средства контроля качества продукции и услуг. Государственный и внутрифирменный контроль качества. Органы государственного контроля (надзора) за соблюдением технических регламентов в предприятиях общественного питания. Виды нормативных документов (НД), регламентирующие требования к качеству продукции и услуг общественного питания. Технические регламенты: их назначение, обязательные требования к качеству. Виды и категории стандартов, устанавливающих требования к качеству продукции и услуг. Нормативные документы, регламентирующие требования к обслуживающему персоналу.  Правила оказания услуг общественного питания. Требования к качеству обслуживания, установленные в Правилах и ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования». Порядок проведения контроля качества. Этапы проведения контроля. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, виды дефектов, причины возникновения, меры предупреждения. Права юридических лиц при проведении государственного контроля. Документы, дающие право на проведение контроля качества. | |  |
| **Лабораторные занятия** ***(не предусмотрены)*** | |  | 2 |
| **Контрольные работы (*не* *предусмотрены*)** | |  |  |
| **Практические занятия** | | **16** |
|  | |  | ПК 4.1-4.3  ОК 1-11  ПК 4.1-4.3  ОК 1-11 |
| **1** | Изучение нормативно-правовой базы качества продукции и услуг общественного питания. |  |
| **2** | Анализ этапов проведения контроля на предприятии. |
| **3** | Заполнение заявки на проведение сертификации услуг общественного питания. |
|  | **4** | Определение методов контроля качества продукции и услуг. |  |
| **5** | Составление актов внутрифирменного контроля качества. |  |
| **6** | Проведение государственного и внутрифирменного контроля качества. |  |
| **7** | Заполнение нормативных документов регламентирующих требования к персоналу. |  |
| **8** | Проведение производственного контроля качества продукции и услуг в учебном кафе ГАПОУ КК ЛСПК. |  |
|  |  |  |
|  | |  |
| **Тема 1.2**  **Идентификация и фальсификация услуг общественного питания** |  |
|  | | |  |
| **Содержание** | | | **22** |
|  | Идентификация услуг общественного питания: понятие, виды. Критерии идентификации услуг предприятий общественного питания разных типов и классов по ГОСТ Р 50762-2007  «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».  Показатели и методы идентификации. Фальсификация продукции общественного питания. Виды фальсификации продукции: ассортиментная, качественная, количественная, стоимостная, информационная; средства: заменители, технологические дефекты и нарушения. Контрафактная продукция. Мероприятия по предотвращению фальсификации. Фальсификация услуг: виды и средства. Распространенные способы фальсификации (несоответствие перечня оказываемых услуг и средств для их исполнения заявленному типу и классу предприятий; обмен, обвес, обсчет потребителей и др.). Мероприятия по предотвращению фальсификации. Последствия фальсификации услуг общественного питания для исполнителей и потребителей. Материальный и моральный ущерб от фальсификации. Федеральные законы, регламентирующие ответственность за фальсификацию продукции и услуг общественного питания. | |  |
|  | **Лабораторные занятия** ***(не предусмотрены)*** | |  |  |
|  | **Контрольные работы (*не* *предусмотрены*)** | |  |
| **Практические занятия** | | **18** |  |
|  | |  | ПК 4.1-4.3  ОК 1-11 |
|  | |  |
|  | |  |
| **9** | Идентификация услуг общественного питания по ГОСТ Р 50762-2007. |
| **10** | Идентификация различных видов продукции на соответствие нормативным документам. |
| **11** | Изучение органолептических методов обнаружения фальсифицированной кулинарной продукции. |
| **12** | Анализ способов обнаружения фальсификации услуг общественного питания. |
| **13** | Анализ способов подтверждения соответствия услуг общественного питания типу и классу предприятий. |
| **14** | Составление таблицы «Ответственность за фальсификацию продукции и услуг общественного питания». |
| **15** | Решение ситуационных задач. |
|  |  |
|  |  |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела 1.** | | | **5** |
| **Тематика внеаудиторных заданий**  1.Изучение ФЗ «О защите прав потребителей».  2. Изучение видов ответственности по Федеральным законам. ФЗ-29 от 2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; Постановление Правительства РФ от 21.12.2000 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов».  3. Изучение постановления Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 «Правила оказания услуг общественного питания».  4. Изучение нормативных документов по идентификации услуг .  5. Написание реферата на тему: «Актуальность проблемы обеспечения контроля качества продукции и услуг в общественном питании».  6. Написание реферата на тему: «Правовая база контроля качества».  7. Составления презентации «Знаки обслуживания и товарные знаки».  8. Составление памятки «Порядок изъятия некачественной и/или фальсифицированной продукции».  9. Составление конспекта «Уничтожение опасной фальсифицированной продукции: способы, затраты, их отнесение за счет владельца».  10. Анализ СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».  11. Составление презентации «Материальный и моральный ущерб от фальсификации». | | |  |
| **Всего** | | | **83** |  |

**3. условия реализации программы учебной дисциплины КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**3.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

**Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся; шкаф с полками для раздаточных дидактических материалов – 1 шт.; рабочее место преподавателя: мультимедийный проектор - 1 шт.; персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 10 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, САПР AutoCAD 2018, AutoCAD 2021, система трехмерного моделирования «Компас 3D LT V12», растровый графический редактор GIMP, векторный графический редактор Inkscape, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, Microsoft Visio Professional 2010, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» - 1 шт., экран, комплект настенных стендов по изучаемым темам.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

*Основные источники:*

Солдатенкова И.А. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд: Учебник для СПО. – М: Академия, 2018.

*Нормативные документы:*

Федеральные законы:

1. «О техническом регулировании» от 27.12.2002 184-ФЗ.
2. «Об обеспечении единства измерений» - М.27.04.93 №4871-1- Русская газета от 09.06.93.
3. «О защите прав потребителя» в ред. От 09.01.96 ФЗ-2 и от 17.12.99 ФЗ-212
4. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ФЗ-52 30.03.99
5. «О качестве безопасности пищевых продуктов» - ФЗ-29 от 02.01.2000.
6. Государственная система стандартизации. – М.: Госстандарт России. 1995 г.
7. Международная система стандартизации. – М.: Изд. Стандартов, 1995 г.
8. Положение о Системе сертификации ГОСТ Р/ Постановление правительства РФ от 17.03.98. №11.
9. Правила оказания услуг общественного питания: утв. Совета Министров Правительства РФ от 15.05.2001 №389.
10. ГОСТ Р 50647-2010 «Общественное питание. Термины и определения»
11. ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»
12. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
13. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»
14. ГОСТ Р 50935-2007 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»
15. Временный порядок сертификации услуг общественного питания. Рекомендации: утв. Постановлением Госстандарта России, Роскомторга, Госсанэпиднадзора 18.01.95 №4/3/3.
16. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
17. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
18. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции./утв. Приказом Минздрава РФ от 15.08.01 №325
19. ГОСТ 2.114-95 Технические условия (Общие правила построения, изложения, оформления, согласования и утверждения технических условий на продукцию).
20. ГОСТ Р ИС 9000-2001 Система менеджмента качества. Основные положения и словарь.

*Отечественные журналы:*

«Стандарты и качество»

«Методы оценки соответствия»

«Мир измерений»

«Методы менеджмента качества»

«Вестник»

*Интернет-ресурсы:*

1. http://tso.su/ Справочник по сертификации, стандартизации и метрологии.
2. http://rospotrebnadzor.ru Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
3. http://www.tppkuban.ru Торгово-промышленная палата Краснодарского края
4. http://www.vniims.ru/ Всероссийский научно-исследовательский институт метрологической службы федерального агентства по техническому регулированию и метрологии РФ
5. http://www.standart.kuban.ru/ Краснодарский центр стандартизации, метрологии и сертификации
6. http://www.gost.ru Федеральное агентство по техническому регулированию (РОССТАНДАРТ)
7. http://www.garant.ru/ Гарант. Информационно-правовой портал
8. http://rospotrebnadzor.ru Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
9. http://www.tppkuban.ru Торгово-промышленная палата Краснодарского края
10. http://www.quality.spb.ru/ - Центр контроля качества
11. http://bbest.ru/ - Контроль качества продукции
12. http://www.grandars.ru – Контроль качества продукции и услуг
13. http://www.znaytovar.ru/ - Товароведение и экспертиза товаров.

**4. Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы учебной дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ПК4.1 Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказания услуг. | - Соблюдение требований нормативной документации  - Использование нормативных и технологических документов  - Проведение измерений при отпуске продукции и услуг в соответствии с ГОСТ Р 50647-2010 «Общественное питание. Термины и определения»  ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»  ГОСТ Р 59762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»  ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования» | Устный опрос  Экспертная оценка за выполнением практического задания в ходе практического занятия №1-3  Дифференцированный зачет  Экзамен  (квалификационный) |
| ПК2 Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания. | - Демонстрация знаний по контролю качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания  - Соблюдение технологической последовательности контроля продукции и услуг в соответствии с ГОСТ Р 50647-2010 «Общественное питание. Термины и определения»  ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»  ГОСТ Р 59762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»  ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования» | Устный опрос  Экспертная оценка за выполнением практического задания в ходе практического занятия №7-15  Тест  Дифференцированный зачет  Экзамен  (квалификационный) |
| ПК3 Проводить контроль качества услуг общественного питания. | - Изложение знаний основных понятий в области контроля качества продукции и услуг  - Соблюдение нормативно-правовой базы проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания  - Соблюдение алгоритма выявления фальсифицированной продукции в соответствии с ГОСТ Р 50647-2010 «Общественное питание. Термины и определения»  ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»  ГОСТ Р 59762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»  ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования» | Устный опрос  Экспертная оценка за выполнением практического задания в ходе практического занятия №10,11  Дифференцированный зачет  Экзамен  (квалификационный) |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - Демонстрация интереса к будущей профессии  - Проявление активности и инициативы в профессиональной деятельности  - Стремление к самообразованию в профессиональной деятельности | Устный опрос  Экспертная оценка за выполнением практического задания в ходе практического занятия №1-5  Дифференцированный зачет  Экзамен  (квалификационный) |
| ОК2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | - Обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;  - Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач | Устный опрос  Дифференцированный зачет  Экзамен  (квалификационный) |
| ОК3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | - Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность  - Адекватность принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях | Устный опрос.  Дифференцированный зачет  Экзамен  (квалификационный) |
| ОК10 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов. | - Демонстрация знаний действующего законодательства  - Соблюдение требований нормативно-правовых документов, а также требований стандартов и иных нормативных документов в соответствии с ГОСТ Р 50647-2010 «Общественное питание. Термины и определения»  ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»  ГОСТ Р 59762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»  ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования» | Устный опрос  Экспертная оценка за выполнением практического задания в ходе практического занятия №4-6  Дифференцированный зачет  Экзамен  (квалификационный) |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«Норильский техникум промышленных технологий и сервиса»**

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на методическом  совете техникума  протокол № 2  от «14» 11.2022 г. | УТВЕРЖДЕНО  приказом директора  Норильского техникума  промышленных технологий  и сервиса от № 01-11/116  от«14»11.2022 г. |
| РАССМОТРЕНО  на заседании предметно-цикловой комиссии профессий и специальностей сервиса  протокол № \_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_2022 г.  председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.Н. Прохорова |  |

**Рабочая программа**

ОП. 18 БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ.

43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Количество часов - 73

2022

Рабочая программа разработана на основе федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2006 № 44828) и в соответствии с Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», утвержденным приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса от «14» ноября 2022 г. № 01-11/116.

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Норильский ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ технологий и сервиса»

**СОДЕРЖАНИЕ**

[1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ](#_Toc43130119)

[2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ](#_Toc43130120)

[3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ](#_Toc43130121)

[4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ](#_Toc43130122)

**1. паспорт ПРОГРАММЫ Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является вариативной частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

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.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

В результате изучения курса студент должен понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии.

Полученные знания и умения способствуют формированию следующих общепрофессиональных компетенций:

ОК. 01 – ОК. 09

Формируемые профессиональные компетенции:

ПК 1.1., ПК 1.2.,ПК 2.1.,ПК 3.2.,ПК 4.1.,ПК 5.2

1. **ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

В результате изучения дисциплины студенты должны

**знать:**

* основные принципы формирования и управления качеством продовольственных товаров;
* обеспечение контроля качества продовольственных товаров;
* о загрязнении продовольственного сырья и пищевых продуктов ксеноибиотиками химического и биологического происхождения;
* загрязнение микроорганизмами и их метаболитами;
* загрязнение химическими элементами;
* загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве;
* радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов;
* диоксины – опасные загрязнители пищевых продуктов;
* контроль за использованием пищевых добавок;
* способы детоксикации.

**уметь:**

ориентироваться в научной и методической литературе по тематике курса,

критически осмысливать и анализировать материалы по тематике курса, публикуемые в периодической научной и научно-популярной литературе.

оценивать степень опасности чужеродных веществ химического и биологического происхождения в пищевых продуктах.

**РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММОЙ**

Результатом освоения учебной программы является овладение обучающимися умение оценивать степень опасности чужеродных веществ химического и биологического происхождения в пищевых продуктах

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 1.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 1.2. | Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. |
| 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. |
| ПК 3.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 4.1 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 5.2 | Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. |
|  |  |
| 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 9. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |

**2. СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ**

**2.1. Объем учебной программы**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования учебной программы** | **Всего часов**  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | **Самостоятельная работа обучающегося,**  часов |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| **ОП. 21.** | Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. | **78** | **73** | 22 | **5** |
|  | **Всего:** | **78** | **73** | 22 | **5** |

**2.2. Содержание обучения по программе**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов рабочей программы** | **Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся, творческие проекты.** | | | | | | | | **Объем**  **часов** | | | | | Коды формируемых компетенций | | | | | | | | | |
| **1** | **2** | | | | | | | | **3** | | | | | **4** | | | | | | | | | |
| **Введение** |  | | | | | | | |  | | | | |  | | | | | | | | | |
|  | **Содержание** | | | | | | | |  | | | | |  | | | | | | | | | |
| **Тема1**.  Качество продовольственных товаров и обеспечение его контроля | 1 | | 1. Критерии обеспечения продовольственной безопасности в России  2.Концепция государственной политики в области здорового питания  3.Качество продовольственных товаров и обеспечение его контроля | | | | | 8 | | | | | |  | | | | | | | |
| ОК. 01-ОК.09  ПК1.1-ПК1.2  ПК 2.1.,ПК3.1  ПК.4.1.,ПК.5.2 | | | | | | | |
|  |  | | **Практические занятия** | | | | | 2 | | | | | |  | | | | | | | |
|  | 1 | | Контроль качества продовольственных товаров, различные уровни; | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | |
| 2 | | Классификация вредных и посторонних веществ в сырье, питьевой воде и продуктах питания | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | |
|  | **Содержание** | | | | | | | | | 10 | | | | | ОК. 01-ОК.09  ПК1.1-ПК1.2  ПК 2.1.,ПК3.1  ПК.4.1.,ПК.5.2 | | | | |
| **Тема 2**.  Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов  химического и биологического происхождения | 1 | | 1.Охрана продуктов питания от  чужеродных химических загрязнителей  2.Основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья  3.Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения. 4.Классификация чужеродных веществ и пути их поступления в продукты |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | |
|  |  | | **Практические занятия** | **2** | | | | | | | | |  | | | | | | | | |
|  | 1 | | Меры токсичности веществ  Использование неразрешенных красителей, консервантов, антиокислителей |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | |
|  | **Содержание** | | | | |  | | | | | | | |  | | | |
| **Тема 3** Загрязнение химическими элементами | 1 | | 1.Опасность отравления,меры профилактики.  2.Токсичные элементы  3.Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов  химического и биологического происхождения | 6 | | | | | | | | | ОК. 01-ОК.09  ПК1.1-ПК1.2  ПК 2.1.,ПК3.1  ПК.4.1.,ПК.5.2 | | | | | | | | |
|  |  | | **Практические занятия** | **2** | | | | | | | | |  | | | | | | | | |
|  | 1 | | Меры токсичности веществ |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | |
|  | **Содержание** | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | |
| **Тема 4.**  Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами |  | | 1.Пищевая интоксикация  **Самостоятельная работа:** :(подготовить реферат)  «Загрязнение химическими элементами» | 1 | | | | | | | | | ОК. 01-ОК.09  ПК1.1-ПК1.2  ПК 2.1.,ПК3.1  ПК.4.1.,ПК.5.2 | | | | | | | | |
|  |  | | **Практические занятия** | 2 | | | | | | | | |  | | | | | | | | |
|  | 1 | | Ботулизм |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | |
|  | **Содержание** | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | |
| **Тема 5**  Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве | 1 | | 1.Пестициды  2.Нитраты, нитриты | 4 | | | | | | | | | ОК. 01-ОК.09  ПК1.1-ПК1.2  ПК 2.1.,ПК3.1  ПК.4.1.,ПК.5.2 | | | | | | | | |
| 2 | | **Самостоятельная работа:** (подготовить реферат )  Загрязнение антибиотиками, гормонами и другими веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве: | **1** | | | | | | | | |
|  |  | | **Практические занятия** | **2** | | | | | | | | |  | | | | | | | | |
|  | 1 | | Удобрения |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | |
|  | **Содержание** | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |
| **Тема 6**  Загрязнение антибиотиками, гормонами и другими веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве |  | | 1.Антибиотики  2. «Загрязнение антибиотиками, гормонами и другими веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве на примере г. Нижневартовска» | 4 | | | | | | | | | ОК. 01-ОК.09  ПК1.1-ПК1.2  ПК 2.1.,ПК3.1  ПК.4.1.,ПК.5.2 | | | | | | | | |
|  |  | | **Практические занятия** | **2** | | | | | | | | |  | | | | | | | | |
|  | 1 | | Транквилизаторы |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | |
| 2 | | Антиоксиданты |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | |
|  | **Содержание** | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | |
| **Тема 7**  Загрязнение диоксинами и полициклическими ароматическими углеводородами |  | | 1.Диоксины  2.Полициклические ароматические углеводороды  3.Антиалиментарные факторы питания. Метаболизм чужеродных соединений | 6 | | | | | | | | | ОК. 01-ОК.09 ПК1.1-ПК1.2  ПК 2.1.,ПК3.1  ПК.4.1.,ПК.5.2 | | | | | | | | |
|  |  | | **Практические занятия** | **2** | | | | | | | | |
|  | 1 | | Канцерогенные ПАУ |  | | | | | | | | |
|  |  | | **Содержание** |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | |
| **Тема 8**  Радиоактивные загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов. |  | | 1.Источники радиоактивности  2.Воздействие радиации на организм человека | 4 | | | | | | | | | ОК. 01-ОК.09  ПК1.1-ПК1.2  ПК 2.1.,ПК3.1  ПК.4.1.,ПК.5.2 | | | | | | | | |
|  |  | | **Практические занятия** | **2** | | | | | | | | |  | | | | | | | | |
| 1  2 | | Три этапа радиационного поражения клетки.  Важнейшие факторы предотвращения накопления радионуклидов в организме людей. |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | |
|  | **Содержание** | | | | | | |  | | | | | |  | | |
| **Тема 9**  Антиалиментарные факторы питания  Метаболизм  чужеродных соединений |  | | 1.Ингибиторы пищеварительных ферментов | 2 | | | | | | | | | ОК. 01-ОК.09 ПК1.1-ПК1.2  ПК 2.1.,ПК3.1  ПК.4.1.,ПК.5.2 | | | | | | | | |
| **Самостоятельная работа**  1.Подготовить доклад по теме:  « Алкалоиды»  2.Подготовить презентацию по теме:  « Антивитамины» | 1 | | | | | | | | |
|  |  | | **Практические занятия** | **2** | | | | | | | | |  | | | | | | | | |
|  | 1 | | Алкалоиды |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | |
|  | 2 | Антивитамины | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | |
|  | **Содержание** | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | |
| **Тема 10**  Пищевые добавки: классификация, гигиенические пищевых продуктов  Виды фальсификации |  | 1.Пищевые добавки | | | | | | | | | 2 | | | | | ОК. 01-ОК.09  ПК1.1-ПК1.2  ПК 2.1.,ПК3.1  ПК.4.1.,ПК.5.2 | | | | |
| **Самостоятельная работа**  Подготовить доклад по теме  «Пищевые добавки: классификация, гигиенические принципы нормирования и контроль за применением» | | | | | | | | | 1 | | | | |
|  |  | **Практические занятия** | | | | | | | | | **2** | | | | |  | | | | |
|  | 1 | Цифровая кодификация пищевых добавок | | | | | | | | |  | | | | |  | | | | |
|  | **Содержание** | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | |
| **Тема 11**Фальсификация пищевых продуктов  Виды фальсификации |  | 1.Виды фальсификации: ассортиментная, качественная, количественная, стоимостная, информационная.  *2.*Характеристика товара подверженная фальсификации. | | | | | | | | | 4 | | | | | ОК. 01-ОК.09  ПК1.1-ПК1.2  ПК 2.1.,ПК3.1  ПК.4.1.,ПК.5.2 | | |
| **Самостоятельная работа**  подготовить сообщение:  Фальсификация пищевых продуктов. Виды фальсификации» | | | | | | | | | 1 | | | | |  | | |
|  |  | **Практические занятия** | | | | | | | | | **2** | | | | |  | | |
|  | 1 | Признаки количественной, стоимостной фальсификации | | | | | | | | |  | | | | |  | | |
| 2 | Способы и средства качественной фальсификации | | | | | | | | |  | | | | |  | | |
|  | Дифференцированный зачет | | | | | | | | |  | | | | |  | | |
|  |  | Итого | | | | | | | | | **78** | | | | |  | | |

**3. условия реализации дисциплины**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

**Кабинет экономики отрасли и менеджмента**, оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся: столы компьютерные; столы письменные; шкаф с полками для раздаточных дидактических материалов – 1 шт.; рабочее место преподавателя: мультимедийный проектор - 1 шт.; персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 10 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, САПР AutoCAD 2018, AutoCAD 2021, система трехмерного моделирования «Компас 3D LT V12», растровый графический редактор GIMP, векторный графический редактор Inkscape, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, Microsoft Visio Professional 2010, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» - 1 шт., экран, комплект настенных стендов по изучаемым темам; денежный ящик автоматический - 5 шт; сканер штрих-кода (для работы операторов прихода товара) – 5 шт; сканер штрих-кода (для работы продавцов) – 5 шт; принтер этикеток - 1 шт; пос-СИСТЕМА – 5 шт; фискальный регистратор – 5шт; массо-габаритный макет - эммулятор ФН – 3 шт; весы c печатью этикетки – 1 шт.;

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы**

**Основные источники**:

Козлова С.Н.. Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд: Учебное пособие для СПО – М: Академия, 2018

Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов сырья: Учебник для СПО – М:Академия, 2018

**Дополнительные источники**:

1. Политика здорового питания. Федеральный и региональный уровни / В.И. Покровский, Г.А. Романенко, В.А. Княжев и др. – Новосибирск: Сиб. унив. издательство, 2009. – 344 с.

2.Федеральный и региональный аспекты государственной политики в области здорового питания: Тезисы международного симпозиума. – Москва,2010г

**3.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Перед началом разработки ОПОП образовательное учреждение должно определить ее специфику с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизировать конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

Конкретные виды профессиональной деятельности, к которым готовится обучающийся, должны определять содержание его образовательной программы, разрабатываемой образовательным учреждением совместно с заинтересованными работодателями.

При формировании ОПОП образовательное учреждение:

имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ОПОП, увеличивая при этом объем времени, отведенный на дисциплины и модули обязательной части, либо вводя новые дисциплины и модули в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательного учреждения;

обязано ежегодно обновлять основную профессиональную образовательную программу с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных настоящим федеральным государственным образовательным стандартом;

обязано в рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей обязано в рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей четко формулировать требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям;

обязано обеспечивать эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения;

обязано обеспечивать обучающимся возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы;

групповых дискуссий и т.п. в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так, и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

**3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

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

Должны иметь среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Учебные дисциплины предшествовать освоению данного профессионального модуля.

1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
2. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
3. Техническое оснащение и организация рабочего места
4. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания.
5. Калькуляция блюд кондитерских и кулинарных изделий.

**4 Контроль и оценка результатов освоения**

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ПК 1.1  Формирование компетенций, направленных на использование в практической работе знаний о требованиях, предъявляемых к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания | Практическое задание |
| ПК 1.2.  Оценивать степень опасности чужеродных веществ химического и биологического происхождения в пищевых продуктах. Программа может быть использована: В дополнительном профессиональном образовании профессии повар, кондитер, официант, бармен, по программе повышения квалификации и переподготовки. | Практическое задание |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | демонстрация интереса к будущей профессии в процессе работы и приобретения знаний умений и навыков. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. |
| Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | выбор и применение методов и способов решения поставленных профессиональных задач на производстве. | Соблюдение технологического процесса при приготовление блюд из профессионального модуля: Приготовление блюд из овощей и грибов |
| Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | оценка эффективности и качества выполнения того или иного задания на предприятиях общественного питания; | Осуществлять текущей инструктаж в процессе работы.  Бракераж готовых блюд |
| Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | эффективный поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные данные. | Новая информация: рецепты. |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | работа на профессиональном оборудование при отработки профессионального модуля. | Умение пользоваться холодильным оборудованием (витринами) в процессе приготовления блюд согласно профессионального модуля: Приготовление блюд из овощей и грибов |
| Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения | Осуществлять текущей инструктаж в процессе работы. |
| Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. | подготовка рабочего места и соблюдение техники безопасности во время работы. | Умение организовать рабочее место в соответствие с профессиональным модулем, и соблюдение техники безопасности в процессе эксплуатации оборудования. |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**профессиональноЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«Норильский техникум промышленных технологий**

**и сервиса»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на методическом  совете техникума  протокол № 2  от «14» 11.2022 г.    РАССМОТРЕНО  на заседании ПЦК  профессий и специальностей сервиса  протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_\_г.  председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  /Прохорова О.Н./ | | УТВЕРЖДЕНО  Приказом директора  № 01-11/116  от«14»11.2022 г. | |
|  | |  | |
|  |  | |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

ОП. 19 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Количество часов: 39

2022

Рабочая программа разработана на основе федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2006 № 44828) и в соответствии с Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», утвержденным приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса от «14» ноября 2022 г. № 01-11/116.

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Норильский ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ технологий и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

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

**1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** Основы бережливого производства

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупненную группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД)

06 Основы бережливого производства

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина относится к вариативной части профессионального цикла.

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

Цель изучения дисциплины – формирование знаний и умений в области теоретических основ экономических знаний на предприятиях общественного питания различных организационно - правовых форм, типов и классов, формированию общих и профессиональных компетенций: ОК 1-10, ПК дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования

Изучение дисциплины базируется на знаниях, полученных при изучении ряда тем общепрофессиональных дисциплин: «Санитария и питание в пищевом производстве»; «Информационные технологии в профессиональной деятельности»; «Метрология, стандартизация»

Методика изучение дисциплины строится на основе сочетания теоретического и практического обучения. Материал дисциплины излагается с учетом передового отечественного и зарубежного опыта в форме доступной понимаю обучающихся.

При проведении занятий используются такие формы и методы обучения как лекции, практические и семинарские занятия, деловые игры, решение ситуационных профессиональных задач, дискуссии, демонстрации учебных кинофильмов, организовывать экскурсии на предприятия общественного питания

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретение необходимых умений и навыков по соответствующим темам дисциплины. Предложенная тематика практических занятий носит рекомендательных характер и может быть изменена в зависимости от специфики и материально-технического оснащения образовательного учреждения.

При изучении дисциплины предусмотрена самостоятельная работа обучающихся, способствующих формованию профессиональных умений и навыков, самостоятельному решению практических задач, самообразованию, углублению профессиональной подготовки, организации творческого труда.

Итогом обучения дисциплины, учебным планом предусмотрен дифференцированный зачет.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

* систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов;
* планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* основы принципы системы бережливого производства;
* основные методы организации производства на основе концепции БП;
* основные виды потерь, их источники и способы их устранения;
* различные виды статистических методов контроля, систему 5С;
* метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации;
* инструменты бережливого производства, основы процессного подхода;

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем рабочей программы 43 часа;

самостоятельной работы 2 часов.

Всего часов нагрузки во взаимодействии с преподавателем 39 часов, в том числе:

в том числе лабораторных и практических занятий 20часов

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Объем рабочей программы | 43 |
| Всего часов нагрузки во взаимодействии с преподавателем | 39 |
| в том числе: |  |
| - всего занятий | 39 |
| - в т. ч. лабораторные и практические занятия | 20 |
| Самостоятельная работа обучающихся | 4 |
| Промежуточная аттестация в форме - дифференцированный зачет | |

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 22 Основы бережливого производства

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студентов | | Объем часов | Коды формируемых компетенций |
| 1 | 2 | | 3 | 4 |
| Раздел 1. Бережливое производство как модель повышения эффективности деятельности предприятия | | | 16 |  |
| Тема 1.1 Введение в философию и методологию бережливого производства | Содержание учебного материала | | 7 |  |
| 1 | Пирамида качества, предпосылки формирования концепции бережливого производства | 1 | ОК 1-9;  ПК 2.1,  ПК 2.3,  ПК 2.4,  ПК 3.1,  ПК 3.2 |
| 2 | Японский опыт разработки, внедрения, совершенствования систем управления качества | 1 |
| 3 | ГОСТ Р ИСО 56020-2014 Бережливое производство. | 1 |
| 4 | Положения и словарь. Принципы и концепция системы БП. | 1 |
| 5 | Система ДАО Тойота: 14 принципов менеджмента компании | 1 |
| Практические занятия | | *2* |  |
| 1 | Установление соответствия между требованиями ГОСТ Р ИСО 56020-2014 Бережливое производство. Положения и словарь и принципами производственной системы Тойота |
| Тема 1.2 Инструменты бережливого производства | Содержание учебного материала | | 5 |  |
| 1 | Системы Канбан, | 1 | ОК 1-9;  ПК 2.1,  ПК 2.3,  ПК 2.4,  ПК 3.1,  ПК 3.2 |
| 2 | «Точно во время | 1 |
| 3 | Ячеистое и поточное производство | 1 |
| 4 | Система 5С, стандартизация, уход за оборудованием, быстрая переналадка оборудования | 1 |
| Практические занятия | | 1 |  |
| 1 | Использование метода визуализации при внедрении системы 5С |
| Тема 1.3  Виды потерь и методы их устранения | Содержание учебного материала | | 6 |  |
| 1 | Виды потерь, их источники и способы их устранения | 1 | ОК 1-9;  ПК 2.1,  ПК 2.3,  ПК 2.4,  ПК 3.1,  ПК 3.2 |
| 2 | Потери: перепроизводство, лишние движения, ненужная транспортировка, излишние запасы, избыточная обработка, ожидание, переделка/ брак | 1 |
| 3 | Система 3М: Муда, Мури, Мура. | 1 |
| 4 | Управление рабочим пространством | 1 |
| Практические занятия | | 2 |  |
|  | 1 | Анализ и выбор наиболее эффективных решений по устранению потерь с использованием диаграммы |  |  |
| 2 | Исикавы, диаграммы Парето, |  |
| Раздел 2. Системы управления и оптимизации материальными потоками | | | 16 |  |
| Тема 2.1  Виды моделей управления материальными | Содержание учебного материала | | 8 |  |
| 1 | Выталкивающая и вытягивающая системы правления материальными потоками: | 1 | ОК 1-9;  ПК 2.4,  ПК 3.1,  ПК 3.2 |
| 2 | Основные принципы, достоинства и недостатки, способы повышения эффективности управления материальными потоками | 1 |
| Практические занятия | | 6 |  |
| 1 | Моделирование производственных процессов |
| 2 | Тренинг «Лего». |
| 3 | Поточное производство, серийное и штучное производство |  |  |
| Тема 2.2  Затраты на качество и потери | Содержание учебного материала | | 8 | ОК 1-9;  ПК 2.1,  ПК 2.3,  ПК 2.4,  ПК 3.1,  ПК 3.2 |
| 1 | Виды затрат на качество | 1 |
| 2 | Модель Джурана-Фейгенбаума | 1 |
| 3 | Метод Кросби. Затраты на процесс: конформные и неконформные затраты. Концепция всеобщего блага для общества (по Г. Тагути | 1 |
| Практические занятия | | 5 |  |
| 1 | Анализ производственного или технологического процесса |
| 2 | Выявление и расчет затрат на качество по различным категориям |
| Раздел 3. Статистический метода анализа | | | 16 |  |
| Тема 3.1. Классические и новые статистические методы контроля качества | Содержание учебного материала | | 7 | ОК 1-9;  ПК 2.1,  ПК 2.3,  ПК 2.4,  ПК 3.1,  ПК 3.2 |
| 1 | Цель, задачи, этапы, методы и виды контроля | 1 |
| 2 | Семь классических инструментов | 1 |
| 3 | Контрольные листки, диаграмма Парето, причинно-следственная диаграмма, метод расслоения (стратификация), гистограмма, диаграммы рассеяния, контрольные карты | 1 |
| Практические занятия | | 4 |  |
| 1 | Контрольные листки, диаграмма Парето |
| 2 | Метод расслоения (стратификация), |
| 1 | Гистограмма, диаграммы рассеяния, контрольные карты | 1 |  |
| Самостоятельная работа: | | | 1 |  |
|  | Всего: | | 43 |  |

**3 условия реализации программы дисциплины**

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

**Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся; шкаф с полками для раздаточных дидактических материалов – 1 шт.; рабочее место преподавателя: мультимедийный проектор - 1 шт.; персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 10 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, САПР AutoCAD 2018, AutoCAD 2021, система трехмерного моделирования «Компас 3D LT V12», растровый графический редактор GIMP, векторный графический редактор Inkscape, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, Microsoft Visio Professional 2010, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» - 1 шт., экран, комплект настенных стендов по изучаемым темам.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

**Основные источники:**

Усов В.В. Организация производства и обслуживания и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие для СПО /Изд. 15-е.- М: Академия, 2018

**4 Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины**

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

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты обучения  (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
| Умения: |  |
| Систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов, | Текущий контроль:  - оценка участия в тренингах, выполнение самостоятельных и практических работ |
| основные методы организации производства на основе концепции БП, | Промежуточная аттестация:  - экспертная оценка выполнения практических заданий |
| основные виды потерь, их источники и способы их устранения, | оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) |
| различные виды статистических методов контроля, | оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) |
| систему 5С, метод Красных ярлыков, | оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) |
| правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации, | оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) |
| инструменты бережливого производства, | оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) |
| основы процессного подхода | оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) |
| Знания: |  |
| основы принципы системы бережливого производства, | Текущий контроль  Устный опрос, наблюдение активности участия в командной работе, принятие правильных решений при участии в тренинге, активность участия в тренингах и коллективных формах работы; |
| принципы рыночной экономики; | Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа |
| современное состояние и перспективы развития отрасли; | Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия  Ттирование, практические занятия |
| роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике | Тестирование, практические занятия |
| механизмы ценообразования на продукцию (услуги) | Тестирование, практические занятия, контрольные работы |
| механизмы формирования заработной платы; | Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, контрольные работы |
| формы оплаты труда; | Тестирование, практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа |
| стили управления, виды коммуникации; | Тестирование, решение ситуационных задач |
| принципы делового общения в коллективе; | Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия |
| управленческий цикл | Тестирование, решение ситуационных задач, контрольные работы |
| особенности менеджмента в области  профессиональной деятельности | Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, решение ситуационных задач |
| сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом; | Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, контрольные работы |
| формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации | Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**профессиональноЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«Норильский техникум промышленных технологий**

**и сервиса»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на методическом  совете техникума  протокол № 2  от «14» 11.2022 г.  РАССМОТРЕНО  на заседании ПЦК  профессий и специальностей сервиса  протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_\_г.  председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Прохорова О.Н./ | | УТВЕРЖДЕНО  Приказом директора  № 01-11/116  от«14»11.2022 г. | |
|  | |  | |
|  |  | |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

ОП. 20 ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН В ОФОРМЛЕНИИ БЛЮД

И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Количество часов – 39

2022

Рабочая программа разработана на основе федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2006 № 44828) и в соответствии с Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», утвержденным приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса от «14» ноября 2022 г. № 01-11/116.

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Норильский ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ технологий и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ

ДИСЦИПЛИНЫ

1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**1.паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**ОП. 20 ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН В ОФОРМЛЕНИИ БЛЮД И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ** Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является вариативной частью основной 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 1-11.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код**  **ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 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 | * Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений; * Пользоваться нормативной и специальной литературой; * Пользоваться инструментами для карвинга; * Создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд; * Разрабатывать новые виды оформления; * Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; * Выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для | * Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений; * Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий; * Основные приемы изготовления украшений; * Простейшие примеры декоративной вырезки; * Основы карвинга; * Правила подбора профессионального инструмента для карвинга; * Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | оформления кондитерских | - Температурный режим и правила |
|  | изделий; | приготовления разных типов отделочных |
|  | - Определять режим | полуфабрикатов; |
|  | хранения отделочных | - Технику и варианты оформления блюд |
|  | полуфабрикатов; | и кондитерских изделий; |
|  | - Применять практические | - Требования к безопасности хранения |
|  | навыки и умения, развивать | блюд и кондитерских изделий; |
|  | наблюдательность, | - Актуальные направления в |
|  | композиционное чувство и | оформлении и декорировании блюд и |
|  | художественный вкус;  - Проявлять свою творческую индивидуальность; | кондитерских изделий. |

**2 Структура и содержание учебной дисциплины**

**2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем**  **часов** |
| **Объем образовательной программы** | **44** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **39** |
| в том числе: |  |
| теоретическое обучение |  |
| Лабораторные и практические занятия (если предусмотрено) | - |
| практические занятия (если предусмотрено) | 6 |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено) | - |
| Самостоятельная работа | 5 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета |  |

**2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем**  **часов** | **Осваиваемые**  **элементы**  **компетенций** |
| **Раздел 1 Основы эстетики** | | **6** | 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 |
| **Тема 1.1 Предмет, задачи эстетики и дизайна** | | **2** |
|  | Предмет, задачи эстетики и дизайна: ключевые понятия дисциплины эстетика и дизайн. Краткая история возникновения эстетики. Профессиональная значимость дисциплины. | 2 |
| **Тема 1.2 Основные направления развития эстетики. Цвет в кулинарии.** | | **4** |
|  | Категории эстетики. Элементы, формирующие эстетические свойства кулинарной и кондитерской продукции: графика, композиция, миниатюра, геометрическая симметрия, цветовая гамма. Применение каждого из этих эстетических свойств в конкретном случае при производстве кулинарных и кондитерских изделий. | 2 |
| Цвет в кулинарных и кондитерских изделиях: Влияние цвета на аппетит. Правильное сочетание цвета в современном искусстве украшения блюд и кондитерских изделий. Цветовая гамма изделий. Расположение изделия на блюде (тарелке) в зависимости от цвета. | 2 |
| **Раздел 2Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий** | | **22** |
| **Тема 2.1 Продукты и инструменты** | | **4** |
|  | Продукты и инструменты для оформления блюд и кулинарных изделий: характеристика и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений, подготовка продуктов, инструменты для украшения, карвинг. | 2 |
| **Тема 2.2Карвинг. Украшения из овощей** | | **6** |
|  | Украшения из картофеля и корнеплодов, лука: (редис, редька, морковь, лук, турнепс). | 2 |
| Украшения из плодоовощных растений, тыквы и огурцов, цукини. | 2 |
| **Тема 2.3Карвинг. Украшения из фруктов** | | **6** |
|  | Украшения из цитрусовых. | 2 |
| Украшения из косточковых и семечковых, экзотических плодов. | 2 |
| **Тема 2.4 Украшение блюд и кулинарных изделий** | | **6** |
|  | Современные тенденции в украшении блюд. | 2 |
| **Практические работы** | **4** |
| № 1 Изготовление украшений из овощей и плодов. | 2 |
| № 2 Изготовление украшений из фруктов. | 2 |
|  | **Самостоятельная работа (**выполнение домашних заданий): |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **-** проработка конспектов уроков |  |  |
| **-** проработка учебной литературы |  |
| **Раздел 3 Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий** | | **28** |
| **Тема 3.1Основы рисования и лепки** | | **18** |
|  | Основы рисования: материалы и принадлежности для рисунка. Техника рисунка и ее многообразие. Простейшие упражнения по рисованию. Рисование орнаментов. Виды смешения цвета. Техника работы акварелью и гуашью. | 2 |
| Основы лепки: понятие о пропорциях. Определение размеров и соотношений частей предмета. Содержание и задачи лепки. | 2 |
| **Практические работы** | **12** |
| **№ 3**Выполнение упражнений по технике начертания различных линий, геометрических фигур на плоскости. | 4 |
| **№ 4** Рисование с натуры прямоугольных, квадратных и круглых пирожных, тортов. | 4 |
| **№ 5**Упражнения по лепке животных, птиц, фруктов, цветов, украшений их пластилина. | 4 |
| **Тема 3.2.Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов** | | **20** |
|  | Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания отделочных полуфабрикатов. Инструменты и инвентарь, используемые для украшения . | 2 |
| Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов: мастики, марципана, карамели, глазури. | 2 |
| Техника и варианты оформления и декорирования кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Актуальные современные направления в оформлении и декорировании. | 2 |
| **Практические работы** | **14** |
| **№ 6**Изготовление животных, птиц, фруктов, цветов из мастики. Изготовление украшений из мастики. | 4 |
|  | **Дифференцированный зачет** | **1** |
|  | **Всего** | **44** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

* 1. **Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

**Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся; шкаф с полками для раздаточных дидактических материалов – 1 шт.; рабочее место преподавателя: мультимедийный проектор - 1 шт.; персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 10 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, САПР AutoCAD 2018, AutoCAD 2021, система трехмерного моделирования «Компас 3D LT V12», растровый графический редактор GIMP, векторный графический редактор Inkscape, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, Microsoft Visio Professional 2010, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» - 1 шт., экран, комплект настенных стендов по изучаемым темам.

* 1. **Информационное обеспечение обучения**

**Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники**

Синицына КА.В., Соколова Е.И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. - М: Академия,2018

Усов В.В. Организация производства и обслуживания и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие для СПО /Изд. 15-е.- М: Академия, 2018

**Дополнительные источники:**

1. ХобдейКара, Дэнбери Джо Секреты оформления блюд - Издательство:
2. Арт-родник, 2010.
3. Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров. - М., 2000.- 118с.
4. Иванова И.Н. Рисование и лепка - М.: Академия, 2011.- 145с

Журналы: «Питания и общество», «Ресторан», «Ресторанный бизнес», «Ресторанные ведомости», «Вы и ваш ресторан», «Гастроном».

**Интернет-ресурсы**

1. [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru/)[www.supercook.ru](http://www.supercook.ru/)
2. [www.gastronom.m](http://www.gastronom.m)
3. www. mir-restoratora.ru
4. [www.4ugunok.ru](http://www.4ugunok.ru/)
5. <http://www.art-eda.info/category/eda-v-zhivopisi>
6. <http://www.cakery.ru/sovety/osnovy-i-varianty-oformlenija-tortov.html>

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения (освоенные умения)** | **Коды формируемых профессиональных и общих**  **компетенций** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Уметь:** | ОК1, ОК2,ОК4,ОК5,ОК8, | Работа в малых группах. |
| - Органолептически оценивать | ОК9,10 | Текущий контроль в |
| качество сырья для | ПК1.1-ПК1.3 | форме защиты |
| приготовления украшений; | ПК2.1-ПК2.3 | практических и |
| - Пользоваться нормативной и | ПК3.1-ПК3.3 | лабораторных работ, |
| специальной литературой; | ПК4.1-ПК4.4 | собеседования по |
| - Разрабатывать новые виды | ПК5.1-ПК5.2 | определению качества |
| оформления; | ПК6.1-ПК6.5 | выполнения письменных |
| - Применять практические |  | индивидуальных заданий, |
| навыки и умения, развивать |  | внеаудиторной |
| наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;   * Пользоваться инструментами для карвинга; * Создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд. |  | самостоятельной работы |
| - Выбирать отделочные |  | Работа в малых группах. |
| полуфабрикаты для |  | Текущий контроль в |
| оформления кондитерских изделий; |  | форме защиты |
|  | практических и |
| - Выбирать различные способы и приемы приготовления |  | лабораторных работ, |
| отделочных полуфабрикатов |  | собеседования по |
| для оформления кондитерских |  | определению качества |
| изделий; |  | выполнения письменных |
| - Определять режим хранения |  | индивидуальных заданий, |
| отделочных полуфабрикатов. |  | внеаудиторной самостоятельной работы |
| **Знать:** | ОК1, ОК2,ОК4,ОК5,ОК8, | Работа в малых группах. |
| - Характеристику и ассортимент | ОК9,10 | Текущий контроль в |
| основных продуктов для | ПК1.1-ПК1.3 | форме защиты |
| приготовления украшений; | ПК2.1-ПК2.3 | практических и |
| - Правила выбора основных продуктов и дополнительных | ПК3.1-ПК3.3 | лабораторных работ, |
| ингредиентов для создания | ПК4.1-ПК4.4 | собеседования по |
| гармоничных блюд и | ПК5.1-ПК5.2 | определению качества |
| кондитерских изделий; | ПК6.1-ПК6.5 | выполнения письменных |
| - Основные приемы |  | индивидуальных заданий, |
| изготовления украшений. |  | внеаудиторной самостоятельной работы |
| - Простейшие примеры | ОК1, ОК2,ОК4,ОК5,ОК8, | Работа в малых группах. |
| декоративной вырезки; | ОК9,10 ПК 1.1-ПК1.3  К 2.1-ПК2.3  ПК 3.1-ПК3.3  ПК 4.1-ПК4.4  ПК 5.1-ПК5.2  ПК 6.1-ПК6.5 | Текущий контроль |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«НОРИЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**

**И СЕРВИСА»**

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Ген директор ООО «Аэролит»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/А.А. Александрович/  от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_г  СОГЛАСОВАНО  на методическом совете  техникума  протокол № 2  от «14» 11.2022 г.    РАССМОТРЕНО  на заседании предметно-цикловой комиссии профессий и специальностей сервиса  протокол \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.  председатель ПЦК О.Н. Прохорова  /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ | УТВЕРЖДЕНО  Приказом директора  Норильского техникума промышленных технологий и сервиса  № 01-11/116  от«14»11.2022 г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Количество часов 292

2022

Рабочая программа разработана на основе федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2006 № 44828) и в соответствии с Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», утвержденным приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса от «14» ноября 2022 г. № 01-11/116.

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «НОРИЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**»**  (МДК.01.01Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов. МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов)

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупненную группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Рабочая программа профессионального модуля разработана и является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО43.02.15 Поварское и кондитерское дело

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

(МДК.01.01Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов. МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов)

профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
3. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

* выполнять подготовку рабочих мест к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
* обеспечивать наличие продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения
* выполнять подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
* осуществлять контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
* обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья
* организации, ведении процессов приготовления согласно заказу; подготовки к презентации и реализации хранении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
* контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности.
* разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
* ведении расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки

уметь:

* обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
* контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства;
* составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом;
* оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;
* распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
* объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
* контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
* контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
* демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
* контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
* оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты;
* контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;
* определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;
* контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;
* применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;
* контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных

знать:

* требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления полуфабрикатов;
* санитарно-гигиенические требования к процессам производства приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);
* методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов;
* способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов;
* виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними;
* последовательность выполнения технологических операций;
* требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
* возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
* виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
* правила утилизации отходов;
* виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
* виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
* методы обработки экзотических и редких видов сырья;
* способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;
* способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей;
* способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья;
* санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;
* формы, техника нарезки, формования, филитирования экзотических и редких видов сырья
* ассортимента, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
* современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;
* правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;
* способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;
* технику порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;
* правила складирования упакованных полуфабрикатов;
* требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
* наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов;
* новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);
* современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
* принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;
* правила организации проработки рецептур;
* правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;
* правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
* правила расчета себестоимости полуфабрикатов

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Объем рабочей программы 299 часов, самостоятельной работы 7 часов.

Всего часов нагрузки во взаимодействии с преподавателем 292 часа, в том числе: всего часов 112 часов, в т. ч. лабораторных и практических занятий 47 часов

Учебная практика 108 часов.

Производственная практика 72 часа.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата обучения |
| ПК 1.1 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 1.2 | Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; |
| ПК 1.3 | Проводить приготовление и подготовку к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| ПК 1.4 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| 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, применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| ОК 7 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий. |
| 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. |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предприниматель-скую деятельность в профессиональной сфере |

**3 СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1 Тематический план профессионального модуля** ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. МДК.01.01Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов. МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля** | **Всего часов** | **Нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | | | | | **Практика** | |
| **Теоретическое обучение** | | | **Самостоятельная работа обучающегося** | | **Учебная** | **Производственная** |
| **Всего,**  **часов** | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**  **часов** | **в т.ч., курсовая работа (проект)**  **часов** | **Всего,**  **часов** | **в т.ч., курсовая работа**  **часов** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | **7** | 8 | 9 | 10 |
| ПК 1.1-1.4 | Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | **44** | **40** | 27 | - | **4** | - | - | - |
| ПК 1.1-14 | Раздел 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | **75** | **72** | 20 | - | **3** | - | - | - |
| ПК 1.1-1.4 | Учебная практика | **108** | **108** |  |  |  |  | **108** |  |
| ПК 1.1-1.4 | Производственная практика | **72** | **72** | - |  |  |  |  | ***72*** |
|  | Всего: | **299** | **292** | 47 | - | **7** | - | **108** | **72** |

**3.1 Содержание обучения по профессиональному модулю**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** | | **Объем часов** | Осваиваемые элементы компетенций |
| 1 | 2 | | 3 |  |
| Раздел ПМ 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | | | 44 |  |
| МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | | 40 |  |
| Тема 1.1Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | Содержание | | 10 |  |
| Понятие о технологическом цикле, технологических принципах производства кулинарной продукции | |  |
| |  | | --- | | Классификация, ассортимент полфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента | | |  |
| Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе | |  |
| Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента | |  |
| Химические, биохимические, микробиологические способы обработки | |  |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | | 7 |  |
| Практическая работа. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся) | |  |
| Тема 1.2 Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них | Содержание | | 10 |  |
| Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов | |  |
| Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). | |  |
| Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения | |  |  |
| Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов | |  |  |
| Тема 1.3 Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов | Содержание | |  |  |
| Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах | |  |
| Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены. | |  |
| Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). | |  |
| Технология производства полуфабрикатов повышенной сложности из овощей (сложной нарезки моркови, свеклы) | |  |
| Технология производства полуфабрикатов из овощей фаршированных | |  |
| Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей | |  |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | | 10 |  |
| Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)  Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полу-фабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).  Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов | |  |
| Расчет массы отходов при приготовлении полуфабрикатов из овощей | |  |
| Тема 1.4 Организация и техническое оснащение производства полуфабрикатов из овощей | Содержание | | 10 |  |
| 1 | Организация работы овощного цеха предприятия общественного питания |  |  |
| 2 | Техническое оснащение процесса обработки овощей (виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей и приготовлении полуфабрикатов) |  |
| 3 | Правила оформления заказа и приема овощей (со склада и от поставщиков) |  |
| Практические занятия: | | 10 |  |
| 1 | Подбор технологического оборудования и инвентаря для ведения технологического процесса подготовки овощей и приготовления полуфабрикатов повышенной сложности |  |
| 2 | Изучение устройства, принципа действия и правил эксплуатации универсальных приводов |  |
| 3 | Изучение устройства, принципа действия и правил эксплуатации картофелеочистительных машин и овощерезок |  |
| 4 | Оформление документов на заказ овощей |  |
| Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.  Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.  Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования.  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.  Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.  Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.  Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | | 4 |  |
| Раздел ПМ 2 Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | | | 75 |  |
| МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | | 72 |  |
| Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов | Содержание | |  |  |
| Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения. | |  |
| Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. | |  |
|  | Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования. | |  |  |
| Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию. | |  |
| Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов. | |  |
| Тема 2.2 Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы | Содержание | | 9 |  |
| Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабулькии и других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции | |  |
| Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья | |  |
| Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья. | |  |
| Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента | Содержание | | 9 |  |
| Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде. | |  |
| Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных | |  |
| Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья. | |  |
| Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | Содержание  Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента | | 9 |  |
| Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. | |  |  |
| 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. | |  |
| Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. | |  |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | |  |  |
| Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья | |  |
| Тема 2.5  Обработка, подготовка мяса диких животных | Содержание | | 9 |  |
| Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их со-ответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. | |  |
| Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. | |  |
| Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов | |  |
| Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения. | |  |
| Тема 2.6  Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | Содержание | | 9 |  |
| Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности | |  |  |
| Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон). | |  |
| 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. | |  |
| 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 после-дующего использования. | |  |
| Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из котлетной и кнельной масс | |  |
| Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде. | |  |
| Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов | |  |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | | 5 |  |
| Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса. | |  |
| Тема 2.7  Обработка и подготовка пернатой дичи | Содержание | | 9 |  |
| Организация работы рыбного цеха предприятия питания | |  |
| Правила оформления заказа и приема рыбы и морепродуктов со склада | |  |
| Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы и морепродуктов | |  |
| Практические занятия | | 5 |  |
| Изучение планировки рыбных цехов (с помощью фото- и видеоматериалов) | |  |
| Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении рыбных полуфабрикатов для сложных блюд, изучение правил эксплуатации | |  |
| Тема 2.8  Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассорти-мента | Содержание | | 9 |  |
| Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы | |  |
| Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | |  |
| Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения | |  |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | | 10 |  |
| Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов). | |  |  |
| Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ3  Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.  Составление последовательностей обработки редких и экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.  Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация высокотехнологичного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.  Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.  Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.  Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.  Подготовка словаря иностранных терминов | | | 3 |  |
| Учебная практика  Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов | | | 108 |  |
| посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).  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.  Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | | |  |  |
| Производственная практика  Виды работ: Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.  Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.  Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты  Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.  Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Организация хранения 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  Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). Возможно выполнение телекоммуникационного проекта по теме занятия. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. | | | 72 |  |
| Дифференцированный зачет  Всего часов | | | **299** |  |

**4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**4.1 Материально-техническое обеспечение**

**Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся; шкаф с полками для раздаточных дидактических материалов – 1 шт.; рабочее место преподавателя: мультимедийный проектор - 1 шт.; персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 10 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, САПР AutoCAD 2018, AutoCAD 2021, система трехмерного моделирования «Компас 3D LT V12», растровый графический редактор GIMP, векторный графический редактор Inkscape, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, Microsoft Visio Professional 2010, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» - 1 шт., экран, комплект настенных стендов по изучаемым темам. **Лаборатория «Учебная кухня ресторана»**, оснащенная оборудованием: Рабочее место преподавателя (мастера производственного обучения). Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол – 1шт; стул – 6 шт; шкаф для столовой посуды-1шт). Технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 10 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, САПР AutoCAD 2018, AutoCAD 2021, система трехмерного моделирования «Компас 3D LT V12», растровый графический редактор GIMP, векторный графический редактор Inkscape, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, Microsoft Visio Professional 2010, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» -1шт, мультимедийный проектор-1шт, экран для проектора-1шт). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: стол производственный СР-2/1200/600 -12 шт; шкаф шоковой заморозки Abat ШОК-6-1/1 – 1шт; стол холодильный HICOLD SN 11/TN – 1 шт; машина посудомоечная Abat -500ф – шт; стол холодильный для пиццы HICOLD PZE2-11/GN-1шт; фризер для мороженого Ugolini Minigel Plus-1шт; универсальная кухонная машина ТОРГМАШ УКМ-01 -1шт; бликсер Robot Coupe Blixer 2 -1шт; кофемашина Saeco Aulika Focus-1шт; электромармит Abat ЭМК-80/2Н-1шт; электромармит Abat ЭМК-40Н-1шт; лампа для карамели с противнем-1шт; , электрическая экран защитный к лампе для карамели-1шт; пароконвектомат TECNOEKA EVOLUTION EKF411 AL UD с гастроемкостями -1 шт; печь конвекционная TECNOEKA EVOLUTION EKF423 с гастроемкостями -1шт; стол с охлаждаемой поверхностью HICOLD SO-10/6-1шт; тестораскаточная машина FIMAR FI/42N-1шт-1шт; ванна 2х секционная-1шт; льдогенератор Abat ЛГ-37/15К-01-1шт; диспенсер-подогреватель для тарелок Вега 3ДП2-1шт; гранитор Ugolini NG 10/1-1шт; витрина настольная HICOLD VRTG 2-1шт; фритюрница Ergo EF-061Н-1шт; миксер для взбивания коктейлей NX-301-2 шт; блендер Redmond RHB 2939-1шт; миксер Palaris PHM 7019 бежевый -4шт; электрочайник DEXP KG-1800 Smart -4шт; гриль GH-811-1шт; блинница ATESY БА-1/2,5 "Масленица" одноконфорочная-1шт; блендер Moulinex DD 650-2шт; микроволновая печь Daewoo KOR-6L65-1шт; комбайн Philips HR-7628-1шт; соковыжималка Philips HR-1863-1шт; стеллаж складской СТК-1500\*500\*1600-1-3шт; стол-кондитерский Кобор СПКП-120/70-1шт; элекрический аппарат для приготовления кофе Гомельторгмаш ЭПК 1/Н-1,5/220-2шт; плита индукционная ЦМИ ПИ-1Н-15 шт; пПлита индукционная ЦМИ ПИ-1Н ВОК-1шт; плита электрическая профессиональная 4-х конф ПЭМ 4-010-2шт; зонт вытяжнойЗВ-1200/700-2шт; стеллаж перфорированный СКП-120/50-1шт; миксер планетарный ТОРГМАШ МП-5-4шт; подогреватель для шоколада и соусов Roller GRILL WI/1-1шт; куттер Robot Coupe R2А-1шт; стеллаж -2шт; шкаф расстойный электрический со стекляными дверцами ШРЭ-2,1-1шт; гриль саламандер Technoinox SEL 1/10-1шт; весы Redmond RS-724-5шт; Весы Redmond RS-M723-1шт; соковыжималка Endever SkyLine JE-69-1шт; инфракрасный кондитерский термометр бесконтактный (Пирометр) "Торт3"-1шт; Овоскоп ОН-10-1шт; сито -11шт; баллончики д/содовой воды-3 шт; вилка столовая М-12 Императорская-120шт; газ баллон для заправки горелок-4 шт; гастроемкость-21шт; горелка газогенератором, пьезо (цанг)GTP-NO4 с-1шт; доска разделочная-20шт; дуршлаг сетчатый -2шт; измерительное оборудование Дозиметр Нитрат-тестер НУК-019-1-1шт; кастрюли-43 шт; коврик для выпечки -9шт; крышка гастроемкости-18 шт; крышка с пароотводом-15шт; ложка столовая М-14 Вираж-60 шт; лопатка (силикон)-13 шт; мерная емкость -9шт; набор инструментов для карвинга-10 шт; набор разделочных досок с подставкой "Карнавал"-10шт; нож столовый цельнометаллический М-12 Императорский-12шт; ножницы кухонные многофункциональные -13 шт; овощечистка Y-формы -6шт; овощечистка Р-формы -7шт; плита (столешница) из природ. мрамора 1200\*600\*30 полированная-1шт; подставка для разделочных досок-5шт; помпа для работы с карамелью-1шт; противни АБАТ-6шт; салатник -36шт; силиконовая сбивалка -13шт; силиконовые щипцы-13 шт; сковорода-30шт; тарелка -24 шт. форма д/торта раскладная FORNAX d 18-2шт;

4.2 Информационное обеспечение обучения

Нормативные документы

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв.  
   02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2017. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных, изделий национальных  
   кухонь народов России. - М., МП "Вика", 2019
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для  
   приятий общественного питания. - М., Экономика, 2016
6. Сборник рецептур блюд диетического питания. - Киев, Техника, 2017
7. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
8. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
9. ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»

Основные источники:

1. Самородова И.П. Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. – М.: «Академия», 2016
2. Ковалев Н.И., Куткина М.Н. Технология приготовления пищи. – М.: «Деловая литература», 2018. – 480 с.
3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д: «Феникс», 2018. – 352 с.
4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: «Академия», 2019. – 432 с.
5. Щеглов Н.Г., Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. – М.: «Деловая литература», 2019. – 480 с.

Дополнительные источники:

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. –Ростов н/Д: «Феникс», 2017. – 374 с.
2. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. – М.: «Форум»: ИНФРА-М, 2017. – 176 с.
3. Шатун Л.Г. Технология приготовления пищи. – М.: «Дашков и К», 2016. – 480 с.
4. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие для студ. сред. проф. образования. – М.: «Академия», 2016. – 192 с.
5. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие для студ. сред. проф. образования. – М.: «Академия», 2016. – 176 с.

Журналы: «Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастроно

5 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| ПК1.1Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями, планами и регламентами;  выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;  оценка качества сырья, продуктов, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;  выбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами безопасной эксплуатации для приготовления полуфабрикатов;  установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования, маркирования;  обоснование направлений энергосбережения при работе с оборудованием;  определение порядка маркировки ингредиентов для приготовления полуфабрикатов;  соблюдение правил утилизации непищевых отходов;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  оформление профессиональной документации;  демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | тестирование,  экзамен,  экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,  экспертное наблюдение выполнения практических работ,  оценка решения ситуационных за-дач,  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, кон-курсах профессионального мастерства (при участии) |
| ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; | обработка, подготовка экзотических и редких ви-дов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;  выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;  выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ;  выполнение процессов обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;  оформление профессиональной документации;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  соблюдение стандартов чистоты, правил утилизации непищевых отходов;  выполнение требований охраны труда и техники безопасности;  демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи 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 1.3 Проводить приготовление и подготовку к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | приготовление полуфабрикатов для блюд, кули-нарных изделий сложного ассортимента;  выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;  выбор температурного режима приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;  соблюдение правил утилизации непищевых отходов;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  соответствие потерь действующим нормам;  выбор посуды для приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, | 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 в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| ПК1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья;  соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;  рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь;  ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания полуфабрикатов и требованиями технологических процессов.  Точность соблюдения инструкций по безопасному использованию производственного инвентаря и технологического оборудования при подготовке и приготовлении полуфабрикатов из овощей.  Соответствие выбранных способов и приемов подготовки овощей видам полуфабрикатов, качественным характеристикам сырья.  Точность выполнения подготовки овощей для сложных блюд в соответствии с используемыми методами, требованиями технологических инструкций, санитарных норм и правил.  Точность проведения расчетов массы овощей с использованием формул и нормативно-справочной документации.  Соответствие контроля качества и безопасности подготовленных овощей, их охлаждения, замораживания, размораживания и хранения требованиям нормативной документации.  Соответствие принятых решений по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей для сложных блюд законам и нормативным документам с учетом конкретных производственных условий | 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) |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты  (освоенные общие компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
| ОК 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 квалификационный |
| ОК02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | Рациональность выбора средств и методов организации собственной деятельности.  Эффективность выбираемых методов и способов выполнения профессиональных задач.  Самостоятельность в оценивании эффективности выбираемых методов и способов выполнения 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 | Результативность поиска необходимой информации для выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  Способность выделения главного и необходимого из всего объема информации.  Результативность использования найденной информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| 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. | Активность во взаимодействии с обучающимися, преподавателями, коллегами, руководством, потребителями в ходе обучения.  Аргументированность и принципиальность в отстаивании собственного мнения при работе в коллективе и команде.  Способность к соблюдению этических и нравственных норм в общении с коллегами, руководством, клиентами в ходе обучения. |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий. | Способность нести ответственность за результаты работы членов команды (подчиненных).  Способность к объективному анализу и оценке собственной деятельности и деятельности подчиненных в процессе выполнения заданий. |
| ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности. | Эффективность самостоятельно определяемых задач профессионального и личностного развития.  Результативность процессов самообразования, самостоятельного повышения профессиональной квалификации;  Способность к планированию повышения собственной профессиональной квалификации . |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | Самостоятельность в отслеживании новых тенденций в технологии приготовления пищи.  Способность к своевременному и эффективному внедрению в профессиональную деятельность новых видов сырья, технологий его подготовки, приготовления полуфабрикатов и блюд. |
| 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 |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«Норильский техникум промышленных технологий и сервиса»**

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Ген директор ООО «Аэролит»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/А.А. Александрович/  от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_г  СОГЛАСОВАНО  на методическом совете  техникума  протокол № 2  от «14» 11.2022 г.  РАССМОТРЕНО  на заседании предметно-цикловой комиссии профессий и специальностей сервиса  протокол \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.  председатель ПЦК О.Н. Прохорова  /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ | УТВЕРЖДЕНО  Приказом директора  Норильского техникума промышленных технологий и сервиса  № 01-11/116  от«14»11.2022 г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Количество часов 338

2022

Рабочая программа разработана на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело», (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828)и в соответствии:с Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных предметов/дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», утвержденным приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса от 14.11.2022 г. приказ № 01-11/116а

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1 паспорт рабочей ПРОГРАММы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания». (МДК 02.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.)

* 1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля разработана и является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупненную группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

МДК 02.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК);

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| 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 |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий по-  требителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации 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 презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с  учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.8 | Осуществлять разработку рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных  категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

**1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

* организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
* обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
* организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
* организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
* организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
* сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
* организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
* оформлении и подготовки к презентации и реализации блюд

**уметь:**

* обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
* контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;
* составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;
* оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;
* распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
* объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
* контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
* контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
* демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
* контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
* контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
* сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;
* контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
* осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
* использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;
* контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
* изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
* организовывать приготовление, готовить супы сложного , горячие блюда из птицы, дичи, мяса, рыбы, нерыбного водного сырья ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
* минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
* обеспечивать безопасность готовых супов;
* определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;
* предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые
* дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
* охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты , готовые для организации хранения;
* организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
* контролировать температуру подачи;
* организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
* организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов с прилавка-раздачи;
* поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
* владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода супов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
* 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, готовых супов;
* варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
* варианты подбора пряностей и приправ;
* ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
* виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
* правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для супов, готовых супов с учетом требований к безопасности;
* температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
* современные, инновационные методы приготовления супов сложного ассортимента;
* способы и формы инструктирования персонала в области приготовления супов сложного ассортимента;
* способы оптимизации процессов приготовления с помощью исользования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
* техника порционирования, варианты оформления сложных супов для подачи;
* виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
* методы сервировки и способы подачи супов сложного ассортимента;
* температура подачи супов сложного ассортимента;
* правила разогревания охлажденных, замороженных супов;
* требования к безопасности хранения супов сложного ассортимента;
* правила упаковки на вынос, маркирования упакованных супов;
* правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя;
* базовый словарный запас на иностранном языке наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
* контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
* сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
* контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
* сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
* осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
* использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
* контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
* изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
* организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
* минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
* обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;
* определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
* предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
* охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;
* организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
* контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;
* организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;
* организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;
* вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;
* поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
* владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
* 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, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;
* варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий ;
* варианты подбора пряностей и приправ;
* ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
* виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
* правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности;
* температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
* современные, инновационные методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
* способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
* способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
* техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи;
* виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
* методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
* температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
* правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;
* требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
* правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;
* правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
* контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
* сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
* контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
* осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
* использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
* контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
* изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
* организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопа ности готовой продукции;
* минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
* обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
* определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
* предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
* охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;
* организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
* контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
* организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;
* организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:
* рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
* вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;
* поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
* владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
* контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
* контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
* сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
* контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
* осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
* использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
* контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
* изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
* организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
* минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
* обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
* определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
* предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
* охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения;
* организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
* контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
* организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;
* организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, водного сырья;
* вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;
* поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
* владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
* контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
* сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
* контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
* осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
* использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд
* из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
* контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
* изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
* организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
* минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
* обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
* определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
* предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
* охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;
* организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
* контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
* организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;
* организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
* вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кроликаа с прилавка/раздачи;
* поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
* владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;
* соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
* выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;
* проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
* изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;
* рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;
* оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;
* представлять результат проработки (готовые горячие блюд кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;
* проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры **знать:**
* требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
* санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
* методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;
* способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;
* виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
* последовательность выполнения технологических операций;
* требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
* возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
* виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
* правила утилизации отходов;
* виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
* виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные
* нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
* 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, готовых соусов;
* варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов;
* варианты подбора пряностей и приправ;
* ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
* виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
* правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;
* температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
* современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента;
* способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;
* способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
* техника порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи;
* виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
* методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента;
* температура подачи соусов сложного ассортимента;
* правила разогревания охлажденных, замороженных соусов;
* требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов;
* правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
* 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, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
* варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
* варианты подбора пряностей и приправ;
* ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
* виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
* правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности;
* температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
* современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
* способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
* способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
* техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;
* виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
* методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
* температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
* правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
* требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
* правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
* правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
* ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
* 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, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
* варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
* варианты подбора пряностей и приправ;
* ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
* виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
* правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;
* температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
* современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
* способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
* способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
* техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;
* виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
* методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
* температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
* правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
* требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
* правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
* правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
* ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
* 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, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
* варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
* варианты подбора пряностей и приправ;
* ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
* виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
* правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;
* температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
* современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
* способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
* способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
* техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;
* виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
* методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
* температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
* правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
* правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
* правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
* новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);
* современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения;
* принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;
* правила организации проработки рецептур;
* правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
* правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
* правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

**1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем

всего – 338 часов, в том числе:

всего занятий –332 часа

учебная практика-132 часа

производственная практика – 72 часа.

самостоятельной работы обучающегося – 6 часов;

**2 результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, в том числе профессиональными и общими компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| 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 |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий по-  требителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации 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 презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с  учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.8 | Осуществлять разработку рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных  категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| 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, применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| ОК 7 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий. |
| 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. |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

3 СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ. 02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания». (МДК 02.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды  ПК, ОК | Наименования разделов профессионального модуля | Объем ОП, час. | Объем образовательной программы, час | | | | Самостоятельная работа |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | |
| Обучение по МДК, час. | | Практики | |
| всего,  часов | в т.ч. | Учебная, час | Производственная, час |
| лабораторные работы и практические занятия, часов |
| ПК 2.1.-2.8  ОК 1-7, 9,10 | **Раздел модуля 1.**  Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | **42** | 36 | 11 | - | - | 6 |
| ПК 2.1., 2.2, 2.3  ОК 1-7, 9,10 | **Раздел модуля 2.**  Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента | **25** | **23** | 6 | - | - | 2 |
| ПК 2.1., 2.2, 2.4  ОК 1-7, 9,10 | **Раздел модуля 3.**  Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента | **25** | **23** | 6 | - | - | 2 |
| ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5  ОК 1-7, 9,10 | **Раздел модуля 4.**  Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента | **25** | **23** | 6 | - | - | 2 |
| ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6  ОК 1-7, 9,10 | **Раздел модуля 5.**  Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | **25** | **23** | 7 | - | - | 2 |
| ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7  ОК 1-7, 9,10 | **Раздел модуля 6.**  Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | **25** | **23** | 8 | - | - | 2 |
| ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8  ОК 1-7, 9,10 | **Раздел модуля 7.**  Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента | **25** | **23** | 8 | - | - | 2 |
| ПК 2.1-2.8 | Учебная и производственная практика | **288** |  |  | **180** | **108** |  |
|  | Всего |  | **174** | **52** | **180** | **108** | **18** |

**3.1 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия,**  **самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| 1 | 2 | 3 |  |
| **Раздел модуля 1** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | 43 |  |
| **МДК. 02.01** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента | | 36 |  |
| **Тема 1.1**.  Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок | Содержание |  |  |
| Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.  Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.  Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 6 | 2 |
| **Тема 1.2.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов | Содержание | 10 |  |
| Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.  Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос  Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации | 2 |
|  |
| В том числе практических занятий и лабораторных работ | 3 |  |
| **Практическое занятие** 1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре | 1 |  |
| **Практическое занятие 2.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.  **Практическое занятие 3**. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов | 1  1 |  |
| **Тема 1.3.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов | Содержание | 10 |  |
| Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.  Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос  Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации | 2 |
| В том числе практических занятий и лабораторных работ | 3 |  |
| **Практическое занятие 4.** Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре | 1 |  |
| **Практическое занятие 5.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов. | 2 |  |
| **Тема 1.4.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | Содержание | 11 |  |
| Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.  Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.  Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос  Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации | 2 |
|  |
| В том числе практических занятий и лабораторных работ | 5 |  |
| **Практическое занятие 6**. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. | 2 |  |
| **Практическое занятие 7**. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.  Практическое занятие 8. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей | 2 |  |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1**   * Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). * Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. * Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. * Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. * Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. * Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. * Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. * Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | 7 |  |
| **Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента | | 25 |  |
| **МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | 23 |  |
| **Тема 2.1.**  Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров | Содержание | 2 |  |
| Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров |  |
| Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров |  |
| Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос |  |
| **Тема 2.2.**  Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента | **Содержание** | 8 |  |
| Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов |  |
| Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам |  |
| 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 |  |
| Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос |  |
| В том числе практических занятий и лабораторных работ | 4 |  |
| **Практическое занятие**. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента | 4 |  |
| **Тема 2.3.**  Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента | Содержание |  |  |
| Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 |
| Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 |
| Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос | 2 |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 4 |  |
| **Практическое занятие**. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента | 4 |  |
| **Тема 2.4.**  Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни | **Содержание** | 6 |  |
| Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 |
| Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения | 2 |
| Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос | 2 |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 4 |  |
| **Практическое занятие**. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов | 4 |  |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.**   * Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). * Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. * Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. * Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. * Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. * Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. * Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. * Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | 6 |  |
| **Раздел модуля 3.** Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента | | 25 |  |
| **МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | 23 |  |
| **Тема 3.1**.  Классификация,  ассортимент, значение в питании горячих соусов | **Содержание** | 2 |  |
| Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. |  |
| Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства |  |
| **Тема 3.2.**  Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов | **Содержание** | 6 |  |
| Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам | 2 |
| Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов | 2 |
| Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. | 2 |
| Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных | 2 |
| Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных | 2 |
| Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства | 2 |
| Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами | 2 |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 2 |  |
| **Практическое занятие .** Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции | 2 |  |
| **Тема 3.3**  Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках | **Содержание** | 2 |  |
| Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках | 2 |
| Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов | 2 |
| **Тема 3.4**.  Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов | **Содержание** | 2 |  |
| Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов | 2 |
| Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов | 2 |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела**   * Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). * Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. * Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. * Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. * Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. * Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. * Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. * Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | 2 |  |
| **Раздел модуля 4**. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента | | 25 |  |
| **МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | 23 |  |
| **Тема 4.1.**  Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов | **Содержание** | 16 |  |
| Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов | 2 |
| Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ. | 2 |
| Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов | 2 |
| Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов | 2 |
| Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования |  |
| В том числе лабораторных и практических занятий |  |  |
| **Практическое занятие**. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов | 4 |  |
| **Практическое занятие**. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов | 4 |  |
| **Практическое занятие**. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов | 4 |  |
| **Тема 4.2.**  Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий | **Содержание** | 8 |  |
| Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. | 2 |
| Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий. | 2 |
| Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов | 2 |
| Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 |
| Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов | 2 |
| Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования | 2 |
| В том числе лабораторных занятий | 4 |  |
| **Практическое занятие**. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий | 4 |  |
| **Самостоятельная работа**   * Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). * Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. * Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. * Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. * Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. * Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. * Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. * Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | 2 |  |
| **Раздел модуля 5**. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | | 25 |  |
| **МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | 23 |  |
| **Тема 5.1.**  Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра | **Содержание** | 4 |  |
| Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра | 2 |
| Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ. | 2 |
| Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра | 2 |
| Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 |
| Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения | 2 |
| Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения | 2 |
| Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | 2 |
| В том числе практические занятия | 2 |  |
| **Практическое занятие 10.** Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов | 2 |  |
| **Тема 5.2.**  Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки | **Содержание** | 8 |  |
| Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки | 2 |
| Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ. | 2 |
| Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста | 2 |
| Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. | 2 |
| Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | 2 |
| В том числе практических и лабораторных занятий | 4 |  |
| **Практическое занятие** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки | 4 |  |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела 5**   * Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). * Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. * Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. * Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. * Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. * Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. * Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. * Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | 2 |  |
| **Раздел модуля 6.** Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | | 25 |  |
| **МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | 23 |  |
| **Тема 6.1.**  Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | **Содержание** | 2 |  |
| Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | 2 |
| Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья. | 2 |
| Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа |  |
| **Тема 6.2.**  Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | **Содержание** | 16 |  |
| Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без) | 2 |
| Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания. | 2 |
| Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.  Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.  Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | 2 |
| В том числе практических занятий и лабораторных работ | 12 |  |
| **Практическое занятие** Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы | 4 |  |
| **Практическое занятие** Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы | 4 |  |
| **Практическое занятие** Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья | 4 |  |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела 6**   * Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). * Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. * Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. * Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. * Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. * Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. * Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. * Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | 2 |  |
| **Раздел модуля 7.** Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента | | 25 |  |
| **МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | 23 |  |
| **Тема 7.1**.  Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика | **Содержание** | 6 |  |
| Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика | 2 |
| Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями | 2 |
| Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа | 2 |
| **Тема 7.2.**  Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов | **Содержание** | 18 |  |
| Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без) | 2 |
| Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания | 2 |
| 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.  Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | 2 |
| В том числе практических и лабораторных занятий | 8 |  |
| **Практическое занятие**. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде | 4 |  |
| **Практическое занятие** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде | 4 |  |
| **Тема 7.3.**  Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика | **Содержание** | 12 |  |
| Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без) | 2 |
| Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания | 2 |
| Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.  Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.  Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | 2 |
| В том числе практических и лабораторных занятий | 4 |  |
| Лабораторное занятие 14. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика | 4 |  |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела 7**   * Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). * Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. * Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. * Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. * Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. * Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. * Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. * Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | 2 |  |
| Учебная практика по ПМ.02  **Виды работ**:   * Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. * Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. * Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. * Выбор, подготовка пряностей, приправ, специий (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. * Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. * Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. * 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. * Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. * Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. * Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. * 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. * Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. * Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. * Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. * Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. * Рассчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. * Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). * 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. * 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 | | 132 |  |
| **Производственная практика** (концентрированная) по ПМ. 02  **Виды работ** :   * Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. * Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). * 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. * Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. * 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. * Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. * Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. * Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. * Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). * Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе 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 | | 72 |  |
| Всего | | 338 |  |

**4 условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛя**

**4.1 Материально-техническое обеспечение**

* 1. **Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся; шкаф с полками для раздаточных дидактических материалов – 1 шт.; рабочее место преподавателя: мультимедийный проектор - 1 шт.; персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 10 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, САПР AutoCAD 2018, AutoCAD 2021, система трехмерного моделирования «Компас 3D LT V12», растровый графический редактор GIMP, векторный графический редактор Inkscape, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, Microsoft Visio Professional 2010, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» - 1 шт., экран, комплект настенных стендов по изучаемым темам. **Лаборатория «Учебная кухня ресторана»**, оснащенная оборудованием: Рабочее место преподавателя (мастера производственного обучения). Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол – 1шт; стул – 6 шт; шкаф для столовой посуды-1шт). Технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 10 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, САПР AutoCAD 2018, AutoCAD 2021, система трехмерного моделирования «Компас 3D LT V12», растровый графический редактор GIMP, векторный графический редактор Inkscape, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, Microsoft Visio Professional 2010, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» -1шт, мультимедийный проектор-1шт, экран для проектора-1шт). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: стол производственный СР-2/1200/600 -12 шт; шкаф шоковой заморозки Abat ШОК-6-1/1 – 1шт; стол холодильный HICOLD SN 11/TN – 1 шт; машина посудомоечная Abat -500ф – шт; стол холодильный для пиццы HICOLD PZE2-11/GN-1шт; фризер для мороженого Ugolini Minigel Plus-1шт; универсальная кухонная машина ТОРГМАШ УКМ-01 -1шт; бликсер Robot Coupe Blixer 2 -1шт; кофемашина Saeco Aulika Focus-1шт; электромармит Abat ЭМК-80/2Н-1шт; электромармит Abat ЭМК-40Н-1шт; лампа для карамели с противнем-1шт; , электрическая экран защитный к лампе для карамели-1шт; пароконвектомат TECNOEKA EVOLUTION EKF411 AL UD с гастроемкостями -1 шт; печь конвекционная TECNOEKA EVOLUTION EKF423 с гастроемкостями -1шт; стол с охлаждаемой поверхностью HICOLD SO-10/6-1шт; тестораскаточная машина FIMAR FI/42N-1шт-1шт; ванна 2х секционная-1шт; льдогенератор Abat ЛГ-37/15К-01-1шт; диспенсер-подогреватель для тарелок Вега 3ДП2-1шт; гранитор Ugolini NG 10/1-1шт; витрина настольная HICOLD VRTG 2-1шт; фритюрница Ergo EF-061Н-1шт; миксер для взбивания коктейлей NX-301-2 шт; блендер Redmond RHB 2939-1шт; миксер Palaris PHM 7019 бежевый -4шт; электрочайник DEXP KG-1800 Smart -4шт; гриль GH-811-1шт; блинница ATESY БА-1/2,5 "Масленица" одноконфорочная-1шт; блендер Moulinex DD 650-2шт; микроволновая печь Daewoo KOR-6L65-1шт; комбайн Philips HR-7628-1шт; соковыжималка Philips HR-1863-1шт; стеллаж складской СТК-1500\*500\*1600-1-3шт; стол-кондитерский Кобор СПКП-120/70-1шт; элекрический аппарат для приготовления кофе Гомельторгмаш ЭПК 1/Н-1,5/220-2шт; плита индукционная ЦМИ ПИ-1Н-15 шт; пПлита индукционная ЦМИ ПИ-1Н ВОК-1шт; плита электрическая профессиональная 4-х конф ПЭМ 4-010-2шт; зонт вытяжнойЗВ-1200/700-2шт; стеллаж перфорированный СКП-120/50-1шт; миксер планетарный ТОРГМАШ МП-5-4шт; подогреватель для шоколада и соусов Roller GRILL WI/1-1шт; куттер Robot Coupe R2А-1шт; стеллаж -2шт; шкаф расстойный электрический со стекляными дверцами ШРЭ-2,1-1шт; гриль саламандер Technoinox SEL 1/10-1шт; весы Redmond RS-724-5шт; Весы Redmond RS-M723-1шт; соковыжималка Endever SkyLine JE-69-1шт; инфракрасный кондитерский термометр бесконтактный (Пирометр) "Торт3"-1шт; Овоскоп ОН-10-1шт; сито -11шт; баллончики д/содовой воды-3 шт; вилка столовая М-12 Императорская-120шт; газ баллон для заправки горелок-4 шт; гастроемкость-21шт; горелка газогенератором, пьезо (цанг)GTP-NO4 с-1шт; доска разделочная-20шт; дуршлаг сетчатый -2шт; измерительное оборудование Дозиметр Нитрат-тестер НУК-019-1-1шт; кастрюли-43 шт; коврик для выпечки -9шт; крышка гастроемкости-18 шт; крышка с пароотводом-15шт; ложка столовая М-14 Вираж-60 шт; лопатка (силикон)-13 шт; мерная емкость -9шт; набор инструментов для карвинга-10 шт; набор разделочных досок с подставкой "Карнавал"-10шт; нож столовый цельнометаллический М-12 Императорский-12шт; ножницы кухонные многофункциональные -13 шт; овощечистка Y-формы -6шт; овощечистка Р-формы -7шт; плита (столешница) из природ. мрамора 1200\*600\*30 полированная-1шт; подставка для разделочных досок-5шт; помпа для работы с карамелью-1шт; противни АБАТ-6шт; салатник -36шт; силиконовая сбивалка -13шт; силиконовые щипцы-13 шт; сковорода-30шт; тарелка -24 шт. форма д/торта раскладная FORNAX d 18-2шт;
  2. **Информационное обеспечение обучения**

**Основные источники:**

МДК.02.01 **Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

Андонова Н.И., Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Учебник для СПО – М: Академия, 2017

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

**Нормативные документы**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

**Электронные издания:**

1. 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.
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: <http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758>.
3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

* **4.3 Общие требования к организации образовательного процесса**

Образовательный процесс носит практико-ориентированный характер. Реализация программы модуля предусматривает учебную и производственную практики, которые проводятся на основании договоров в предприятиях, направление деятельности которых соответствуют профилю модуля. Учебная практика проводится рассредоточенно в течение 6,7 семестров, чередуясь с теоретическими занятиями (один день в неделю). Производственная практика проводится концентрированно в течение 8семестра.

Освоению данного профессионального модуля предшествует освоение следующих учебных дисциплин: ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены», ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров». Параллельно с освоением модуля осуществляется освоение учебных дисциплин ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места», ОП.05 «Безопасность жизнедеятельности», ОП.04 «Экономические и правовые основы производственной деятельности», ОП 11 «Специальное рисование и лепка», Образовательный процесс при освоении междисциплинарного курса носит практикоориентированный характер; занятия проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием, компьютерном классе (около 30 % учебного времени, отведенного на теоретические занятия) и в учебном кондитерском цехе, где обучающиеся осваивают умения (приблизительно 30% учебного времени, отведенного на теоретическое обучение). Практические занятия проводятся при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации обучения, повышению качестваобучения.

Коэффициент практикоориентированности образовательного процесса при освоении данного профессионального модуля составляет 71 %.

В модуль включено дополнительное количество учебных часов за счет часов вариативной части циклов ОПОП, позволяющее обучающимся получить углубленные знания по технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; изучить современные технологии приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, применяемые на предприятиях в городе Норильске.

При реализации компетентностного подхода в освоении модуля, для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся предусматривается использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций в сочетании с внеаудиторной работой.

При изучении модуля с обучающимися проводятся консультации как со всей группой, так и индивидуально. При организации самостоятельной работы обучающихся используются мультимедийные пособия для самостоятельного изучения и контроля знаний. Самостоятельная внеаудиторная работа выделена для углубленного изучения тем, подготовки рефератов, докладов, составления компьютерной презентации освоенных компетенций и демонстрации в виде фотографий продуктов деятельности. По окончании освоения программы профессионального модуля предусмотрен экзамен (квалификационный).

**4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация основной профессиональной образовательной программы в соответствии с требованиями ФГОС обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения имеют 4 или 5 разряды по профессии рабочего - на 1-2 разряда выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Преподаватели и мастера производственного обучения, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях 1 раз в 3 года

**5 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| **ПК 2.1**  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:   * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); * рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; * соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; * своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; * рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; * правильное выполненияе работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; * соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; * соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); * соответствие методов подготавки 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 | Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в период производственной практики; экспертная оценка защиты курсового проекта  Экспертная оценка результатов лабораторных работ; экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в период практики;  Экспертная оценка результатов практических занятий; наблюдение за выполнением работ в период учебной и производственной практик; экспертное наблюдение на экзамене (квалификационном);  Экспертная оценка результатов практических занятий; наблюдение за выполнением работ в период учебной и производственной практик; экспертное наблюдение на экзамене (квалификационном);  Экспертная оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях;  Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в период учебной и производственной практик; экспертная оценка на квалификационном экзамене;  Экспертная оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях, результатов квалификационного экзамена; наблюдение за деятельностью в период учебной и производственной практик; |
| **ПК 2.2.**  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента  **ПК 2.3.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента  **ПК 2.4.**  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента  **ПК 2.5.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента  **ПК 2.6.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента  **ПК 2.7.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента  **ПК 2.8.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:   * адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; * соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; * оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); * профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; * правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; * соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандртам 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 | Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в период производственной практики; экспертная оценка защиты курсового проекта  Экспертная оценка результатов лабораторных работ; экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в период практики;  Экспертная оценка результатов практических занятий; наблюдение за выполнением работ в период учебной и производственной практик; экспертное наблюдение на экзамене (квалификационном);  Экспертная оценка результатов практических занятий; наблюдение за выполнением работ в период учебной и производственной практик; экспертное наблюдение на экзамене (квалификационном);  Экспертная оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях;  Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в период учебной и производственной практик; экспертная оценка на квалификационном экзамене;  Экспертная оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях, результатов квалификационного экзамена; наблюдение за деятельностью в период учебной и производственной практик;  Экспертная оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях, квалификационном экзамене, в период учебной и производственной практик; |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| **ОК 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 | Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, отзывы руководителей практики |
| **ОК. 02**  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач | * оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; * адекватность анализа полученной информации, точность выделения в | экспертное наблюдение при выполнении работ в рамках учебной и производственной практик, экспертная оценка результатов |
| профессиональной деятельности | * ней главных аспектов; * точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; * адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; | практических занятий, квалификационного экзамена |
| **ОК.03**  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | * актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; * точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии | экспертное наблюдение при выполнении работ в рамках учебной и производственной практики, экспертная оценка выполнения практических работ, экспертная оценка результатов квалификационного экзамена |
| **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 | Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы; экспертная оценка выполнения самостоятельных работ, результатов защиты рефератов, квалификационного экзамена |
| **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 | экспертное наблюдение при выполнении работ в рамках учебной практики, экспертная оценка на квалификационном экзамене |
| **ОК 06.**  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценности | * понимание значимости своей профессии | Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, отзывы руководителей практики |
| **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 | Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы |
| **ОК. 09**  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | * адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося при освоении образовательной программы, отзывы руководителей практики |
| **ОК 10.**  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | * адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); * адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; * точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); * правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося при освоении образовательной программы; отзывы руководителей практики; экспертная оценка на квалификационном экзамене |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕУЧРЕЖДЕНИЕ

«Норильский техникум промышленных технологий и сервиса»

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Ген директор ООО «Аэролит»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/А.А. Александрович/  от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_г  СОГЛАСОВАНО  на методическом совете  техникума  протокол № 2  от «14» 11.2022 г.  РАССМОТРЕНО  на заседании предметно-цикловой комиссии профессий и специальностей сервиса  протокол \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.  председатель ПЦК О.Н. Прохорова  /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ | УТВЕРЖДЕНО  Приказом директора  Норильского техникума промышленных технологий и сервиса  № 01-11/116  от«14»11.2022 г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Количество часов 225

2022

Рабочая программа разработана на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело», (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828)и в соответствии:с Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных предметов/дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», утвержденным приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса от 14.11.2022 г. приказ № 01-11/116а

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

1 Паспорт программы профессионального модуля

2 Результаты освоения профессионального модуля

2 Структура и содержание профессионального модуля

3 Условия реализации программы профессионального модуля

4 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

1 паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 03. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» (МДК 03.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий***,*** закусок сложного ассортимента)

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля разработана и является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупненную группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и (МДК 03.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий***,*** закусок сложного ассортимента.

соответствующихпрофессиональных компетенций (ПК):

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата обучения |
| ПК 3.1 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и  регламентами |
| ПК 3.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей раз-  личных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с  учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом  потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживани подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |
| ПК 3.7 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания |

1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

* организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
* обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения;
* организации и ведении процессов приготовления, творческогооформления и подготовки к презентации и реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
* организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
* организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
* организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
* организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
* разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
* оформление и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;
* ведение расчетов с потребителями.

**уметь:**

* контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;
* составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;
* оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;
* распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
* объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
* контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
* контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
* контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения расход запасов, продуктов на производстве;
* контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
* сочетать основные продукты с дополнительных гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
* контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
* использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
* контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
* изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и
* продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
* организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
* минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
* обеспечивать безопасность готовых соусов;
* определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
* предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
* организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
* контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок;
* организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции;
* организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок;
* вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи;
* поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
* владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
* контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
* сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;
* контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
* осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
* использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;
* контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
* изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
* организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
* минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
* обеспечивать безопасность готовых салатов;
* определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;
* предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
* охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;
* организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
* контролировать температуру подачи салатов;
* организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
* организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов;
* вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи;
* поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
* владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
* контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
* сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
* контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
* осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
* использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
* контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
* изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и
* продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
* организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
* минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
* обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок;
* определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
* предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
* охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;
* организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
* контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок;
* организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;
* организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:
* рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок;
* вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;
* поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
* владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
* контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
* контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
* сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
* контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
* осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;
* использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
* контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
* изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
* организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
* минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
* обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
* определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
* предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
* охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения;
* организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
* контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
* организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;
* организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
* вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;
* поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
* консультировать потребителей;
* владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд расход запасов, продуктов на производстве;
* контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
* сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
* контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
* осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
* использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
* контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
* изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
* организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
* минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;
* обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
* определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
* предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
* охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;
* организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
* контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
* организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;
* организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:
* рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
* вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;
* поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
* владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд осуществлять выбор ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;
* соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
* выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;
* комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;
* проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
* изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;
* рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;
* оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;
* представлять результат проработки (готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;
* проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры.

**знать:**

* требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
* санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
* методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;
* способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;
* виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
* последовательность выполнения технологических операций;
* требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
* возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
* виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
* правила утилизации непищевых отходов;
* виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
* виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
* 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, готовых соусов;
* варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок;
* варианты подбора пряностей и приправ;
* ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования;
* виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
* температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
* современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
* способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
* способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
* техника порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;
* виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска навынос;
* методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
* температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
* требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
* правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;
* правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
* 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, готовых салатов;
* варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов;
* варианты подбора пряностей и приправ;
* ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
* виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
* правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;
* температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
* современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента;
* способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;
* способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
* техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;
* виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
* методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;
* температура подачи салатов сложного ассортимента;
* требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;
* правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов;
* правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
* ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
* 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, готовых канапе, холодных закусок;
* варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок; варианты подбора пряностей и приправ;
* ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
* виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
* правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности;
* температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
* современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
* способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
* способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
* техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;
* виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
* методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
* температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
* правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;
* требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
* правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок;
* правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
* 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, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
* варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
* варианты подбора пряностей и приправ;
* ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
* виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
* правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;
* температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
* современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
* способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
* способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
* техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;
* виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
* методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
* температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
* требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
* правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
* правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
* 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, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
* варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
* варианты подбора пряностей и приправ;
* ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
* виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
* правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;
* температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
* современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
* способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
* способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов полуфабрикатов промышленного производства;
* техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;
* виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
* методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
* температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
* правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
* правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
* правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
* новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);
* современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения;
* принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;
* правила организации проработки рецептур;
* правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
* правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
* правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Объем рабочей программы 233 часов, самостоятельной работы 8 часов.

Всего часов нагрузки во взаимодействии с преподавателем 225 часа, в том числе: всего часов 112 часов, в т. ч. лабораторных и практических занятий 24 часов

Учебная практика - 36 часов.

Производственная практика - 72 часа.

**2** результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД). Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, в том числе профессиональными и общими компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата обучения |
| ПК 3.1 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и  регламентами |
| ПК 3.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей раз-  личных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с  учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом  потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживаний, подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |
| ПК 3.7 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания |
| 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, применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| ОК 7 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий. |
| 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. |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

1. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

**3.1 Структура профессионального модуля** ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» (МДК 03.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий*,* закусок сложного ассортимента)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образовательной программы, час | Объем образовательной программы, час | | | | Самостоятельная работа |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | |
| Обучение по МДК, час. | | Практики | |
| всего,  часов | В том числе | Учебная | Производственная |
| лабораторных и практических занятий, часов |
| ПК 3.1-3.7  ОК 1-7,9-11 | Раздел модуля 1. Организация  процессов приготовления,  оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | **52** | 48 | 12 | - | - | 4 |
| ПК 3.2.-3.7  ОК 1-7,9-11 | **Раздел модуля 2.** Процессы  приготовления, подготовки к  презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | **73** | 69 | 12 | - | - | 4 |
| ПК 3.1-3.7. | Учебная практика | **36** |  | |  |  |  |
| ПК 3.1-3.6 | Производственная практика | **72** |  | | 36 | 72 |
|  | **Всего:** | **233** | **117** | **24** | **36** | **72** | **8** |

**3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю** ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | | **Объем в часах** |
| **1** | **2** | | **3** |
| **Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | | **52** |
| **МДК. 03.01** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента | | | **48** |
| **Тема 1.1** Классификация, ассортимент  холодной кулинарной  продукции холодных  блюд, кулинарных  изделий и закусок | **Содержание** | | **12** |
| Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании | |
| Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | **2** |
| Практическое занятие. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания. | |
| **Тема 1.**2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и  хранению холодных  блюд, кулинарных  изделий и закусок | **Содержание** | | **12** |
| Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. | |
| Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013) | |
| Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | |
| **Тема 1.3** Организация и техническое  оснащение работ по  приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок | Содержание | | **12** |
| Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | |  |
| Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос | |
| Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации | |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | **10** |
| Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. | |
| Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. | |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1**   * систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем); * Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. * подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов; * составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; * сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций; * Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. * Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | | **4** |
| **Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | | **73** |
| **МДК 03.02** Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного  ассортимента | | | **69** |
| Тема 2.1 Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимент | | Содержание | **10** |
| Классификация соусов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок. |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов |
| Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов |
| Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок. |
| Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП) |
| Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента | | Содержание | **10** |
| 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, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, 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 подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок. |
| Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых про |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |  |
| Лабораторная работа 1. Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.): салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат- коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции | **4** |
| Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. |
| Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок  сложного ассортимента | | Содержание | **10** |
| Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закуок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании. |
| Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. |
| Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve. |
| Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача. |
| Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд |
| Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола». |
| Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос. |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **4** |
| Лабораторная работа 3-4. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции |
| Практическое занятие 4. Расчет количества сырья, выхода бутербродов |  |
| Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента | | Содержание | **11** |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству , пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. . |
| Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных 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 (НАССР). |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **4** |
| Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. |
| Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи  сложного ассортимента | | Содержание | **10** |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса ложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **6** |
| Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных. |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2**  Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.  Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.  Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.  Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.  Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.  Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | | **4** |
| **Учебная практика по ПМ.03** Виды работ:  Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.  Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями  Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.  Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.  Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. | | | **36** |
| **Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03 Виды работ:**  Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада.  Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.  Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями  Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.  Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.  Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.  Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. | | | **72** |
| Всего | | | **233** |

4 условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Материально-техническое обеспечение

**Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся; шкаф с полками для раздаточных дидактических материалов – 1 шт.; рабочее место преподавателя: мультимедийный проектор - 1 шт.; персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 10 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, САПР AutoCAD 2018, AutoCAD 2021, система трехмерного моделирования «Компас 3D LT V12», растровый графический редактор GIMP, векторный графический редактор Inkscape, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, Microsoft Visio Professional 2010, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» - 1 шт., экран, комплект настенных стендов по изучаемым темам. **Лаборатория «Учебная кухня ресторана»**, оснащенная оборудованием: Рабочее место преподавателя (мастера производственного обучения). Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол – 1шт; стул – 6 шт; шкаф для столовой посуды-1шт). Технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 10 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, САПР AutoCAD 2018, AutoCAD 2021, система трехмерного моделирования «Компас 3D LT V12», растровый графический редактор GIMP, векторный графический редактор Inkscape, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, Microsoft Visio Professional 2010, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» -1шт, мультимедийный проектор-1шт, экран для проектора-1шт). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: стол производственный СР-2/1200/600 -12 шт; шкаф шоковой заморозки Abat ШОК-6-1/1 – 1шт; стол холодильный HICOLD SN 11/TN – 1 шт; машина посудомоечная Abat -500ф – шт; стол холодильный для пиццы HICOLD PZE2-11/GN-1шт; фризер для мороженого Ugolini Minigel Plus-1шт; универсальная кухонная машина ТОРГМАШ УКМ-01 -1шт; бликсер Robot Coupe Blixer 2 -1шт; кофемашина Saeco Aulika Focus-1шт; электромармит Abat ЭМК-80/2Н-1шт; электромармит Abat ЭМК-40Н-1шт; лампа для карамели с противнем-1шт; , электрическая экран защитный к лампе для карамели-1шт; пароконвектомат TECNOEKA EVOLUTION EKF411 AL UD с гастроемкостями -1 шт; печь конвекционная TECNOEKA EVOLUTION EKF423 с гастроемкостями -1шт; стол с охлаждаемой поверхностью HICOLD SO-10/6-1шт; тестораскаточная машина FIMAR FI/42N-1шт-1шт; ванна 2х секционная-1шт; льдогенератор Abat ЛГ-37/15К-01-1шт; диспенсер-подогреватель для тарелок Вега 3ДП2-1шт; гранитор Ugolini NG 10/1-1шт; витрина настольная HICOLD VRTG 2-1шт; фритюрница Ergo EF-061Н-1шт; миксер для взбивания коктейлей NX-301-2 шт; блендер Redmond RHB 2939-1шт; миксер Palaris PHM 7019 бежевый -4шт; электрочайник DEXP KG-1800 Smart -4шт; гриль GH-811-1шт; блинница ATESY БА-1/2,5 "Масленица" одноконфорочная-1шт; блендер Moulinex DD 650-2шт; микроволновая печь Daewoo KOR-6L65-1шт; комбайн Philips HR-7628-1шт; соковыжималка Philips HR-1863-1шт; стеллаж складской СТК-1500\*500\*1600-1-3шт; стол-кондитерский Кобор СПКП-120/70-1шт; элекрический аппарат для приготовления кофе Гомельторгмаш ЭПК 1/Н-1,5/220-2шт; плита индукционная ЦМИ ПИ-1Н-15 шт; пПлита индукционная ЦМИ ПИ-1Н ВОК-1шт; плита электрическая профессиональная 4-х конф ПЭМ 4-010-2шт; зонт вытяжнойЗВ-1200/700-2шт; стеллаж перфорированный СКП-120/50-1шт; миксер планетарный ТОРГМАШ МП-5-4шт; подогреватель для шоколада и соусов Roller GRILL WI/1-1шт; куттер Robot Coupe R2А-1шт; стеллаж -2шт; шкаф расстойный электрический со стекляными дверцами ШРЭ-2,1-1шт; гриль саламандер Technoinox SEL 1/10-1шт; весы Redmond RS-724-5шт; Весы Redmond RS-M723-1шт; соковыжималка Endever SkyLine JE-69-1шт; инфракрасный кондитерский термометр бесконтактный (Пирометр) "Торт3"-1шт; Овоскоп ОН-10-1шт; сито -11шт; баллончики д/содовой воды-3 шт; вилка столовая М-12 Императорская-120шт; газ баллон для заправки горелок-4 шт; гастроемкость-21шт; горелка газогенератором, пьезо (цанг)GTP-NO4 с-1шт; доска разделочная-20шт; дуршлаг сетчатый -2шт; измерительное оборудование Дозиметр Нитрат-тестер НУК-019-1-1шт; кастрюли-43 шт; коврик для выпечки -9шт; крышка гастроемкости-18 шт; крышка с пароотводом-15шт; ложка столовая М-14 Вираж-60 шт; лопатка (силикон)-13 шт; мерная емкость -9шт; набор инструментов для карвинга-10 шт; набор разделочных досок с подставкой "Карнавал"-10шт; нож столовый цельнометаллический М-12 Императорский-12шт; ножницы кухонные многофункциональные -13 шт; овощечистка Y-формы -6шт; овощечистка Р-формы -7шт; плита (столешница) из природ. мрамора 1200\*600\*30 полированная-1шт; подставка для разделочных досок-5шт; помпа для работы с карамелью-1шт; противни АБАТ-6шт; салатник -36шт; силиконовая сбивалка -13шт; силиконовые щипцы-13 шт; сковорода-30шт; тарелка -24 шт. форма д/торта раскладная FORNAX d 18-2шт;

**4.2 Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов,**

**дополнительной литературы**

**Нормативные документы**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

**Основные источники:**

**МДК.03.01--- Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. - М: Академия,2018.

Синицына КА.В., Соколова Е.И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. - М: Академия,2018

**МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. - М: Академия,2018.

**Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: <http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758>.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

**5 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование | Критерии оценки | Методы  оценки |
| **ПК 3.1** Организовывать подготовку рабочих мест,  оборудования, сырья,  материалов для приготовления  холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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 выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; * соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; * соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); * соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; * правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; * точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; * соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам | Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  -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, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента  **ПК 3.3**Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента  **ПК 3.4**Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента  **ПК 3.5** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента  **ПК 3.6** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента  ПК 3.7Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания | * Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции: * адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; * соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; * оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); * профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; * правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; * соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: * корректное использование цветных разделочных досок; * раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; * соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; * соответствие времени выполнения работ нормативам; * соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; * точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов. |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ОК 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 квалификационный |
| ОК02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | Рациональность выбора средств и методов организации собственной деятельности.  Эффективность выбираемых методов и способов выполнения профессиональных задач.  Самостоятельность в оценивании эффективности выбираемых методов и способов 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 квалификационный |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | демонстрация ответственности за принятые решения  - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы | 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 квалификационный |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | Результативность поиска необходимой информации для выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  Способность выделения главного и необходимого из всего объема информации.  Результативность использования найденной информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | 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 квалификационный |
| 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 | 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 квалификационный |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. | Активность во взаимодействии с обучающимися, преподавателями, коллегами, руководством, потребителями в ходе обучения.  Аргументированность и принципиальность в отстаивании собственного мнения при работе в коллективе и команде.  Способность к соблюдению этических и нравственных норм в общении с коллегами, руководством, клиентами в ходе обучения. | 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 квалификационный |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий. | Способность нести ответственность за результаты работы членов команды (подчиненных).  Способность к объективному анализу и оценке собственной деятельности и деятельности подчиненных в процессе выполнения заданий. | 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 квалификационный |
| ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности. | Эффективность самостоятельно определяемых задач профессионального и личностного развития.  Результативность процессов самообразования, самостоятельного повышения профессиональной квалификации;  Способность к планированию повышения собственной профессиональной квалификации . | 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 квалификационный |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | Самостоятельность в отслеживании новых тенденций в технологии приготовления пищи.  Способность к своевременному и эффективному внедрению в профессиональную деятельность новых видов сырья, технологий его подготовки, приготовления полуфабрикатов и блюд. | 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 квалификационный |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке. | 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 квалификационный |
| 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 | 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 квалификационный |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕУЧРЕЖДЕНИЕ**

**«Норильский техникум промышленных технологий и сервиса»**

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Ген директор ООО «Аэролит»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/А.А. Александрович/  от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_г  СОГЛАСОВАНО  на методическом совете  техникума  протокол № 2  от «14»11.2022 г.  РАССМОТРЕНО  на заседании предметно-цикловой комиссии профессий и специальностей сервиса  протокол \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.  председатель ПЦК О.Н. Прохорова  /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ | УТВЕРЖДЕНО  Приказом директора  Норильского техникума промышленных технологий и сервиса  № 01-11/116  от«14»11.2022 г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Количество часов 239

2022

Рабочая программа разработана на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело», (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828)и в соответствии:с Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных предметов/дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», утвержденным приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса от 14.11.2022 г. приказ № 01-11/116а

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

1 Паспорт программы профессионального модуля

2 Результаты освоения профессионального модуля

3 Структура и содержание профессионального модуля

4 Условия реализации программы профессионального модуля

5 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

**1 паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ.04Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (МДК 04.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента)

**1.1 Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля разработана и является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупненную группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующихпрофессиональных компетенций (ПК):

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата обучения |
| ПК 4.1 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.6 | Осуществлять разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

**1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

* организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
* обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
* организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
* организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
* организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**знать:**

* требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
* санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факто-рами (системы ХАССП);
* методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;
* способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;
* виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
* последовательность выполнения технологических операций;
* требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
* возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
* виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
* правила утилизации непищевых отходов;
* виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
* виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
* 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, готовых холодных десертов сложного ассортимента;
* варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;
* варианты подбора пряностей и приправ;
* ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
* правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;
* виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
* температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
* современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;
* способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;
* способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;
* техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;
* виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
* методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассорти-мента;
* температура подачи холодных десертов сложного ассортимента;
* требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассорти-мента;
* правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;
* правила общения с потребителями;
* базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке;
* правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
* ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
* 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, готовых горячих десертов сложного ассортимента;
* варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;
* варианты подбора пряностей и приправ;
* ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;
* правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;
* виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
* температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
* современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента;
* способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;
* способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
* техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;
* виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
* методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
* температура подачи горячих десертов сложного ассортимента;
* требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;
* правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;
* правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
* 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, готовых холодных напитков сложного ассортимента;
* варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков;
* варианты подбора пряностей и приправ;
* ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования;
* правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;
* виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
* температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
* современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента;
* способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;
* способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
* техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;
* виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
* методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;
* температура подачи холодных напитков сложного ассортимента;
* требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассорти-мента;
* правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента;
* правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
* 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, готовых горячих напитков сложного ассортимента;
* варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков;
* варианты подбора пряностей и приправ;
* ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
* правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;
* виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
* температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
* современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента;
* способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;
* способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
* техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи;
* виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
* методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента;
* температура подачи горячих напитков сложного ассортимента;
* требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента;
* правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента;
* правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
* наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, тех-ники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;
* новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);
* современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
* принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;
* правила организации проработки рецептур;
* правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;
* правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
* правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков

**1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем всего 246 часов, в том числе:

всего занятий –239 часов

учебная практика – 66 часов.

производственная практика - 72

самостоятельная работа обучающихся –7 часов;

**2 результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД). Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в том числе профессиональными и общими компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 4.1 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.6 | Осуществлять разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| 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, применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| ОК 7 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий. |
| 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. |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

**3 СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**3.1 Структура профессионального модуля ПМ.04** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профессиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образовательной программы, час. | Объем образовательной программы, час | | | | |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | Самостоятельная работа |
| Обучение по МДК, час. | | Практики | |
| всего,  часов | в т.ч. | учебная | производственная  часов |
| лабораторные работы и практические занятия, часов |
| ПК 4.1-4.6  ОК 1-7,9-11 | |  | | --- | | **Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | | **36** | **32** | **11** | - | - | 4 |
| ПК 4.1-4.6  ОК 1-7,9-11 | **Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента | **72** | **69** | **11** | - | - | - |
| ПК 4.1-4.6  ОК 1-7,9-11 | Учебная практика | 66 |  | | 66 | - |  |
| ПК 4.1-4.6  ОК 1-7,9-11 | Производственная практика | 72 |  | | - | 72 |  |
|  | **Всего:** | **246** | **101** | **22** | **66** | **72** | **7** |

*\***3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.04** Организация и ведение процессов приготовления,

оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия,**  **самостоятельная работа обучающихся** | **Объем в часах** |
| **1** | **2** | **3** |
| |  | | --- | | **Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | | | **36** |
| **МДК. 04.01** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | | **32** |
| **Тема 1.1** Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков | **Содержание** | **7** |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента |
| Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания. |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** |
| **Практическое занятие.** Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассорти-мента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания. |
| **Тема 1.2** Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков | **Содержание** | **7** |
| Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. |
| Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции |
| Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков. |
| **Тема 1.3** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих 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.  Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. | **7** |
| Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **9** |
| **Практическое занятие.** Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. |
| **Практическое занятие.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента |
| **самостоятельная работа при изучении раздела 1**   * Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). * Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. * Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. * Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. * Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. * Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. * Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. * Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | **4** |
| **Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента | | **72** |
| **МДК. 04.02** Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | | **69** |
| **Тема 2.1.** Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента | **Содержание** | **29** |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассор-тимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характе-ристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента. |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с 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 корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложно-го ассортимента. |
| Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |
| Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** |
| **Лабораторная работа 1.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже) |
| **Лабораторная работа 2.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами). |
| **Тема 2.2** Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента | **Содержание** | **29** |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ас-сортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента. |
| Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **9** |
| **Лабораторная работа 4.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса). |  |
| **Лабораторная работа 5.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»). |
| **самостоятельная работа при изучении раздела 2**   * Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). * Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. * Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. * Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. * Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. * Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. * Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. * 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | **3** |
| **Учебная практика по ПМ.04**  **Виды работ:**   * Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. * Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. * Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. * Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом * . Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. * Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. * Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. * Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. * Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. * Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. * Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. * Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. * Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. * Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. * Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. * Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. * Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. * Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. * Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). * 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. * 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 | | **66** |
| **Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04**  **Виды работ:**   * Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. * Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). * 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. * Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. * Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. * Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. * Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. * 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.). | | **72** |
| **Всего** | | **246** |

**4 условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

4.1 Материально-техническое обеспечение

**Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся; шкаф с полками для раздаточных дидактических материалов – 1 шт.; рабочее место преподавателя: мультимедийный проектор - 1 шт.; персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 10 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, САПР AutoCAD 2018, AutoCAD 2021, система трехмерного моделирования «Компас 3D LT V12», растровый графический редактор GIMP, векторный графический редактор Inkscape, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, Microsoft Visio Professional 2010, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» - 1 шт., экран, комплект настенных стендов по изучаемым темам. **Лаборатория «Учебная кухня ресторана»**, оснащенная оборудованием: Рабочее место преподавателя (мастера производственного обучения). Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол – 1шт; стул – 6 шт; шкаф для столовой посуды-1шт). Технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 10 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, САПР AutoCAD 2018, AutoCAD 2021, система трехмерного моделирования «Компас 3D LT V12», растровый графический редактор GIMP, векторный графический редактор Inkscape, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, Microsoft Visio Professional 2010, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» -1шт, мультимедийный проектор-1шт, экран для проектора-1шт). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: стол производственный СР-2/1200/600 -12 шт; шкаф шоковой заморозки Abat ШОК-6-1/1 – 1шт; стол холодильный HICOLD SN 11/TN – 1 шт; машина посудомоечная Abat -500ф – шт; стол холодильный для пиццы HICOLD PZE2-11/GN-1шт; барная стойка-1шт; стенка для бара-1шт; стол для бара-1шт; фризер для мороженого Ugolini Minigel Plus-1шт; универсальная кухонная машина ТОРГМАШ УКМ-01 -1шт; бликсер Robot Coupe Blixer 2 -1шт; кофемашина Saeco Aulika Focus-1шт; электромармит Abat ЭМК-80/2Н-1шт; электромармит Abat ЭМК-40Н-1шт; лампа для карамели с противнем-1шт; , электрическая экран защитный к лампе для карамели-1шт; пароконвектомат TECNOEKA EVOLUTION EKF411 AL UD с гастроемкостями -1 шт; печь конвекционная TECNOEKA EVOLUTION EKF423 с гастроемкостями -1шт; стол с охлаждаемой поверхностью HICOLD SO-10/6-1шт; тестораскаточная машина FIMAR FI/42N-1шт-1шт; ванна 2х секционная-1шт; льдогенератор Abat ЛГ-37/15К-01-1шт; диспенсер-подогреватель для тарелок Вега 3ДП2-1шт; гранитор Ugolini NG 10/1-1шт; витрина настольная HICOLD VRTG 2-1шт; фритюрница Ergo EF-061Н-1шт; миксер для взбивания коктейлей NX-301-2 шт; блендер Redmond RHB 2939-1шт; миксер Palaris PHM 7019 бежевый -4шт; электрочайник DEXP KG-1800 Smart -4шт; гриль GH-811-1шт; блинница ATESY БА-1/2,5 "Масленица" одноконфорочная-1шт; блендер Moulinex DD 650-2шт; микроволновая печь Daewoo KOR-6L65-1шт; комбайн Philips HR-7628-1шт; соковыжималка Philips HR-1863-1шт; стеллаж складской СТК-1500\*500\*1600-1-3шт; стол-кондитерский Кобор СПКП-120/70-1шт; электрический аппарат для приготовления кофе Гомельторгмаш ЭПК 1/Н-1,5/220-2шт; плита индукционная ЦМИ ПИ-1Н-15 шт; пПлита индукционная ЦМИ ПИ-1Н ВОК-1шт; плита электрическая профессиональная 4-х конф ПЭМ 4-010-2шт; зонт вытяжнойЗВ-1200/700-2шт; стеллаж перфорированный СКП-120/50-1шт; миксер планетарный ТОРГМАШ МП-5-4шт; подогреватель для шоколада и соусов Roller GRILL WI/1-1шт; куттер Robot Coupe R2А-1шт; стеллаж -2шт; шкаф расстойный электрический со стекляными дверцами ШРЭ-2,1-1шт; гриль саламандер Technoinox SEL 1/10-1шт; весы Redmond RS-724-5шт; Весы Redmond RS-M723-1шт; соковыжималка Endever SkyLine JE-69-1шт; инфракрасный кондитерский термометр бесконтактный (Пирометр) "Торт3"-1шт; Овоскоп ОН-10-1шт; сито -11шт; баллончики д/содовой воды-3 шт; вилка столовая М-12 Императорская-120шт; газ баллон для заправки горелок-4 шт; гастроемкость-21шт; горелка газогенератором, пьезо (цанг)GTP-NO4 с-1шт; доска разделочная-20шт; дуршлаг сетчатый -2шт; измерительное оборудование Дозиметр Нитрат-тестер НУК-019-1-1шт; кастрюли-43 шт; коврик для выпечки -9шт; крышка гастроемкости-18 шт; крышка с пароотводом-15шт; ложка столовая М-14 Вираж-60 шт; лопатка (силикон)-13 шт; мерная емкость -9шт; набор инструментов для карвинга-10 шт; набор разделочных досок с подставкой "Карнавал"-10шт; нож столовый цельнометаллический М-12 Императорский-12шт; ножницы кухонные многофункциональные -13 шт; овощечистка Y-формы -6шт; овощечистка Р-формы -7шт; плита (столешница) из природ. мрамора 1200\*600\*30 полированная-1шт; подставка для разделочных досок-5шт; помпа для работы с карамелью-1шт; противни АБАТ-6шт; салатник -36шт; силиконовая сбивалка -13шт; силиконовые щипцы-13 шт; сковорода-30шт; тарелка -24 шт. форма д/торта раскладная FORNAX d 18-2шт;

**4.2 Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов,**

**дополнительной литературы**

**Нормативные документы**

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

2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
3. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
6. 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.
7. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
8. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
12. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 416 с.
13. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
14. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
15. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
16. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
17. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
18. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
19. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
20. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
21. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
22. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.
23. Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2015.- 282 с.
24. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

**Основные источники:**

**МДК.04.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов , напитков сложного ассортимента**

Синицына А.В., Соколова Е.И. Приготовление, оформление и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов , напитков разнообразного ассортимента: Учебник для СПО – М: Академия, 2017

**МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов , напитков сложного ассортимента**

Синицына А.В., Соколова Е.И. Приготовление, оформление и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов , напитков разнообразного ассортимента: Учебник для СПО – М: Академия, 2017

**Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

**Дополнительные источники:**

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

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

**4.2 Общие требования к организации образовательного процесса**

Образовательный процесс носит практико-ориентированный характер. Реализация программы модуля предусматривает учебную и производственную практики, которые проводятся на основании договоров в предприятиях, направление деятельности которых соответствуют профилю модуля. Учебная практика проводится рассредоточено в течение 3 и 4 семестров, чередуясь с теоретическими занятиями (один день в неделю). Производственная практика проводится концентрированно в течение 5 и 6 семестров.

Освоению данного профессионального модуля предшествует освоение следующих учебных дисциплин: ОП.01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», ОП.02. "Физиология питания", ОП.03. «Организация хранения и контроль запасов и сырья». Параллельно с освоением модуля осуществляется освоение учебных дисциплин ОП.08. "Охрана труда", ОП.09.«Безопасность жизнедеятельности», ОП.06. «Правовые основы профессиональной деятельности», ОП.В. 11. «Основы композиции, специальное рисование и лепка», ОП.В. 10. "Организация обслуживания"

Образовательный процесс при освоении междисциплинарного курса носит практикоориентированный характер; занятия проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием, компьютерном классе (около 30 % учебного времени, отведенного на теоретические занятия) и в учебном кондитерском цехе, где обучающиеся осваивают умения (приблизительно 30% учебного времени, отведенного на теоретическое обучение). Практические занятия проводятся при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации обучения, повышению качестваобучения.

Коэффициент практикоориентированности образовательного процесса при освоении данного профессионального модуля составляет 72 %.

В модуль включено дополнительное количество учебных часов за счет часов вариативной части циклов ОПОП, позволяющее обучающимся получить углубленные знания по технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; изучить современные технологии приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, применяемые на предприятиях в городе Норильске.

При реализации компетентностного подхода в освоении модуля, для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся предусматривается использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций в сочетании с внеаудиторной работой.

При изучении модуля с обучающимися проводятся консультации как со всей группой, так и индивидуально. При организации самостоятельной работы обучающихся используются мультимедийные пособия для самостоятельного изучения и контроля знаний. Самостоятельная внеаудиторная работа выделена для углубленного изучения тем, подготовки рефератов, докладов, составления компьютерной презентации освоенных компетенций и демонстрации в виде фотографий продуктов деятельности. По окончании освоения программы профессионального модуля предусмотрен экзамен

**4.3 Общие требования к организации образовательного процесса**

Образовательный процесс носит практико-ориентированный характер. Реализация программы модуля предусматривает учебную и производственную практики, которые проводятся на основании договоров в предприятиях, направление деятельности которых соответствуют профилю модуля. Учебная практика проводится рассредоточенно в течение 5 семестра, чередуясь с теоретическими занятиями (один день в неделю). Производственная практика проводится концентрированно в течение 8 семестра.

Освоению данного профессионального модуля предшествует освоение следующих учебных дисциплин: ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены», ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров». Параллельно с освоением модуля осуществляется освоение учебных дисциплин ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места», ОП.05 «Безопасность жизнедеятельности», ОП.04 «Экономические и правовые основы производственной деятельности», ОП 11 «Специальное рисование и лепка», Образовательный процесс при освоении междисциплинарного курса носит практикоориентированный характер; занятия проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием, компьютерном классе (около 30 % учебного времени, отведенного на теоретические занятия) и в учебном кондитерском цехе, где обучающиеся осваивают умения (приблизительно 30% учебного времени, отведенного на теоретическое обучение). Практические занятия проводятся при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации обучения, повышению качестваобучения.

Коэффициент практикоориентированности образовательного процесса при освоении данного профессионального модуля составляет 71 %.

В модуль включено дополнительное количество учебных часов за счет часов вариативной части циклов ОПОП, позволяющее обучающимся получить углубленные знания по технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; изучить современные технологии приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, применяемые на предприятиях в городе Норильске.

При реализации компетентностного подхода в освоении модуля, для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся предусматривается использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций в сочетании с внеаудиторной работой.

При изучении модуля с обучающимися проводятся консультации как со всей группой, так и индивидуально. При организации самостоятельной работы обучающихся используются мультимедийные пособия для самостоятельного изучения и контроля знаний. Самостоятельная внеаудиторная работа выделена для углубленного изучения тем, подготовки рефератов, докладов, составления компьютерной презентации освоенных компетенций и демонстрации в виде фотографий продуктов деятельности. По окончании освоения программы профессионального модуля предусмотрен экзамен (квалификационный).

**4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация основной профессиональной образовательной программы в соответствии с требованиями ФГОС обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения имеют 4 или 5 разряды по профессии рабочего - на 1-2 разряда выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Преподаватели и мастера производственного обучения, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях 1 раз в 3 года.

**5 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| **ПК 4.1**  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:   * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); * рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; * соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; * своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; * рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; * правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; * соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; * соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); * соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; * правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; * точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; * соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам | экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - практических/ лабораторных занятий;  - заданий по учебной и производственной практикам;  - заданий по самостоятельной работе  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 4.2**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента  **ПК 4.3.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента  **ПК 4.4.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента  **ПК 4.5.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента | * Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: * адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; * соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; * оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); * профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; * правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; * соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандртам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: * корректное использование цветных разделочных досок; * раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; * соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; * соответствие времени выполнения работ нормативам; * соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; * точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; * адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; * соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: * соответствие температуры подачи; * аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) * соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; * гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) * гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; * соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре * эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ОК 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 | экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий для практических/ лабораторных занятий;  - заданий по учебной и производственной практике;  - заданий для самостоятельной работы  экспертное наблюдение и оценка в процессе  выполнения |
| ОК02.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; | экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий для практических/ лабораторных занятий;  - заданий по учебной и производственной практике;  - заданий для  самостоятельной работы |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | * актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; * точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии | экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий для практических/ лабораторных занятий;  - заданий по учебной и производственной практике;  - заданий для самостоятельной работы |
| 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 | экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий для практических/ лабораторных занятий;  - заданий по учебной и производственной практике;  - заданий для самостоятельной работы |
| 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 | экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий для практических/ лабораторных занятий;  - заданий по учебной и производственной практике;  - заданий для самостоятельной работы  практикам |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. | * понимание значимости своей профессии | экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - заданий экзамена по модулю |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий. | * точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; * эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте | - экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - заданий экзамена по модулю;  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности. | * адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - заданий экзамена по модулю;  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | * адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); * адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; * точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); * правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | - экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - заданий экзамена по модулю;  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |  |  |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**профессиональноЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«Норильский техникум промышленных технологий**

**и сервиса»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на методическом  совете техникума  протокол № 2  от «14» 11.2022 г.    РАССМОТРЕНО  на заседании ПЦК  профессий и специальностей сервиса  протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_\_г.  председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  /Прохорова О.Н./ | | УТВЕРЖДЕНО  Приказом директора  № 01-11/116  от«14»11.2022 г. | |
|  | |  | |
|  |  | |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ. 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЁТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Количество часов: 274

2022

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 №1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело», (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.16 № 44828) и в соответствии с Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных предметов/дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса»

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Норильский ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ технологий и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

1 Паспорт программы профессионального модуля

2 Результаты освоения профессионального модуля

3 Структура и содержание профессионального модуля

4 Условия реализации программы профессионального модуля

5 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1.1. Цель и планируемые результаты освоения рабочей программы профессионального модуля**

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать 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 5 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2 | Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм |
| ПК 5.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.6 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей |

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

|  |  |
| --- | --- |
| **Иметь практический опыт** | разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;  организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;  приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;  приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;  подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  контроля хранения и расхода продуктов |
| **Уметь** | разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;  проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;  хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности |
| **Знать** | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;  правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  правила разработки рецептур, составления заявок на продукты |

**1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов 277, в том числе в форме практической подготовки – 22;

Из них на освоение МДК – 103 часа, в том числе самостоятельная работа *–3*

практики, в том числе:

- учебная практика – 102;

- производственная практика – 72.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2.1. Структура рабочей программы профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональных и общих компетен-ций | Наименования разделов профессионального модуля | Суммарный объем нагрузки, час | В т.ч в форме практической подготовки | Объем образовательной программы, ак. час | | | | | |
| Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем | | | | | Самостоятельная работа |
| Обучение по МДК | | | Практики | |
| всего | в т.ч. | |
| лабораторные работы и практические занятия | курсовая проект (работа) | Учебная | Производ-ственная |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| ПК 5.1.- 5.5 | **МДК.05.01** Технология и организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделийсложного ассортимента | 32 | 8 | 32 | 8 | - |  | - |  |
| ПК 5.1, 5.6 | **МДК. 05.02** Процессыприготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделийсложного ассортимента | 71 | 14 | 68 | 14 |  |  |  | 3 |
| ПК 5.1-5.5 | Учебная практика | 102 |  |  |  |  |  |  |  |
| ПК 5.1-5.5 | Производственная практика | 72 |  |  | | | 72 | 102 |  |
|  | **Всего:** | **277** | **22** | **102** | **22** | **\*** | **72** | **102** |  |

**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** | **Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы** |
| **1** | **2** | **3** |  |
| **МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | | **32** |  |
| **Тема 1.1.**  Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления | **Содержание** |  |  |
| Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. | **12** | **ОК 1-11**  **ПК 5.1-5.6** |
| Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства | **ОК 1-11**  **ПК 5.1-5.6** |
| Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий | **ОК 1-11**  **ПК 5.1-5.6** |
| Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования | **ОК 1-11**  **ПК 5.1-5.6** |
| Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления |  |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **8** |  |
| **Практическое занятие.** Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа | **4** | **ОК 1-11**  **ПК 5.1-5.6** |
| **Практическое занятие.** Адаптация рецептурхлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр. | **4** | **ОК 1-11**  **ПК 5.1-5.6** |
| **Тема 1.2.**  Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **Содержание** |  |  |
| Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера | **6** | **ОК 1-11**  **ПК 5.1-5.6** |
| Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | **ОК 1-11**  **ПК 5.1-5.6** |
| **Тема 1.3.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **Содержание** | **8** |  |
| Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов. | **ОК 1-11**  **ПК 5.1-5.6** |
| Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации **ОК 1-11**  **ПК 5.1-5.6**кремовых изделий |  |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** |  |
| **Практическое занятие.** Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды | **2** | **ОК 1-11**  **ПК 5.1-5.6** |
| **Тема 1.4.**  Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе | **Содержание** | **6** |  |
| Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. | **ОК 1-11**  **ПК 5.1-5.6** |
| Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости. | **ОК 1-11**  **ПК 5.1-5.6** |
| Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад. | **ОК 1-11**  **ПК 5.1-5.6** |
| Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. |  |
| Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования |  |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** |  |
| **Практическое занятие.** Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья | **2** | **ОК 1-11**  **ПК 5.1-5.6** |
| **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. | | **-** | **ОК 1-11**  **ПК 5.1-5.6** |
| **МДК 05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента** | | **71** |  |
| **Тема 2.1.**  Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **Содержание** | **14** |  |
| Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **ОК 1-11**  **ПК 5.1-5.6** |
| Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **ОК 1-11**  **ПК 5.1-5.6** |
| Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | **ОК 1-11**  **ПК 5.1-5.6** |
| Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **ОК 1-11**  **ПК 5.1-5.6** |
| Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. | **ОК 1-11**  **ПК 5.1-5.6** |
| 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, условия и сроки хранения | **ОК 1-11**  **ПК 5.1-5.6** |
| Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |  |
| Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **ОК 1-11**  **ПК 5.1-5.6** |
| Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения |  |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** |  |
| **Практическое занятие.** Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов | **1** |  |
| **Практическое занятие.** Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика | **1** |  |
| **Тема 2.2.**  **Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба** | **Содержание** | **14** |  |
| Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | **ОК 1-11**  **ПК 5.1-5.6** |
| Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения | **ОК 1-11**  **ПК 5.1-5.6** |
| Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | **ОК 1-11**  **ПК 5.1-5.6** |
| Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | **ОК 1-11**  **ПК 5.1-5.6** |
| Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | **ОК 1-11**  **ПК 5.1-5.6** |
| Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию | **ОК 1-11**  **ПК 5.1-5.6** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **6** |  |
| **Лабораторное занятие**: Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых | **6** |  |
| **Тема 2.3.**  Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | **Содержание** | **21** |  |
| Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста | **ОК 1-11**  **ПК 5.1-5.6** |
| Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита«Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него. | **ОК 1-11**  **ПК 5.1-5.6** |
| Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности. |  |
| Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения | **ОК 1-11**  **ПК 5.1-5.6** |
| Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию. |  |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **6** |  |
| **Лабораторное занятие**: Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых | **6** | **ОК 1-11**  **ПК 5.1-5.6** |
| **Тема 2.4.**  Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента | **Содержание** | **21** |  |
| Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов. | **ОК 1-11**  **ПК 5.1-5.6** |
| Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления. | **ОК 1-11**  **ПК 5.1-5.6** |
| Оценка качества. Условия и сроки хранения |  |
| Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию | **ОК 1-11**  **ПК 5.1-5.6** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **6** |  |
| **Лабораторное занятие**: Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых | **6** |  |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 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. | |  | **ОК 1-11**  **ПК 5.1-5.6** |
| **Учебная практика по ПМ.05**  **Виды работ:**   1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 17. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 19. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | | **72** | **ОК 1-11**  **ПК 5.1-5.6** |
| **Производственная практика (концентрированная) по ПМ.05**  **Виды работ:**   1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | | **108** | **ОК 1-11**  **ПК 5.1-5.6** |
| **Всего** | | **277** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**Кабинет технологии изготовления хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий**, оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся; шкаф с полками для раздаточных дидактических материалов – 1 шт.; рабочее место преподавателя: мультимедийный проектор - 1 шт.; персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 10 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, САПР AutoCAD 2018, AutoCAD 2021, система трехмерного моделирования «Компас 3D LT V12», растровый графический редактор GIMP, векторный графический редактор Inkscape, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, Microsoft Visio Professional 2010, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» - 1 шт., экран, комплект настенных стендов по изучаемым темам. **Лаборатория «Учебный кондитерский цех»**, оснащенная оборудованием: Рабочее место преподавателя (мастера производственного обучения). Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий кулинарной продукции (обеденный стол – 1шт; стул – 4 шт; шкаф для столовой посуды-1шт). Технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 10 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, САПР AutoCAD 2018, AutoCAD 2021, система трехмерного моделирования «Компас 3D LT V12», растровый графический редактор GIMP, векторный графический редактор Inkscape, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, Microsoft Visio Professional 2010, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» -1шт, мультимедийный проектор-1шт, экран для проектора-1шт). Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

стол разделочный центральный СРЦ1200/600Z-13 шт; тестомесильная машина HS-20-1шт; весы электронные торговые ШТРИХ М 7Т 15-2,5 Д1А-3шт; весы электронные SL-202B-15 LED -1шт; витрина холодильная со стеклом-1шт; весы электронные торговые ШТРИХ М 7Т 30-5,10 Д1А-1шт;

морозильная камера Норд ДМ 155-3-010-1шт; облучатель «Дезар» 3-1шт;

ванна моечная односекционная-1шт; холодильник бытовой «Стинол-РФ-305»-2шт; мясорубка МИМ-350М-1шт; электроплита бытовая стационарная «ЭКС-91»-1шт; фритюрница Ergo EF-061-1шт; шкаф холодильный СМ 105-1шт; Ванна моечная двухсекционнная-1шт; миксер Bosch MFQ-4020-4шт; блендер

Moulinex DD653832-3шт; термопот Ves 1105-1шт; комбайн Philips HR-7761-1шт; стеллаж складской СТК-1500-1шт; миксер "Воронеж"-1шт; мясорубка Braun G-1500-1шт; плита электрическая профессиональная 4-х конф ПЭМ 4-010-3шт; зонт вытяжной ЗВ-1200/700-4шт; стеллаж перфорированныйСКП-120/50-2шт; Аппарат для нагрева и охлаждения воды HOTFrost D 208 T-1шт;

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

При формировании библиотечного фонда образовательной организации 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**

МДК.05.01 **Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента**

Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: Учебник для СПО. – М: Академия, 2017

Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю, Технология производства мучных кондитерских изделий: Учебник для СПО – М: Академия, 2017

Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. – М: Академия, 2017

МДК.05.02 **Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента**

Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. – М: Академия, 2017

**3.2.2. Основные электронные издания**

1. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6384-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147255> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. 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.
3. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147352> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146905> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147250> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

**3.2.3. 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. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
12. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
13. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
14. 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.
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 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
17. 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>
18. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е. Шрамко – Москва: Ресторанные ведомости, 2014. – 160 с.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ   
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках  модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. | подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;  обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ;  размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования;  выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;  соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  проведение маркировки ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  соблюдение правил утилизации непищевых отходов;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | 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 в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| ПК 5.2. Осуществлять  приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;  соблюдение способов и техник для приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; подготовка рабочих мест;  соблюдение температурного режима приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;  выявление дефектов и определение способов их устранения;  соответствие потерь действующим на предприятии нормам;  соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям;  обеспечение посуды для при приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  соблюдение условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  презентация отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских 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) |
| ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий | приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении | экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,  экспертное наблюдение выполнения практических работ, |
| потребителей, видов и форм обслуживания | полуфабрикатов;  соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; подготовка рабочих мест;  выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;  выявление дефектов и определение способов их устранения;  соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба действующим на предприятии нормам;  соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;  обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  соблюдение условий и сроков хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  выполнение презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом 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 5.4. Осуществлять  приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных  категорий потребителей, видов и форм обслуживания | приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении  полуфабрикатов;  соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного  ассортимента;  соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;  выявление дефектов и определение способов их устранения;  соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;  соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям;  обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  соблюдение условий и сроков хранения мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  выполнение презентации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом 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 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;  соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; подготовка рабочих мест;  выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении,  подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов 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 |
|  | соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;  выявление дефектов и определение способов их устранения;  соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов действующим на предприятии нормам;  соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;  выбор посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выбор условий и сроков хранения пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  выполнение презентации пирожных и тортов сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания | диктантов» соответствие  оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| ПК 5.6. Осуществлять  разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;  выбор рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подготовка рабочих мест;  выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований по безопасности;  обеспечение дополнительных ингредиентов к виду основного сырья;  соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;  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 | 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) |
| 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 |
| 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 | Экспертное наблюдение и  оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам  Экзамен |
| 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. Планировать  предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | - эффективно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«Норильский техникум промышленных технологий и сервиса»**

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Ген директор ООО «Аэролит»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/А.А. Александрович/  от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_г  СОГЛАСОВАНО  на методическом совете  техникума  протокол № 2  от «14» 11.2022 г.  РАССМОТРЕНО  на заседании предметно-цикловой комиссии профессий и специальностей сервиса  протокол \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.  председатель ПЦК О.Н. Прохорова  /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ | УТВЕРЖДЕНО  Приказом директора  Норильского техникума промышленных технологий и сервиса  № 01-11/116  от«14»11.2022 г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Количество часов 209

2022

Рабочая программа разработана на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело», (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828)и в соответствии:с Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных предметов/дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», утвержденным приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса от 14.11.2022 г. приказ № 01-11/116а

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

1 паспорт рабочей ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (МДК.07.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчинённого персонала)

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля разработана и является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупненную группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД)Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

|  |  |
| --- | --- |
| ПК 6.1 | Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 6.2 | Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями |
| ПК 6.3. | Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала |
| ПК 6.4 | Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала |
| ПК 6.5 | Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте |

1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

* разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
* разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
* презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
* координации деятельности подчиненного персонала организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
* контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов;
* проведения инвентаризации запасов организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;
* планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);
* выполнять и контролировать инструктирование и обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте;
* оценки результатов обучения поваров кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте

**уметь:**

* рассчитывать выход продукции в ассортименте;
* вести табель учета рабочего времени работников;
* рассчитывать заработную плату;
* рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
* организовывать рабочие места в производственных помещениях;
* организовывать работу коллектива исполнителей
* разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
* оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией

**знать:**

* принципы и виды планирования работы бригады (команды);
* основные приемы организации работы исполнителей;
* способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами
* бригады/команды;
* дисциплинарные процедуры в организации;
* правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и
* табеля учета рабочего времени;
* нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность
* бригадира;
* формы документов, порядок их заполнения;
* методику расчета выхода продукции;
* порядок оформления табеля учета рабочего времени;
* методику расчета заработной платы;
* структуру издержек производства и пути снижения затрат;
* методики расчета экономических показателей

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Объем рабочей программы 209 часов, самостоятельной работы 3 часа.

Всего часов нагрузки во взаимодействии с преподавателем 380 часов, в том числе: всего часов 206 часов,

в т. ч. лабораторных и практических занятий 20 часа,

курсовых работ 20 часов.

Учебная практика -30 часов

производственная практика - 108 часов.

2 результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

в том числе профессиональными и общими компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата обучения |
| ПК 6.1 | Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 6.2 | Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями |
| ПК 6.3. | Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала |
| ПК 6.4 | Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала |
| ПК 6.5 | Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте |
| 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, применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| ОК 7 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий. |
| 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. |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

3 СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

3.1Тематический план профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (МДК.07.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчинённого персонала)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды  ПК, ОК | Наименования разделов профессионального модуля | Всего часов. | Нагрузка во взаимодействии с преподавателем. | | | | практика | | |
| Учебная | | Производственная |
| Теоретическое обучение | | Самостоятельная работа | |
| всего,  часов | в т.ч.  лабораторные работы и практические занятия, часов | Всего, часов | В т.ч., курсовая работа |
| ПК 6.1- 6.3  ОК1,2,4-7,9-11 | Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала | 41 | 39 | 15 | 2 | - |  | |  |
| ПК 6.1- 6.3  ОК1,2,4-7,9-11 | Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала | 30 | 29 | 5 | 1 | - |  | |  |
| ПК 6.1-6.5 | Учебная практика | 30 |  | - | | | 30 | |  |
| ПК 6.1-6.5 | Производственная практика | 108 |  |  | | | | | 108 |
|  | Всего | 209 | 68 | 20 | 3 | 20 | | 30 | 108 |

3.1 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем | | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия,  самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | Объем часов | | |
| 1 | | 2 | 3 | | |
| **Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала** | | | 41 | | |
| МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала | | | 39 | | |
| Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания | | Содержание | 8 | | |
| 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 |
| 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) |
| Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы органи-заций питания, их характеристика, функции. |
| Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования) |
| **Тематика практических занятий** | 2 | | |
| 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 |  | | |
| 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 пред-почтений 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 воз-можностям 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** | 2 | | |
| 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** |  | | |
| 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, ма-териально-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** | 2 | | |
| Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом). |
| Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания | | **Содержание** |  | | |
| |  | | --- | | 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 | |
| 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). |
| 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. |
| Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, команд-ные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия |
| 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** | 4 | | |
| Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работни-ков различных подразделений |
| Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения |
| Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Конди-тер», «Пекарь» |
| Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения |
| Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений |
| Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными |
| Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению команд-ных ролей и техник |
| **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 |
| 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** | 2 | | |
| Планирование производственного задания (программы) |
| Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда |
| 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** |  | | |
| Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарообо-рот, производительность труда.  Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по про-дукции собственного производства и покупным товарам. |
| Производительность труда, факторы роста. |
| Методика расчета основных производственных показателей |
| Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика рас-чета 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** | 5 | | |
| Расчет производственной мощности |
| Расчет товарооборота |
| Расчет производительности труда |
| Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов. |
| Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников |
| Оформление документов: дневного заборного листа |
| Разработка нормативно-технологической документации |
| Тема 1.7. Координация  деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями | | **Содержание** | 4 | | |
| Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания. |
| Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация ра-боты бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания. |
| **Тематика практических занятий** | 2 | | |
| Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1**  1. Изучение направлений перспективного развития организаций питания. Изучение особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда.  2. Изучение отраслевых нормативных документов:  - ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования;  - ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования;  - ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;  - ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания;  - ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.  3. Анализ основных типов организаций питания.  4. Разработка структуры конкретной организации питания.  5. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест.  6. Изучение «Справочника руководителя»  7. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя).  8. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет.  9. Подготовка рефератов, составление компьютерных презентаций, сообщений по темам раздела.  10. Изучение Трудового кодекса РФ ст. №№ 238–250, ст. №№ 115, 137, 139, 143, 152, 153.  11. Решение ситуационных задач по темам раздела.  12. Разработка различных видов меню с учётом типа, класса предприятия и специализации, предполагаемой формы обслуживания, контингента потребителей.  13. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).  14. Изучение графиков выхода на работу (на базе практики).  15. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заве-дующего производством (на базе практики) | | | 4 | | |
| **Раздел 2 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** | | | 30 | | |
| **МДК. 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала** | | | 28 | | |
| Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | Содержание | | 13 | | |
| Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест.  Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания:  - потребления на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар», прилавки, обслуживание официантами, барменами);  - отпуска на вынос по заказам потребителей;  - вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания и др.).  Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного.  Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатированные, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка | |
| Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Контроль со-блюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты. | |  | | |
| Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов тру-дового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Правила учета рабочего времени подчиненного пер-сонала. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа. | |
| Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации. Особенности контроля качества пищи в детском, школь-ном питании. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции | |
| Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пека-рей, других работников кухни, кондитерского | **Содержание** | | 10 | | |
| Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов | |
| Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, трененги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте. | |
| Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов. | |
| **Тематика учебных занятий** | | 5 | | |
| Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря. | |
| Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося) | |
| Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2  1. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест (на базе практики).  2. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).  3. Решение ситуационных задач по темам раздела.  4. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя).  5. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заве-дующего производством (на базе практики).  6. Разработка мастер-классов, тренингов, инструкций по выбору обучающегося | | | 3 | | |
| **Курсовой проект (работа) (если предусмотрено)**  **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.  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, пита-ния 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 | | | 20 | | |
| **Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе) (если предусмотрено, указать тематику и(или) назначение, вид (форму) организации учебной деятельности)**  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, др. 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  Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)  1. Поиск информации из различных источников, включая интернет для составления:  - характеристики исследуемой организации питания  - миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания  - схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений  - характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха).  2. Составление:  - характеристики исследуемой организации питания  - миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания  - схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений  - характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха).  3. Разработка, ведение расчетов: | | | 20 | | |
| Учебная практика  Виды работ:  1. разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  2. анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;  3. разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  4. 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;  5. рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков;  6. рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;  7. предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;  8. составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков;  9. выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков;  10. владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню;  11. анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню  12. выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;  13. составлять графики работы с учетом потребности организации питания;  14. управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;  15. предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;  16. рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;  17. вести утвержденную учетно-отчетную документацию  18. выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;  19. взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения;  20. оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;  21. рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности;  22. определять потребность для выполнения производственной программы;  23. контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;  24. проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов;  25. составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов  26. выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;  27. контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;  28. определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;  29. органолептический оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;  30. определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;  31. организовывать рабочие места различных зон кухни;  32. оценивать работу подчиненного персонала  33. анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;  34. выбирать методы обучения, инструктирования;  35. составлять программу обучения;  36. оценивать результаты обучения;  37. координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;  38. объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;  39. проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов | | | 30 | | |
| **Производственная практика (д**ля программ подготовки специалистов среднего звена – (по профилю специальности) итоговая по модулю (если предусмотрена итоговая (концентрированная) 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 деятельности предприятия общественного питания.  3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного 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 организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.  7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.  8. Участие в проведении инвентаризации на производстве.  9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.  10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.  11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.  12. Участие в разработке новых фирменных блюд их презентации. Составление акта проработки.  13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.  14. Разработка различных видов меню.  15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.  16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.  17. Оценка качества готовой продукции.  18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.  19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.  20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.  21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.  22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.  23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.  24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.  25. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.  26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.  27. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.  28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.  29. 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.  30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений  31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.  32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.  33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.  34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требований  ниями к нему, организацией и планированием его труда.  35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).  36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).  37. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.  38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.  39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.  40. 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.  41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени | | | 108 | |
| Всего | | | 209 |

4 условияреализациипрограммыПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛя

4.1 Материально-техническое обеспечение

**Кабинет организации обслуживания**, оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся; шкаф с полками для дидактических материалов – 1 шт.; рабочее место преподавателя: мультимедийный проектор - 1 шт.; персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 10 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, САПР AutoCAD 2018, AutoCAD 2021, система трехмерного моделирования «Компас 3D LT V12», растровый графический редактор GIMP, векторный графический редактор Inkscape, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, Microsoft Visio Professional 2010, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» - 1 шт., экран, комплект настенных стендов по изучаемым темам. **Лаборатория «Учебная кухня ресторана»**, оснащенная оборудованием: Рабочее место преподавателя (мастера производственного обучения). Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол – 1шт; стул – 6 шт; шкаф для столовой посуды-1шт). Технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 10 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, САПР AutoCAD 2018, AutoCAD 2021, система трехмерного моделирования «Компас 3D LT V12», растровый графический редактор GIMP, векторный графический редактор Inkscape, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, Microsoft Visio Professional 2010, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» -1шт, мультимедийный проектор-1шт, экран для проектора-1шт). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: стол производственный СР-2/1200/600 -12 шт; шкаф шоковой заморозки Abat ШОК-6-1/1 – 1шт; стол холодильный HICOLD SN 11/TN – 1 шт; машина посудомоечная Abat -500ф – шт; стол холодильный для пиццы HICOLD PZE2-11/GN-1шт; фризер для мороженого Ugolini Minigel Plus-1шт; универсальная кухонная машина ТОРГМАШ УКМ-01 -1шт; бликсер Robot Coupe Blixer 2 -1шт; кофемашина Saeco Aulika Focus-1шт; электромармит Abat ЭМК-80/2Н-1шт; электромармит Abat ЭМК-40Н-1шт; лампа для карамели с противнем-1шт; , электрическая экран защитный к лампе для карамели-1шт; пароконвектомат TECNOEKA EVOLUTION EKF411 AL UD с гастроемкостями -1 шт; печь конвекционная TECNOEKA EVOLUTION EKF423 с гастроемкостями -1шт; стол с охлаждаемой поверхностью HICOLD SO-10/6-1шт; тестораскаточная машина FIMAR FI/42N-1шт-1шт; ванна 2х секционная-1шт; льдогенератор Abat ЛГ-37/15К-01-1шт; диспенсер-подогреватель для тарелок Вега 3ДП2-1шт; гранитор Ugolini NG 10/1-1шт; витрина настольная HICOLD VRTG 2-1шт; фритюрница Ergo EF-061Н-1шт; миксер для взбивания коктейлей NX-301-2 шт; блендер Redmond RHB 2939-1шт; миксер Palaris PHM 7019 бежевый -4шт; электрочайник DEXP KG-1800 Smart -4шт; гриль GH-811-1шт; блинница ATESY БА-1/2,5 "Масленица" одноконфорочная-1шт; блендер Moulinex DD 650-2шт; микроволновая печь Daewoo KOR-6L65-1шт; комбайн Philips HR-7628-1шт; соковыжималка Philips HR-1863-1шт; стеллаж складской СТК-1500\*500\*1600-1-3шт; стол-кондитерский Кобор СПКП-120/70-1шт; элекрический аппарат для приготовления кофе Гомельторгмаш ЭПК 1/Н-1,5/220-2шт; плита индукционная ЦМИ ПИ-1Н-15 шт; пПлита индукционная ЦМИ ПИ-1Н ВОК-1шт; плита электрическая профессиональная 4-х конф ПЭМ 4-010-2шт; зонт вытяжнойЗВ-1200/700-2шт; стеллаж перфорированный СКП-120/50-1шт; миксер планетарный ТОРГМАШ МП-5-4шт; подогреватель для шоколада и соусов Roller GRILL WI/1-1шт; куттер Robot Coupe R2А-1шт; стеллаж -2шт; шкаф расстойный электрический со стекляными дверцами ШРЭ-2,1-1шт; гриль саламандер Technoinox SEL 1/10-1шт; весы Redmond RS-724-5шт; Весы Redmond RS-M723-1шт; соковыжималка Endever SkyLine JE-69-1шт; инфракрасный кондитерский термометр бесконтактный (Пирометр) "Торт3"-1шт; Овоскоп ОН-10-1шт; сито -11шт; баллончики д/содовой воды-3 шт; вилка столовая М-12 Императорская-120шт; газ баллон для заправки горелок-4 шт; гастроемкость-21шт; горелка газогенератором, пьезо (цанг)GTP-NO4 с-1шт; доска разделочная-20шт; дуршлаг сетчатый -2шт; измерительное оборудование Дозиметр Нитрат-тестер НУК-019-1-1шт; кастрюли-43 шт; коврик для выпечки -9шт; крышка гастроемкости-18 шт; крышка с пароотводом-15шт; ложка столовая М-14 Вираж-60 шт; лопатка (силикон)-13 шт; мерная емкость -9шт; набор инструментов для карвинга-10 шт; набор разделочных досок с подставкой "Карнавал"-10шт; нож столовый цельнометаллический М-12 Императорский-12шт; ножницы кухонные многофункциональные -13 шт; овощечистка Y-формы -6шт; овощечистка Р-формы -7шт; плита (столешница) из природ. мрамора 1200\*600\*30 полированная-1шт; подставка для разделочных досок-5шт; помпа для работы с карамелью-1шт; противни АБАТ-6шт; салатник -36шт; силиконовая сбивалка -13шт; силиконовые щипцы-13 шт; сковорода-30шт; тарелка -24 шт. форма д/торта раскладная FORNAX d 18-2шт;

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

**МДК.03.01--- Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. - М: Академия,2017.

Синицына КА.В., Соколова Е.И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. - М: Академия,2017

**МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. - М: Академия,2017.

Дополнительные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв.  
   02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник 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.
4. 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.
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
13. Кибанов А.Я. Основы управления персоналом. – 2-е изд. Доп. и перераб. – М.:ИНФРА - М, 2012.
14. Панкратов В.Н. Искусство управлять людьми – М.: Изд-во Института психотерапии,2012.
15. Виханский О.С., Наумов А.И. Менеджмент. М., 2012.\_\_

5 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | |  | | --- | | Критерии оценки | | Методы оценки |
| ПК 6.1Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  анализ потребительского спроса и предпочтений потребителей услуг поварского и кондитерского дела;  выполнение расчета энергетической ценности ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  разработка и предоставление различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выполнение расчета цены меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 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 участии) |
| ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями | Выполнять:  текущее планирование;  координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;  составление графиков работы персонала с учетом потребности организации пита-ния;  распределение работы между членами подчиненного персонала, бригады;  регулирование конфликтных ситуаций, мотивация персонала на качество выполнения работ;  предупреждение фактов хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;  проведение расчетов и стимулирующих выплат сотрудникам по принятой методике основных производственных показателей;  оформление учетно-отчетной документации | 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 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала | персонала необходимыми ресурсами, оборудованием, сырьем, материалами с учетом видов работ;  контроль за хранением и расходом запа-сов, сырья, материалов, оборудования с учетом требований по безопасности;  обеспечение сохранности ресурсов, оборудования, сырья, материалов;  подготовка рабочих мест для профессиональной деятельности подчиненного персонала;  проведение инвентаризации ресурсов, оборудования, сырья, материалов | тестирование,  экзамен,  экспертное наблюдение выполнения лаборатор-ных 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 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | Выполнять:  соблюдение регламентов и стандартов организации питания, требований личной гигиены;  соблюдение требований безопасности;  оценка качества готовых блюд, кулинар-ных, кондитерских изделий, напитков;  проведение бракеража;  ведение документации по контролю каче-ства готовой продукции, текущей дея-тельности подчиненного персонала | 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 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте | Выполнять:  инструктирование подчиненного персо-нала;  оценка уровня подготовленности пова-ров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела, установление потребности в их обучении и профессиональной под-готовке; выбор образовательных про-грамм; составление и актуализация программ обучения в соответствии с индивидуальными потребностями работника;  бор методов инструктажа и обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;  бучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского | 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) |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты  (освоенные общие компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
| ОК1Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | Активность участия во внеклассных мероприятиях профессиональной направленности.  Ответственность при выполнении домашних заданий, самостоятельных работ.  Активность в посещении кружков по профессии, дополнительных занятий | Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, отзывы руководителей практики |
| ОК2Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество | Рациональность выбора средств и методов организации собственной деятельности.  Эффективность выбираемых методов и способов выполнения профессиональных задач.  Самостоятельность в оценивании эффективности выбираемых методов и способов выполнения профессиональных задач | Экспертное наблюдение при выполнении работ в рамках учебной практики, экспертная оценка результатов практических занятий, экзамена квалификационного |
| ОК3Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях. | Результативность решения индивидуальных практических задач в стандартных и нестандартных ситуациях.  Самостоятельность в осуществлении контроля соблюдения технологических параметров приготовления пищи, контроля работы оборудования.  Способность к проведению анализа собственной деятельности, выявлению недостатков и определению возможных причин их возникновения. | Экспертное наблюдение при выполнении работ в рамках учебной практики, экспертная оценка выполнения практических работ, экспертная оценка результатов экзамена квалификационного |
| ОК 4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | Результативность поиска необходимой информации для выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  Способность выделения главного и необходимого из всего объема информации.  Результативность использования найденной информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы; экспертная оценка выполнения самостоятельных работ, результатов защиты рефератов, экзамена квалификационного |
| ОК5Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | Самостоятельность в подготовке компьютерных презентаций.  Результативность поиска, обработки, хранения, представления информации, найденной посредством Интернет.  Результативность освоения дисциплины ОУД.07 Информатика и ИКТ. | Экспертное наблюдение при выполнении работ в рамках учебной практики, экспертная оценка на экзамене квалификационном |
| ОК6Работатьв коллективеи команде,обеспечивать ее сплочение, эффективнообщатьсясколлегами, руководством, потребителями. | Активность во взаимодействии с обучающимися, преподавателями, коллегами, руководством, потребителями в ходе обучения.  Аргументированность и принципиальность в отстаивании собственного мнения при работе в коллективе и команде.  Способность к соблюдению этических и нравственных норм в общении с коллегами, руководством, клиентами в ходе обучения. | Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, отзывы руководителей практики |
| ОК 7Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий. | Способность нести ответственность за результаты работы членов команды (подчиненных).  Способность к объективному анализу и оценке собственной деятельности и деятельности подчиненных в процессе выполнения заданий. | Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы |
| ОК8Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития,заниматьсясамообразованием, осознаннопланировать повышение квалификации | Эффективность самостоятельно определяемых задач профессионального и личностного развития.  Результативность процессов самообразования, самостоятельного повышения профессиональной квалификации;  Способность к планированию повышения собственной профессиональной квалификации . | Экспертноенаблюдение за деятельностью обучающегося при освоенииобразовательной программы, отзывыруководителей практики |
| ОК 9 Быть готовым к смене технологий впрофессиональной деятельности. | Самостоятельность в отслеживании новых тенденций в технологии приготовления пищи.  Способность к своевременному и эффективному внедрению в профессиональную деятельность новых видов сырья, технологий его подготовки, приготовления полуфабрикатов и блюд. | Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося при освоении образовательной программы; отзывы руководителей практики; экспертная оценка на экзамене квалификационном |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**профессиональноЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«Норильский техникум промышленных технологий**

**и сервиса»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на методическом  совете техникума  протокол № 2  от «14»11.2022 г.    РАССМОТРЕНО  на заседании ПЦК  профессий и специальностей сервиса  протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_\_г.  председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  /Прохорова О.Н./ | | УТВЕРЖДЕНО  Приказом директора  № 01-11/116  от«14»11.2022 г. | |
|  | |  | |
|  |  | |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ. 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (ПЕКАРЬ)

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Количество часов: 226

2022

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 №1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело», (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.16 № 44828) и в соответствии с Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных предметов/дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса»

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Норильский ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ технологий и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

1 Паспорт программы профессионального модуля

2 Результаты освоения профессионального модуля

3 Структура и содержание профессионального модуля

4 Условия реализации программы профессионального модуля

5 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (пекарь)**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения рабочей программы профессионального модуля**

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать

профессиональными компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций** |
| ВД 7 | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16472 пекарь) |
| ПК 7.1. | Подготавливать и дозировать сырье |
| ПК 7.2 | Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам |
| ПК 7.3 | Производить разделку хлебобулочных изделий из различных видов теста |
| ПК 7.4 | Производить отделку поверхности готовых хлебобулочных изделий |
| ПК 7.5 | Производить приготовление хлебобулочных изделий из различных  видов теста. |
| ПК 7.6 | Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для  приготовления хлебобулочных изделий |
| ПК 7.7 | Производить отбраковку, упаковку и маркировку хлебобулочных изделий. |

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Практический опыт | хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; деления теста вручную;  формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;  разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста; настройки и регулирования режимов работы оборудования;  выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;  сушки сухарных изделий;  выпечки кексов, пряников, вафель, печенья;  выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; наладки и регулирования режима работы печи;  отбраковки изделий; укладки готовой продукции;  упаковки готовой продукции вручную;  упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании;  устранения мелких неполадок упаковочного оборудования; |
| Умения | размножать и выращивать дрожжи; активировать прессованные  дрожжи; обслуживать оборудование дрожжевого цеха;  соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и  санитарии при работе с дрожжами; пользоваться производственными рецептурами и технологическими  инструкциями; взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; оценивать качество сырья  по органолептическим показателям; оценивать качество опары,  закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;  определять различными методами готовность теста в процессе  созревания; делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; проводить предварительную (промежуточную) расстойку; придавать окончательную форму тестовым заготовкам; работать с полуфабрикатами из замороженного теста; укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы; смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов; контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;  производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема; устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; загружать полуфабрикаты в печь; контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; определять готовность изделий при выпечке; разгружать печь; определять выход готовой продукции рассчитывать упек и усушку; выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей; оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; приготавливать отделочную крошку, помаду; производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой помадой контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям; отбраковывать готовые изделия по массе;  упаковывать изделия различными способами;  укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки; |
| Знания | способы изменения температуры дрожжей;  правила организации работ в цеху; требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами.  характеристики сырья и требования к его качеству; правила хранения сырья; правила подготовки сырья к пуску в производство; способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей; способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;  способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;  рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для  изделий без крема; методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур; методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; структуру и физические свойства различных видов теста; сущность процессов созревания теста; правила работы на тестоприготовительном оборудовании устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;  ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий; массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента; способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов; порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы; рецептуры приготовления смазки; приемы отделки поверхности полуфабрикатов: режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;  причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и  укладки на листы и способы их исправления;  устройство и принцип работы оборудования для окончательной  расстойки теста; правила безопасного обслуживания оборудования.  методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке; режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий; условия  выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;  ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста; приемы посадки полуфабрикатов в печь;  методы расчета упека, усушки хлебных изделий;  методы расчета выхода готовой продукции;  методы определения готовности изделий при выпечке;  правила техники безопасности при выборке готовой продукции; нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий требования к качеству готовой продукции;  требования к упаковке и маркировке изделий;  правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки; правила и способы наладки; регулирования режимов работы упаковочного оборудования; возможные неисправности и способы их выявления. |

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов – 230 часов, из них на освоение МДК – 128 часов, на практики:

- учебную 36 часов;

- производственную – 66 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2.1. Структура рабочей программы профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (пекарь)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональ-ных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образовательной программы, час | Объем образовательной программы, час | | | | | | |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | | Самостоятельная работа[[1]](#footnote-1) | Промежуточная аттестация |
| Обучение по МДК, час. | | | Практики | |
| всего,  часов | В том числе | | Учебная | Производственная |
| лабораторных и практических занятий, часов | курсовой проект (работа)\*,  часов |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| ПК  7.1-7.4 | **Раздел 1.** Размножение и выращивание дрожжей. | **12** | - | - | - | **36** | **66** | - |  |
| ПК  7.1-7.5 | **Раздел 2.** Приготовление теста. | **42** | - | - | - | - |  |
| ПК  7.1-7.6 | **Раздел 3.** Термическая обработка теста и отделка  поверхности хлебобулочных изделий | **36** | - | - | - | - |  |
| ПК  7.1-7.7 | **Раздел 5.** Укладка и упаковка готовой продукции.  Технологии упаковки и укладки готовой продукции | **38** | - | - | - | - |  |
|  | **Учебная и производственная практики** |  | | | | **36** | **66** |  | |
|  | **Всего:** | **128** |  | | | **36** | **66** | - | **-** |

**2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

**(16472 ПЕКАРЬ)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование**  **разделов и тем**  **профессионального**  **модуля (ПМ),**  **междисциплинарных**  **курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практическиезанятия, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем в**  **часах** | **Формируемые**  **компетенции** |
| **1** | **2** | **3** | **5** |
| **Раздел модуля 1.** Размножение и выращивание дрожжей | | **12** | ОК 1-7, 9,10  ПК 7.1-7. 4 |
| **Тема 1.1.**  Характеристика сырья;  правила подготовки  сырья к пуску в  производство | **Содержание** |  |  |
| 1.Виды дрожжей. Характеристика сырья |  |  |
| 1. Правила подготовки дрожжей к производству |  |  |
| 3.Оборудование для подготовки сырья к пуску в производство  Оборудование для приготовления дрожжевого раствора |  |  |
| **Тема 1.2.**  Технология  производства  дрожжей | **Содержание** |  | **ОК 1-7, 9,10**  **ПК 7.1-7. 4** |
| 1. Технология производства дрожжей |  |  |
| 2 .Размножение дрожжей. Выращивание дрожжей |  |  |
| 3. Методы контроля производства дрожжей |  |  |
| **Примерная тематика самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1**  1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  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. | |  |  |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и разделка теста** | |  | **ОК 1-7, 9,10**  **ПК 7.1-7. 5** |
| **Тема 2.1.** Приготовление теста | **Содержание** |  |  |
| 1.Характеристика основного и дополнительного сырья, требования к его качеству. Основное сырье. Дополнительное сырье |  |  |
| 2.Оборудование для подготовки сырья и приготовления теста  Оборудование для подготовки сырья к пуску в производство |  |  |
| 3.Технологический процесс приготовления теста. Рецептура. Приготовление теста. Готовность теста. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий |  |  |
| **Тема 2.2 Разделка теста** | **Содержание** |  |  |
| 1.Технология деления теста, формование |  |  |
| 2. Оборудование для разделки хлеба. Оборудование для разделки теста. Оборудование для расстойки тестовых заготовок. Разделка теста |  |  |
| 3. Технологии разделки мучных кондитерских изделий  Разделка дрожжевого теста. Разделка бездрожжевого теста  Разделка пряничного теста |  |  |
| **Примерная самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.**  1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  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. | |  |  |
| **Раздел модуля 3. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий** | |  |  |
| **Тема 3.1.** Технология  выпекания теста,  хлебобулочных,  бараночных изделий и  сушки сухарных  изделий | **Содержание** |  | **ОК 1-7, 9,10**  **ПК 7.1-7. 5** |
| 1.Технология выпекания теста, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки  сухарных изделий. |  |  |
| 2.Оборудование для выпекания изделий |  |  |
| 3.Ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста. |  |  |
| **Тема 3.2.** Отделочные  полуфабрикаты для  мучных кондитерских  изделий | **Содержание** |  | **ОК 1-7, 9,10**  **ПК 7.1-7. 5** |
|  | 1.Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий. |  |  |
|  | 2.Выпечка хлеба. |  |  |
|  | 3.Отделочные полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий. Украшения для пирожных и тортов. Технология приготовления пирожных и тортов |  |  |
| **Примерная тематика самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3**  1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  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 | |  |  |
| **Раздел модуля 4. Технология упаковки и укладки готовой продукции** | |  | **ОК 1-7, 9,10**  **ПК 7.1-7. 7** |
| **Тема 4.1. Технология**  **упаковки готовой**  **продукции** | **Содержание** |  |  |
| 1.Хранение и транспортирование готовых изделий |  |  |
| 2. Качество готовой продукции. |  |  |
| 3. Технохимический контроль готовой продукции.  Отбраковка изделий. |  |  |
| **Тема 4.2. Технология**  **укладки готовой**  **продукции** | 1.Укладка готовой продукции. |  |  |
| 2.Упаковка готовой продукции вручную. |  |  |
| 3.Упаковка готовой продукции на технологическом оборудовании. |  |  |
| **Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4**  1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических  рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.  4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.  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. | |  |  |
| **Учебная практика по ПМ.07**  **Виды работ:**  1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.  3. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специий (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки,  особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления хлебобулочных изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  6. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.  8. Оценка качества готовых хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.  9. Хранение с учетом температуры подачи хлебобулочных изделий на раздаче.  10. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление  хлебобулочных изделий для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  11. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  13. Разогрев охлажденных, замороженных готовых хлебобулочных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.  14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.  15. Рассчет стоимости хлебобулочных изделий.  16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).  17. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.  18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и  регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухоннуой посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами. | |  |  |
| **Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 07**  **Виды работ:**  1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными  заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.  2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования,  производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).  3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.  4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.  5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных изделий, сервировки и  творческого оформления хлебобулочных изделий с учетом соблюдения выхода, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.  6. Организация хранения готовых хлебобулочных изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.  7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к  хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее  безопасности), организация хранения.  8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).  9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий в  соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. | |  |  |
| **Всего** | | **230** |  |

**3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1. Материально-техническое обеспечение**

**Кабинет технологии изготовления хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий**, оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся; шкаф с полками для раздаточных дидактических материалов – 1 шт.; рабочее место преподавателя: мультимедийный проектор - 1 шт.; персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 10 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, САПР AutoCAD 2018, AutoCAD 2021, система трехмерного моделирования «Компас 3D LT V12», растровый графический редактор GIMP, векторный графический редактор Inkscape, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, Microsoft Visio Professional 2010, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» - 1 шт., экран, комплект настенных стендов по изучаемым темам.

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации 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.

**4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (ПЕКАРЬ)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код и наименование профессиональных**  **и общих компетенций, формируемых в**  **рамках модуля** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| ПК 7.1. Подготавливать и дозировать  сырье | Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих  мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с  инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система  ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:  – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование  оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды,  соответствие виду выполняемых работ (виду и способу  приготовления хлебобулочных изделий сложного ассортимента);  – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды,  инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем  месте;  – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов,  полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов;  – соответствие распределения заданий между подчиненными в их  квалификации;  – соответствие организации хранения сырья, продуктов,  полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям  регламентов (соблюдение температурного режима, товарного  соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки,  складирования);  – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации  – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в  сырье, продуктах;  – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты | **Текущий контроль:**  экспертное  наблюдение и оценка в  процессе выполнения:  - заданий по учебной и  производственной  практикам;  - заданий по  самостоятельной  работе  **Промежуточная**  **аттестация**:  экспертное  наблюдение и оценка  выполнения:  - практических заданий  на экзамене  комплексном по МДК;  - выполнения заданий  экзамена по модулю;  - экспертная оценка  защиты отчетов по  учебной и  производственной  практикам |
| ПК7.2. Приготавливать тесто  различными способами согласно  производственным рецептурам  ПК 7.3. Производить разделку  хлебобулочных изделий из различных  видов теста  ПК 7.4. Производить отделку  поверхности готовых хлебобулочных  изделий  ПК 7.5. Производить приготовление  хлебобулочных изделий из различных  видов теста.  ПК 7.6. Обслуживать печи, духовые  шкафы и другое оборудование для  приготовления хлебобулочных изделий | Организация и ведение процессов приготовления, творческого  оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий из  различных видов теста:  – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных  ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание  недоброкачественных продуктов;  – соответствие потерь при приготовлении хлебобулочных изделий  действующим нормам;  – оптимальность процесса приготовления хлебобулочных изделий  из различных видов теста (экономия ресурсов: продуктов, времени,  энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник  приготовления рецептуре, особенностям заказа);  – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом,  механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для  вакуумирования, упаковки;  – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус,  консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам  обслуживания;  – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и  ведение процессов приготовления, творческого оформления и  подготовки к реализации хлебобулочных изделий из различных  видов теста, соответствие процессов инструкциям, регламентам;  – соответствие процессов приготовления и подготовки к  реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и  техники безопасности:  • корректное использование цветных разделочных досок;  • раздельное использование контейнеров для органических и  неорганических отходов;  • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с  требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук,  работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение  ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная)  дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в  холодильнике);  • адекватный выбор и целевое, безопасное использование  оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;  – соответствие времени выполнения работ нормативам;  – соответствие массы хлебобулочных изделий из различных видов  теста требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;  – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода  холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;  – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия  ее требованиям рецептуры, заказу;  – соответствие внешнего вида готовой продукции требованиям  рецептуры, заказа:  • аккуратность порционирования хлебобулочных изделий из  различных видов теста 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 |  |
| ПК 7.7. Производить отбраковку,  упаковку и маркировку хлебобулочных  ИЗДЕЛИЙ | – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной  рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:  • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов,  вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их  требованиям по безопасности продукции;  • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;  • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;  • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их  способу последующей термической обработки;  • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной  обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду,  кондиции сырья, продуктов;  • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом  особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;  – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов  проработки; соответствие методов расчета количества сырья,  продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия  действующим методикам, правильность определения норм отходов и  потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд,  кулинарных изделий, закусок;  – правильность оформления акта проработки новой или  адаптированной рецептуры;  – оптимальность выбора способа презентации результатов  проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную  документацию);  – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по  приготовлению холодной кулинарной продукции сложного  ассортимента при проведении мастер-класса для представления  результатов разработки  – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной  кулинарной продукции для отпуска на вынос |  |
| ПК 7.7. Производить отбраковку,  упаковку и маркировку хлебобулочных  изделий. | – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной  рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:  • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов,  вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их  требованиям по безопасности продукции;  • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;  • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;  • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их  способу последующей термической обработки;  • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной  обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду,  кондиции сырья, продуктов;  • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом  особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;  – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов  проработки; соответствие методов расчета количества сырья,  продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия  действующим методикам, правильность определения норм отходов и  потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд,  кулинарных изделий, закусок;  – правильность оформления акта проработки новой или  адаптированной рецептуры;  – оптимальность выбора способа презентации результатов  проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную  документацию);  – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по  приготовлению холодной кулинарной продукции сложного  ассортимента при проведении мастер-класса для представления  результатов разработки  – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной  кулинарной продукции для отпуска на вынос |  |
| ОК. 01  Выбирать способы решения задач  профессиональной деятельности,  применительно к различным  контекстам. | – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в  различных контекстах;  – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач  профессиональной деятельности;  – оптимальность определения этапов решения задачи;  – адекватность определения потребности в информации;  – эффективность поиска;  – адекватность определения источников нужных ресурсов;  – разработка детального плана действий;  – правильность оценки рисков на каждом шагу;  – точность оценки плюсов и минусов полученного результата,  своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и  рекомендаций по улучшению плана | Текущий контроль:  экспертное  наблюдение и оценка в  процессе выполнения:  - заданий по учебной и  производственной  практике;  - заданий для  самостоятельной  работы  Промежуточная  аттестация:  экспертное  наблюдение и оценка в  процессе выполнения:  - практических заданий  на экзамене  комплексном по МДК;  - заданий |
| ОК. 02  Осуществлять поиск, анализ и  интерпретацию информации,  необходимой для выполнения задач  профессиональной деятельности | – оптимальность планирования информационного поиска из  широкого набора источников, необходимого для выполнения  профессиональных задач;  – адекватность анализа полученной информации, точность  выделения в ней главных аспектов;  – точность структурирования отобранной информации в  соответствии с параметрами поиска;  – адекватность интерпретации полученной информации в  контексте профессиональной деятельности; |  |
| ОК.03  Планировать и реализовывать  собственное профессиональное и  личностное развитие | – актуальность используемой нормативно-правовой документации  по профессии;  – точность, адекватность применения современной научной  профессиональной терминологии |  |
| ОК 04  Работать в коллективе и команде,  эффективно взаимодействовать с  коллегами, руководством, клиентами | – эффективность участия в деловом общении для решения деловых  задач;  – оптимальность планирования профессиональной деятельность |  |
| ОК. 05  Осуществлять устную и письменную  коммуникацию на государственном  языке с учетом особенностей  социального и культурного контекста | – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей  по профессиональной тематике на государственном языке;  – толерантность поведения в рабочем коллективе |  |
| ОК. 06  Проявлять гражданско-патриотическую  позицию, демонстрировать осознанное  поведение на основе традиционных  общечеловеческих ценностей | – понимание значимости своей профессии |  |
| ОК. 07  Содействовать сохранению  окружающей среды,  ресурсосбережению, эффективно  действовать в чрезвычайных ситуациях | – точность соблюдения правил экологической безопасности при  ведении профессиональной деятельности;  – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |  |
| ОК. 09  Использовать информационные  технологии в профессиональной  деятельности | – адекватность, применения средств информатизации и  информационных технологий для реализации профессиональной  деятельности |  |
| ОК. 10  Пользоваться профессиональной  документацией на государственном и | – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных  высказываний на известные профессиональные темы);  – адекватность применения нормативной документации  профессиональной деятельности;  – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои  действия (текущие и планируемые);  – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или  интересующие профессиональные темы |  |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**Приложение 3**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**профессиональноЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«Норильский техникум промышленных технологий**

**и сервиса»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на методическом  совете техникума  протокол № 2  от «14»11.2022 г.    РАССМОТРЕНО  на заседании ПЦК  профессий и специальностей сервиса  протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_\_г.  председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  /Прохорова О.Н./ | | УТВЕРЖДЕНО  Приказом директора  № 01-11/116  от«14»11.2022 г. | |
|  | |  | |
|  |  | |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Количество часов: 510

2022

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 №1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело», (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.16 № 44828) и в соответствии с Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных предметов/дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса»

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Норильский ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ технологий и сервиса»

**СОДЕРЖАНИЕ**

[1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ](#bookmark0)

1. [СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ](#bookmark2)
2. [УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ](#bookmark5)

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и основных видов профессиональной деятельности:

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

* 1. **Цели и задачи учебной практики**

Целью учебной практики является приобретение обучающимися умений и опыта практической работы по профессии.

Задачи учебной практики:

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций;

- закрепление первоначальных профессиональных умений и практического опыта обучающихся*.*

Требования к результатам освоения рабочей программы учебной практики:

**иметь практический опыт:**

* разработки ассортимента холодных блюд и соусов;
* расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных блюд соусов;
* проверки качества продуктов для приготовления холодных блюд и соусов;
* организации технологического процесса приготовления холодных закусок и блюд и соусов;
* приготовления холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
* сервировки и оформления канапе, легких и холодных закусок, оформления и отделки холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
* декорирования блюд холодными соусами;
* контроля качества и безопасности холодных блюд и соусов.
* организации технологического процесса приготовления горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра;
* приготовления горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
* сервировки и оформления горячей кулинарной продукции;
* контроля безопасности готовой горячей кулинарной продукции;
* разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
* организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
* приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
* оформления и отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
* контроля качества и безопасности готовой продукции;
* организации рабочего места по изготовлению отделочных полуфабрикатов;
* изготовления различных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
* оформления кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами;
* расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
* приготовления холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
* приготовления отделочных видов теста для холодных десертов;
* оформления и отделки холодных и горячих десертов;
* контроля качества и безопасности готовой продукции;

**уметь:**

* использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
* вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
* принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для блюд;
* выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для блюд;
* выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для блюд;
* обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;
* оценивать качество продуктов для приготовления холодной кулинарной продукции органолептическим методом;
* использовать различные технологии приготовления холодных блюд и соусов;
* проводить расчеты по формулам;
* безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления холодных блюд и соусов;
* выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления холодных блюд и соусов выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении холодных блюд и соусов;
* выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении холодных блюд и соусов.
* органолептически оценивать качество продуктов для приготовления горячей кулинарной продукции;
* принимать организационные решения по процессам приготовления горячей кулинарной продукции;
* проводить расчеты по формулам;
* безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра;
* выбирать различные способы и приемы приготовления горячей кулинарной продукции;
* выбирать температурный режим при подаче и хранении горячей кулинарной продукции;
* оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;
* органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для отделочных полуфабрикатов;
* принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
* выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
* выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
* определять режимы выпечки, реализации и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
* оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
* применять коммуникативные умения;
* выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов;
* выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
* определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
* проводить расчет массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
* приготовления холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
* приготовления отделочных видов теста для холодных десертов;
* оформления и отделки холодных и горячих десертов;
* контроля качества и безопасности готовой продукции

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид**  **профессиональной деятельности** | **Требования к умениям** |
| **ПМ.01** Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | разрабатывать, изменять ассортимент,  разрабатывать и адаптировать рецептуры  полуфабрикатов в зависимости от изменения  спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  оценивать их качество и соответствие  технологическим требованиям;  организовывать и проводить подготовку рабочих  мест, технологического оборудования,  производственного инвентаря, инструментов,  весоизмерительных приборов в соответствии с  инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-  техническую документацию, соблюдать санитарно-  эпидемиологические требованиясоблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения  ароматических веществ  использовать различные способы обработки,  подготовки экзотических и редких видов сырья,  приготовления полуфабрикатов сложного  ассортимента;  организовывать упаковку на вынос, хранение с  учетом требований к безопасности готовой  продукции. |
| **ПМ 02.** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки  к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с  учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм  обслуживания | разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  обеспечивать наличие, контролировать хранение и  рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с  инструкциями и регламентами;  применять, комбинировать различные способы приготовления,  творческого оформления и подачи супов, горячих блюд,  кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения  ароматических веществ. |
| **ПМ.03** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и  подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий  потребителей, видов и форм обслуживания | - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;  - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд,  кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; |
| **ПМ 04** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и  подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков  сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий  потребителей, видов и форм обслуживания | органолептически оценивать качество продуктов, в  том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;  принимать организационные решения по процессам  приготовления сдобных хлебобулочных изделий и  праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских  изделий и праздничных тортов, мелкоштучных  кондитерских изделий;  выбирать и безопасно пользоваться  производственным инвентарем и технологическим  оборудованием;  выбирать вид теста и способы формовки сдобных  хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;  определять режимы выпечки, реализации и хранении  сложных хлебобулочных, мучных кондитерских  изделий; |
| **ПМ. 05** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и  подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий  потребителей, видов и форм обслуживания | разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать  и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных  кондитерских изделий в соответствии  с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к  безопасности;  оценивать их качество и соответствие  технологическим требованиям  организовывать и проводить подготовку рабочих 5  потребителей, видов и форм обслуживания  мест, технологического оборудования, производственного инвентаря,  инструментов, весоизмерительных  приборов в соответствии с инструкциями и  регламентами соблюдать правила сочетаемости,  взаимозаменяемости, рационального использования  основных и дополнительных ингредиентов,  применения ароматических, красящих веществ;  проводить различными методами подготовку сырья,  продуктов, замес теста, приготовление фаршей,  начинок, отделочных полуфабрикатов, формование,  выпечку, отделку хлебобулочных, мучных  кондитерских изделий сложного ассортимента с  учетом потребностей различных категорий  потребителей хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности. |
| **ПМ.06** Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции,  различных видов меню с учетом  потребностей различных  категорий потребителей, видов и форм обслуживания  Осуществлять текущее планирование, координацию  деятельности подчиненного персонала с учетом  взаимодействия с другими подразделениями.  Организовывать ресурсное обеспечение  деятельности подчиненного персонала  Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала  Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте |
| **ПМ. 07** Выполнение работ по одной или  нескольким профессиям рабочих,  служащих: "Пекарь " | Подготавливать и дозировать сырье.  Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам  Производить разделку хлебобулочных изделий из различных видов теста  Производить отделку поверхности готовых хлебобулочных изделий  Производить приготовление хлебобулочных изделий из различных видов теста.  Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для приготовления хлебобулочных изделий  Производить отбраковку, упаковку и маркировку хлебобулочных изделий |

**1.4. Формы учебной практики**

Основной формой учебной практики является цеховая. Проводится со студентами на предприятиях общественного питания города Норильска, в соответствии с договорами, заключенными между техникумом и руководителями предприятий. Студенты закрепляются за наставниками на рабочих местах.

Кураторы производственного обучения, согласно графику, осуществляют общее руководство учебной практикой, контроль над содержанием производственных заданий в соответствии с учебными планами и программами, и соблюдением трудовой дисциплины студентами.

* 1. **Место проведения учебной практики**

Практика проводится в предприятиях общественного питания города, согласно прямым договорам, в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса:

ООО « ПроСервис-Таймыр»: Столовая № 3, Столовая № 15 ,«Славянка - 37», ООО «Аэролит», кафе «Поляна», ООО «Нордстар», кафе «Хижина»,ИП Волкова «Раздолье», ООО « Валентина», ООО «Нордритейл», ИП Акрамов Е.В., ООО «Нордмак», ООО «Империя», ООО «Норильский хлебозавод», ООО «Нью- Порт», ООО «Открытое небо», ИП Замякин К. И., ИП Шелепов С. Г.

**График проведения учебной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код профессионального модуля** | **Семестр /ы** | **Количество недель** | **Характер проведения практики** |
| ПМ 01. | Третий  четвёртый | 1,3  1,6 | рассредоточенно  рассредоточенно |
| ПМ 02. | Третий  четвёртый | 1,3  2,3 | рассредоточенно  рассредоточенно |
| ПМ 03. | шестой | 1 | рассредоточенно |
| ПМ 04. | Пятый  шестой | 0,8  1,0 | Рассредоточенно  рассредоточенно |
| ПМ.05 | Пятый  седьмой | 0,8  2 | Рассредоточенно  рассредоточенно |
| ПМ 06 | седьмой | 0,8 | рассредоточенно |
| ПМ 07. | пятый | 1 | рассредоточенно |
| итого | | 13,9 | |

* 1. **Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики**

Всего 510 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01. – 108 часа (48+60),

в рамках освоения ПМ 02 – 132 часа (48+84)

в рамках освоения ПМ 03 - 36 часа

в рамках освоения ПМ 04 – 66 часов, (30+36)

в рамках освоения ПМ 05 - 102 часов (30+72).

в рамках освоения ПМ 06 - 30 часов

в рамках освоения ПМ 07 - 36 часов

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является

сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений, приобретение практического опыта в рамках модулей ПМ. 01., ПМ 02., ПМ. 03, ПМ. 04, ПМ. 05 , ПМ. 06, ПМ. 07 ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

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

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

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

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

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

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам деятельности:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата освоения практики** |
| 3.4.1.  ПК 1.1.  ПК 1.2.  ПК 1.3.  ПК 1.4. | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.  Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.  Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.  Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| 3.4.2.  ПК 2.1.  ПК 2.2.  ПК 2.3.  ПК 2.4.  ПК 2.5.  ПК 2.6.  ПК 2.7.  ПК 2.8. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. |
| 3.4.3.  ПК 3.1.  ПК 3.2.  ПК 3.3  ПК 3.4.  ПК 3.5.  ПК 3.6. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |
| 3.4.4.  ПК 4.1  ПК 4.2  ПК 4.3  ПК 4.4  ПК 4.5 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. |
| 3.4.5.  ПК 5.1.  ПК 5.2.  ПК 5.3.  ПК 5.4.  ПК 5.5 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.  Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.  Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.  Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.  Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента. |
| Код | Наименование общих компетенций |
| ОК 01.  ОК 02.  ОК 03.  ОК 04.  ОК 05.  ОК 06.  ОК 07.  ОК 08.  ОК 09.  ОК 10.  ОК 11 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, 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.  содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  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.  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.  Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

**3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1.Тематический план рабочей программы учебной практики**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код  ПК** | **Код и наименования профессиональных модулей** | **Количество часов по ПМ** | **Наименования тем учебной практики** | **Количество часов по темам** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| ПК.1.1.  ПК.1.2.  ПК 1.3.  ПК 1.4. | **ПМ.01** **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,**  **кулинарных изделий сложного ассортимента** | **108** | Содержание : |  |
| **Тема 1.1** Кулинарная обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов. | **12** |
| **Тема 1.2.** Кулинарная обработка,  подготовка экзотических и редких  видов рыбы | 6 |
| **Тема 1.3.** Кулинарная обработка,  подготовка нерыбного водного сырья  для изделий сложного ассортимента | 6 |
|  | **Тема 1.4.**  Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 6 |
| **Тема 1.5.** Кулинарная обработка,  подготовка мяса диких животных | 12 |
| **Тема 1.6.** Приготовление  полуфабрикатов из мяса для блюд,  кулинарных изделий сложного  ассортимента | 12 |
| **Тема 1.7.** Кулинарная обработка,  подготовка пернатой дичи, кролика,  птицы | 12 |
| **Тема 1.8.** Приготовление  полуфабрикатов из птицы, кролика и  пернатой дичи для блюд, кулинарных  изделий сложного ассортимента | 12 |
| **Тема 1.9.** Характеристика,  питательные свойства, контроль  качества рыбы, нерыбного водного  сырья, мяса, домашней птицы, дичи и  использование их в процессе работы | 12 |
|  | **Тема 1.10.** Приготовление  полуфабрикатов для блюд,  кулинарных изделий сложного  ассортимента на основе технологии  фудпеиринга, SousVide | 6 |
| **Тема 1.11.** Современные способы  технология приготовления  полуфабрикатов  для блюд, 6кулинарных изделий сложного ассортимента на основе технологии SmokingGun, термомикса, термостата, пароконвектомата, фудпеиринга | 6 |
|  | Промежуточная аттестация в форме  дифференцированного зачета | 6 |
| ПК 2.1.  ПК 2.2.  ПК 2.3.  ПК 2.4.  ПК 2.5.  ПК 2.6.  ПК 2.7.  ПК 2.8 | **ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | **132** | Содержание : |  |
| **Тема 1.1.** Приготовления, оценка  качества и безопасности, условия и  способы реализации прозрачных супов  сложного ассортимента (клецки из  овощной массы, кнельной мясной,  кнельной рыбной, кнельной массы из  ракообразных, кнельной массы из дичи, кнельной массы из домашней птицы; профитроли, гренок запеченных; чипсов) | 12 |
| **Тема 1.2.** Приготовления, оценка  качества и безопасности, условия и  способы реализации супов-пюре,  сложного ассортимента | 12 |
|  | **Тема 1.3.** Приготовления, оценка  качества и безопасности, условия и  способы реализации супов-кремов,  сложного ассортимента | 12 |
| **Тема 1.4.** Приготовления, оценка  качества и безопасности, условия и  способы реализации горячих соусов  сложного ассортимента (соуса  голландского, с добавлением белого  соуса и без) и его производных (соуса с соком апельсина, соуса с вином, соуса взбитыми сливками); соуса яичного сладкого; соус bearnaise и его  производных (соуса с  концентрированным мясным бульоном, соуса с томатным пюре); остро-сладкие густых соусов; соусов из ракообразных). | 12 |
| **Тема 1.5.** Приготовления, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного  ассортимента (сморчков со сливками,  грибов шиитаке жареных др.),  (овощного ризотто, картофеля Бек,  Мисо из овощей, лука-порея  фаршированного, спагетти из кабачков, овощей в тесте, огурцов жареных, овощей томленых в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных из овощей; кнельной массы, запеченной и паровой) | 6 |
| **Тема 1.6.** Приготовления, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из грибов сложного ассортимента | 6 |
| **Тема 1.7.** Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента (лазаньи, фетучини, каннелоне, равиоли.) | 6 |
| **Тема 1.8.** Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц и творога, сыра и муки сложного ассортимента (изделий  из сыра и сырный массы, жареных во  фритюре, гренок в жидком фондю из  сыра, жидкого фондю из сыра, сырного соуса, копченого сыра, сыра жареного во фритюре; блинов гречневых, пшенных, овсяных, рисовых, сдобных, блинов на пшенной каше, гурьевских блинов; пирога блинчатого, блинницы, курника из сдобного пресного теста и пресного слоеного теста, штруделей с  фаршами | 6 |
| **Тема 1.9.** Приготовления горячих  блюд, кулинарных изделий, закусок из  Рыбы сложного а ссортимента(осетрины  отварной (целиком и крупным звеном); лосося припущенного; осетрины на вертеле; лосося, запеченного в фольге; карпа, запеченного в соли; форели,  запеченной в тесте; филе камбалы,  запеченного в промасленной бумаге;  лосося жаренного на решетке гриля;  поджарки из осетрины в воке;осетрины в горшочке; осетра холодного копчения;  окуня горячего копчения; рулета из  судака горячего копчения; тельного из  судака запеченного в пергаменте; щуки, фаршированной кнельной массой и т.д.) | 6 |
|  | Тема 1.10. Приготовления блюд,  кулинарных изделий, закусок из  нерыбного водного сырья сложного  ассортимента (крабов отварных;  лангустов отварных; трепангов  жареные; гребешков жареных; крабов,  запеченных целиком; термидора из  омаров; мидий, припущенных в белом  вине (мариньер и др.) | 6 |
| Тема 1.11. Приготовления блюд,  кулинарных изделий, закусок из мяса,  мясных продуктов сложного ассортимента. | 6 |
| Тема 1.12. Приготовления и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи и кролика (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, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др.) | 6 |
|  | Тема 1.13. Приготовления и подготовка к реализации горячих блюд итальянской кухни (паст и соусов к ним, горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, дичи, сыра, блюд и гарниров из кукурузы, овощей, круп: риса, поленты, ньокки и др.) | 6 |
| Тема 1.14. Приготовления и подготовка к реализации горячих блюд японской кухни (лапша «Удон», «Соба», «Рамэн» гарниров и соусов к ней, горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, Блюд из риса, фасоли, сои, овощей, и др.) | 6 |
|  | Тема 1.15. Приготовления и подготовка к реализации горячих блюд русской кухни (блюд из теста, супов, каш, блюд из творога, яиц, горячих блюд из рыбы и  нерыбного водного сырья, мяса и  мясных продуктов, овощей и др.) | 6 |
| Тема 1.16. Приготовления и подготовка к реализации горячих блюд французской кухни (горячих блюд из яиц, прозрачных бульонов, супов, лягушачьих лапок, блюд из сыра и молочной продукции, блюд из мяса и мясных продуктов, птицы, квашенной капусты и др.) | 6 |
| Тема 1.17. Приготовления и подготовка к реализации горячих блюд британской кухни (соусов, блюд из птицы tikka masala, каш, горячих блюд из яиц, блюд из мяса и мясных продуктов, птицы, и др.) | 6 |
| Промежуточная аттестация в форме  дифференцированного зачета | 6 |
| **Тема 1.1** Вводный инструктаж. Общее  ознакомление с организацией | 6 |
| **Тема 1.2** Организация процессов  приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,  закусок сложного ассортимента | 6 |
| **Тема 1.3.** Применение, комбинирование  методов приготовления холодных блюд,  кулинарных изделий, закусок сложного  ассортимента | 6 |
|  | **Тема 1.4.** Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 6 |
|  | **Тема 1.5.** Приготовление, хранение  холодных соусов, заправок  сложного ассортимента | 6 |
|  |  | Промежуточная аттестация в форме  дифференцированного зачета | 6 |
| ПК 2.1.  ПК 2.2.  ПК 2.3.  ПК 2.4.  ПК 2.5.  ПК 2.6.  ПК 2.7.  ПК 2.8 | **ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и**  **подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков**  **сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий**  **потребителей, видов и форм обслуживания** | 66 |  |  |
| **Тема 1.1.** Ассортимент и технология  приготовления мороженого, фруктовых,  ягодных и шоколадных салатов | 12 |
| **Тема 1.2.** Ассортимент и технология  приготовления муссов и кремов | 12 |
| **Тема 1.3.** Ассортимент и технология  приготовления суфле, бланманже, парфе | 12 |
| **Тема 1.4.** Ассортимент и технология  приготовления террина, пая, щербета,  тирамису, чизкейка, шоколадно-  фруктового фондю, фламбе | 12 |
| **Тема 1.5.** Ассортимент и технология  приготовления суфле, пудингов,  овощных кексов, гурьевской каши и  снежков из шоколада | 6 |
| Промежуточная аттестация в форме  дифференцированного зачета | 6 |
| **Тема 1.1.** Приготовление хлеба и  хлебобулочных изделий | 6 |
| **Тема 1.2.** Приготовление пресного  сдобного теста и изделий из него | 6 |
| **Тема 1.3.** Приготовление бисквитного  теста и изделий из него | 6 |
| **Тема 1.4.** Приготовление песочного теста и изделий из него | 6 |
| **Тема 1.5.** Приготовление заварного теста и изделий из него | 6 |
|  |  | **Тема 1.6.** Приготовление слоеного теста и изделий из него | 6 |
| **Тема 1.7.** Приготовление пряничного теста двумя способами и изделий из него |  |
| **Тема 1.8.** Приготовление воздушного  теста и изделия из него | 6 |
| **Тема 1.9.** Приготовление воздушно-  орехового теста и изделия из него | 6 |
|  | **Тема 1.10.** Приготовление миндального  теста и изделия из него | 6 |
| **Тема 1.11.** Приготовление вафельного  теста и изделия из него | 6 |
| **Тема 1.12.** Приготовление кремов  сложного ассортимента (сливочный,  белковый, заварной, творожный и т.д.) | 6 |
| **Тема 1.13.** Приготовление курд, конфи, компоте, кремё, крамбл и т.д | 6 |
| **Тема 1.14.** Приготовление пирожных  сложного ассортимента из различных  видов теста и крема | 6 |
| **Тема 1.15.**Приготовление птифур,  миниатюр сложного ассортимента | 6 |
| Промежуточная аттестация в форме  дифференцированного зачета | 6 |
| **Тема 1.1**. Отраслевые  особенности организаций питания | 6 |
| **Тема 1.2**.  Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции. | 6 |
| **Тема 1.3** Организация  ресурсного обеспечения деятельности  подчиненного персонала | 6 |
| **Тема 1.4**. Управление персоналом в  организациях питания | 6 |
| Промежуточная аттестация в форме  дифференцированного зачета | 6 |
|  | **ПМ. 07** Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,  служащих: "Пекарь " | 36 | **Тема 1.1** Размножение и выращивание дрожжей | 6 |
| **Тема 1.2** Приготовление теста | 6 |
| **Тема 1.3** Разделка теста | 6 |
| **Тема 1.4** Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий | 6 |
| Промежуточная аттестация в форме  дифференцированного зачета | 6 |
|  | Всего |  |  | 510 |

**3.2. Содержание  рабочей программы учебной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики** | **Содержание учебных занятий** | **Объем  часов** | **Уровень  освоения** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **ПМ.01** **Организация и ведение процессов приготовления и**  **подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,**  **кулинарных изделий сложного ассортимента** | | 108 | 2 |
| Организация рабочего места для механической кулинарной обработки экзотических и редких  видов овощей и грибов  Организация рабочего места для механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, дичи  Выбор технологического оборудования с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.  Характеристика процессов подготовки овощей, грибов и приготовления полуфабрикатов из них  Характеристика процессов подготовки рыбы, нерыбного водного сырья, дичи и приготовления  полуфабрикатов из них  Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы  Оценка соответствия подготовки рабочих мест требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты  Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и  безопасности основных продуктов дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в  соответствии с требованиями санитарных правил.  Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов для сложных блюд  Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.  Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.  Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки,  особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением  выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.  Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.  Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).  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.  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  Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей: артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов для приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента  Подготовка фенхеля для фарширования  Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления.  Замачивание сушеных грибов, типа шиитаке, сморчки.  Правила перевязки артишоков и спаржи  Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций.  Приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов овощей и грибов для сложных блюд  Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения.  Обработка, подготовка редких и экзотических видов рыб для приготовления полуфабрикатов  сложного ассортимента  Приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд  Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для полуфабрикатов сложного ассортимента  Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц.  Приготовления полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложных блюд  Обработка и подготовка мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося  Приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных для сложных блюд  Обработка и подготовка тушек ягнят, молочных поросят для приготовления сложной кулинарной продукции: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка  Обработка, подготовка пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов сложного  ассортимента  Приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи для сложных блюд  Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед  упаковкой на вынос  Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом  условий и сроков  Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции  Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых  продуктов  Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом  требований по безопасности, соблюдения режимов хранения  Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.  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. | |  |  |
| **Тема 1.1.** Инструктаж по охране труда.  Обработка,  подготовка экзотических  и редких видов овощей,  грибов | Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки экзотических  и редких видов овощей и грибов. Замачивание сушеных грибов: шиитаке, сморчки. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Сложные формы нарезки овощей (карвинг). Формование, подготовка к фаршированию. | 12 | 2 |
| Проверка органолептическим способом качества овощей, грибов. Пищевая ценность.  Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов.  Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. |  |  |
| **Тема 1.2.** Обработка,  подготовка экзотических  и редких видов рыбы | Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при  обработке рыбы. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом. Пластование  рыбы. Способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов из рыбы. Требования к качеству.  Условия и сроки хранения. Технологический процесс приготовления экзотических и редких видов | 6 | 2 |
| Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера,  термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам.  Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Сервировка, варианты оформления и  подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения |  |  |
| **Тема 1.3.**  Обработка,  Подготовка нерыбного  водного сырья для  изделий сложного  ассортимента | Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья. | 6 | 2 |
| Проверка органолептическим способом качества сырья. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. |  |  |
| **Тема 1.4.** Приготовление  полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | Методы обработки и подготовки рыбы и нерыбного сырья: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снимание кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка | 6 | 2 |
| Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов для сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. |  |  |
| **Тема 1.5.**  Обработка,  подготовка мяса диких  животных | Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке мяса и приготовлении полуфабрикатов. Механическая кулинарная обработка мяса. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Приготовление полуфабрикатов из мяса. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. Способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса. Основные виды пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из мяса. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. | 12 | 2 |
| **Тема 1.6.** Приготовление полуфабрикатов из мяса для блюд,кулинарных изделий сложного ассортимента | Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон). Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом,фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. | 12 | 2 |
| **Тема 1.7.** Обработка и подготовка пернатой дичи, кролика, птицы | Проверка органолептическим способом качества сырья. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи, птицы, кролика. Условия и сроки хранения пернатой дичи, птицы, кролика. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи, птицы, кролика | 12 | 2 |
| Методы обработки и подготовки пернатой дичи, птицы, кролика для приготовления полуфабрикатов. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. |  |  |
| **Тема 1.8.** Приготовление полуфабрикатов из птицы, кролика и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | Проверка органолептическим способом качества сырья. Приготовление полуфабрикатов из кролика и пернатой дичи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения  Приготовление кнельной массы из птицы, дичи, кролика и полуфабрикатов из нее.  Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. | 12 | 2 |
| **Тема 1.9.** Характеристика, питательные свойства, контроль качества рыбы, нерыбного водного сырья,  мяса, домашней птицы, дичи и использование их в  процессе работы | Проверка органолептическим способом качества сырья. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Характеристика, гастрономический уровень мяса, домашней птицы, дичи. Питательные свойства и обработка рыбы, нерыбного водного сырья. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. | 12 | 2 |
| **Тема 1.10.** Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на основе технологии фудпеиринга, SousVide | Этапы технологического цикла и принципы технологии приготовления сложной кулинарной продукции на основе фудпеиринга, SousVide:упаковка, вакуумное маринование.Требования к безопасности приготовления, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с применением технологии SousVide. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения | 6 | 2 |
| Промежуточная аттестация дифференцированный зачет | 6 | 2 |
| **ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | | 132 | 2 |
| -организация рабочего места;  -выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды;  -расчет сырья;  -механическая кулинарная обработка сырья;  - приготовление блюд, сервировка, оформление, подача | |  |  |
| **Тема 1.1.** Приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации прозрачных супов сложного ассортимента (клецки из овощной массы, кнельной мясной, кнельной рыбной,кнельной массы из ракообразных, кнельной массы из дичи, кнельной массы из домашней птицы; профитроли, гренок запеченных; чипсов) | Анализ требований к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации супов, методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции. 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. | 12 | 2 |
| Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам: клецки из овощной массы, кнельной мясной, кнельной рыбной, кнельной массы из ракообразных, кнельной массы из дичи, кнельной массы из домашней птицы; профитроли, гренок запеченных; чипсов и др. |  |  |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи прозрачных супов сложного ассортимента. Способы осветления бульонов, виды оттяжек, процессы, происходящие при настаивании оттяжки и осветлении бульонов. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. |  |  |
| **Тема 1.2.** Приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации супов- пюре, сложного ассортимента | Организовать рабочее место при приготовлении супов-пюре сложного ассортимента.  Проанализировать сочетание основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств супов. Органолептически оценивать ассортимент супов-пюре. Сбор данных для заполнения бракеражного журнала. Обеспечить контроль качества условий и сроков хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Обеспечить контроль сохранности потерь. Обеспечить контроль при оформлении и отпуска, методов сервировки и подачи, температуры подачи супов- пюре, с учетом различных форм обслуживания и форм подачи. | 12 | 2 |
| Классификация, ассортимент, пищевая ценность супов-пюре сложного ассортимента. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств супов. |  |  |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи супов-пюре сложного ассортимента из разнообразного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила оформления и отпуска, методы сервировки и подачи, температура подачи супов-пюре, с учетом различных форм обслуживания и форм подачи. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. |  |  |
| **Тема 1.3.** Приготовления,  оценка качества и  безопасности, условия и способы реализации супов- кремов сложного ассортимента | Организовать рабочее место при приготовлении супов-крема сложного ассортимента. Проанализировать сочетание основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств супов. Органолептически оценивать ассортимент супов-крема.  Сбор данных для заполнения бракеражного журнала. Обеспечить контроль качества условий и сроков хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Обеспечить контроль сохранности потерь. Обеспечить контроль при оформлении и отпуска, методов сервировки и подачи, температуры подачи супов- крема, с учетом различных форм обслуживания и форм подачи. | 12 | 2 |
| Классификация, ассортимент, пищевая ценность супов-крем сложного ассортимента. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств супов. |  |  |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи супов-кремов сложного ассортимента из разнообразного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила оформления и отпуска, методы сервировки и подачи, температура подачи супов-крема, с учетом различных форм обслуживания и форм подачи. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. |  |  |
| **Тема 1.4.** Приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих соусов сложного ассортимента (соуса голландского, с добавлением белого соуса и без) и его производных (соуса с соком апельсина, соуса с вином, соуса с взбитыми сливками); соуса яичного сладкого; соус bearnaise и его производных(соуса с концентрированным мясным бульоном, соуса с томатным пюре); остро- сладкие густыхсоусов; соусов из ракообразных). | Организовать рабочее место по приготовлению горячих соусов сложного ассортимента. Проанализировать методы сохранности полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента. Организацию хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки к отпуску на вынос. Органолептически оценивать качество сырья горячих соусов сложного ассортимента. Сбор данных для заполнения бракеражного журнала. Обеспечить организацию рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации супов, методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления горячих соусов сложного ассортимента.  Организовать рабочее место для полуфабрикатов соусов сложного ассортимента. Проанализировать виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Обеспечить контроль при организации работ в соусном отделении кухни ресторанаСовременные методы приготовление полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента, правила подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Современные методы приготовления, кулинарное назначение сложных горячих соусов: соуса голландского (с добавлением белого соуса и без) и его производных (соуса с соком апельсина, соуса с вином, соуса с взбитыми сливками); соуса яичного сладкого; соус bearnaise и его производных (соуса с концентрированным мясным бульоном, соуса с томатным пюре); остро-сладкие густых соусов; соусов из ракообразных. Правила отпуска горячих соусов: творческое оформление и эстетичная подача. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. | 12 | 2 |
| **Тема 1.5.** Приготовления,  подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей сложного ассортимента (овощного  ризотто, картофеля Бек, Мисо из овощей, лука-порея фаршированного, спагетти из кабачков, овощей в тесте, огурцов жареных, овощей томленых в горшочке, артишоковфаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных из овощей; кнельной массы, запеченной и паровой) | Организовать рабочее место горячих блюд из овощей сложного приготовления. Проанализировать актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей сложного ассортимента. Органолептически оценивать качество сырья из овощей. Сбор данных для заполнения бракеражного журнала.  Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих блюд сложного ассортимента в соответствии с типом овощей: припускание с постепенным добавлением жидкости, варки на пару, протирания и взбивания горячей массы, жарки в воке, жарки во фритюре изделий из овощной массы, жарки в жидком тесте, запекания, томления в горшочках, копчения, фарширования, затягивания сливками, паровой конвекции, техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Приготовления сложных блюд из овощей и грибов: овощного ризотто, картофеля Бек, мисо из овощей, лука-порея фаршированного, спагетти из кабачков, овощей в тесте, огурцов жареных, овощей томленых в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных из овощей; кнельной массы, запеченной и паровой; Сервировка, варианты оформления и подача. Контроль оформления и отпуска с учетом различных форм обслуживания и форм подачи. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи 16 блюд из овощей сложного ассортимента. Обеспечить условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | 6 | 2 |
| **Тема 1.6.** Приготовления,  подготовка к реализации  горячих блюд и гарниров из  грибов сложного  ассортимента (сморчков со  сливками, грибов шиитаке  жареных др.) | Организовать рабочее место горячих блюд из грибов сложного приготовления. Проанализировать актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из грибов сложного ассортимента. Органолептически оценивать качество сырья из грибов. Сбор данных для заполнения бракеражного журнала | 6 | 2 |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих блюд сложного ассортимента в соответствии с типом грибов: припускание с постепенным добавлением жидкости, варки на пару, протирания и взбивания горячей массы, жарки в воке, жарки во фритюре изделий из овощной массы, жарки в жидком тесте, запекания, томления в горшочках, копчения, фарширования, затягивания сливками, паровой конвекции, техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Приготовления сложных блюд из грибов: сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др. Сервировка, варианты оформления и подача. Контроль оформления и отпуска с учетом различных форм обслуживания и форм подачи. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи блюд из грибов сложного ассортимента. Обеспечить условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |  |  |
| **Тема 1.7.** Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента (лазаньи, фетучини, каннелоне, равиоли.) | Организовать рабочее место для блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян. Проанализировать методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевую ценность проростков. Правила выбора круп, проростков и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Сбор данных для заполнения бракеражного журнала. Организовать подготовку норм выхода. Произвести сервировку и оформление. Обеспечить контроль качества приготовления блюд и гарниров из круп и пророщенного зерна. Правил оформления и подачи блюд и гарниров из круп и пророщенного зерна, правила сервировки стола и подачи, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян. Использовать органолептические способы определения степени готовности и качества блюд сложного ассортимента из различных видов макаронных изд | 6 | 2 |
| Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян. Приготовление блюд и гарниров из круп и пророщенного зерна. Правила оформления и подачи блюд и гарниров из круп и пророщенного зерна, правила сервировки стола и подачи, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян. Приготовления теста и макаронных изделий из него. Приготовления блюд сложного ассортимента из различных видов макаронных изделий: азиатской, удон, яичной, рисовой, гречневой. Особенности приготовления лазаньи, фетучини, каннелоне, равиоли. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Температура подачи блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Обеспечить контроль условий и сроков хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов ХАССП). |  |  |
| **Тема 1.8.** Приготовление,  подготовка к реализации  блюд из яиц и творога, сыра и муки сложного ассортимента (изделий из сыра и сырный массы, жареных во фритюре, гренок в жидком фондю из сыра, жидкого фондю из сыра, сырного соуса, копчёного сыра, сыра жареного во фритюре; блинов гречневых, пшенных, овсяных, рисовых,  сдобных, блинов на пшенной  каше, гурьевских блинов;  пирога блинчатого,  блинницы, курника из  сдобного пресного теста и  пресного слоеного теста,  штруделей с фаршами) | Организовать рабочее место для блюд из яиц, творога сложного приготовления.  Проанализировать правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Методы приготовление блюд из яиц, творога сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Организовать порционирование, эстетичную упаковку, подготовку блюд из яиц и творога для отпуска на вынос. Обеспечить контроль качества хранения и расхода продуктов. Условий и  сроков хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов  (НАССР).  Использовать органолептические способы определения степени готовности и качества  горячих блюд из сыра. Обеспечить выбор сыра, дополнительных ингредиентов в  соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд.  Приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырный массы, жареных во  фритюре, гренок в жидком фондю из сыра, жидкого фондю из сыра, сырного соуса,  копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др. Сервировка, варианты оформления и  подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.  Основные характеристики различных видов муки, используемых для приготовления  мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного  приготовления. Приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с  использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов  гречневых, пшенных, овсяных, рисовых, сдобных, блинов на пшенной каше, гурьевских  блинов; пирога блинчатого, блинницы, курника из сдобного пресного теста и пресного  слоеного теста, штруделей с фаршами. Сервировка, варианты оформления и подача.  Требования к качеству. Условия и сроки хранения. | 6 | 2 |
| **Тема 1.9.** Приготовления  горячих блюд, кулинарных  изделий, закусок из рыбы  сложного  ассортимента(осетрины  отварной (целиком и  крупным звеном); лосося  припущенного; осетрины на  вертеле; лосося, запеченного  в фольге; карпа, запеченного  в соли; форели, запеченной в  тесте; филе камбалы,  запеченного в промасленной  бумаге; лосося жаренного на  решетке гриля; поджарки из  осетрины в воке; осетрины в  горшочке; осетра холодного  копчения; окуня горячего  копчения; рулета из судака горячего копчения; тельного  из судаказапеченного в пергаменте; щуки,  фаршированной кнельной массой и т.д.) | Организовать рабочее место для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий,  закусок из рыбы сложного ассортимента. Проанализировать условия и сроки,  современные способы хранения рыбных блюд, кулинарных изделий, закусок. Принципы  формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных,  редких или экзотических видов рыбы, в соответствии с заказом. Обеспечить варианты  подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из рыбы. Способы  маринования рыбы с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ.  Использовать Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к  ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из рыбы в соответствии с  процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости.  Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов  к ним.  Комбинирование различных способов и современные методы приготовления блюд из  рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле  (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле,  запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение,  варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник  молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Способы сокращения  потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Приготовления сложных блюд из  рыбы: осетрины отварной (целиком и крупным звеном); лосося припущенного;  осетрины на вертеле; лосося, запеченного в фольге; карпа, запеченного в соли; форели,  запеченной в тесте; филе камбалы, запеченного в промасленной бумаге; лосося  жаренного на решетке гриля; поджарки из осетрины в воке; осетрины в горшочке;  осетра холодного копчения; окуня горячего копчения; рулета из судака горячего  копчения; тельного из судака запеченного в пергаменте; щуки, фаршированной  кнельной массой и т.д. Обеспечить контроль хранения и расхода продуктов. Условий и  сроков хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов  (НАССР). Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия  и сроки хранения. | 6 |  |
| **Тема 1.10.** Приготовления  блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного  ассортимента (крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий,  припущенных в белом вине(мариньер и др.) | Организовать рабочее место для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из  нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Проанализировать актуальные  сочетания основных продуктов, дополнительных ингредиентов, пряностей и приправ  для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких  эстетических качеств. Подбор гарниров, соусов с учетом потребностей различных  категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Сбор данных для заполнения  бракеражного журнала  Подбор современных комбинированных методов и высокотехнологичного  оборудования для приготовления блюд из нерыбного водного сырья сложного  ассортимента. Приготовления блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных;  лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных  целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др.  Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки  хранения. | 6 |  |
| **Тема 1.11.** Приготовления  блюд, кулинарных изделий,  закусок из мяса, мясных  продуктов сложного  ассортимента | Организовать рабочее место для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из  мяса, мясных продуктов сложного ассортимента. Проанализировать актуальные  сочетания основных продуктов, дополнительных ингредиентов, пряностей и приправ  для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Подбор гарниров, соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Сбор данных для заполнения  бракеражного журнала | 6 |  |
| Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса,  мясных продуктов. Способы маринования и панирования мяса с использованием  широкого ассортимента пряностей и приправ. Современные методы (использование  техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов) 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, томление, засолка,  вяление, холодное и горячее копчение, варка на пару и запекание изделий из мясной  кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса,  блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов  из кнельной массы). Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к  качеству. Условия и сроки хранения. |  |  |
| **Тема 1.12.** Приготовления и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи и кролика (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,  жаренной целиком; утки,  фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком;  утиной ножки конфи;  жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего  копчения, суфле, рулетов из  кнельной массы и др.) | Организовать рабочее место для приготовления и подготовка к реализации блюд из  домашней птицы, дичи и кролика. Проанализировать актуальные сочетания основных  продуктов, дополнительных ингредиентов, пряностей и приправ для формирования  гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств.  Подбор гарниров, соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей,  видов и форм обслуживания. Сбор данных для заполнения бракеражного журнала.  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, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи ; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. | 6 |  |
| **Тема 1.13.** Приготовления и  подготовка к реализации  горячих блюд итальянской  кухни (паст и соусов к ним, горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, дичи, сыра, блюд и гарниров | Организовать рабочее место для приготовления закусок горячих блюд итальянской  кухни. Проанализировать актуальные сочетания основных продуктов, дополнительных  ингредиентов, пряностей и приправ для формирования гармоничного вкуса, аромата,  требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Подбор гарниров, соусов с учетом  потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Сбор  данных для заполнения бракеражного журнала.  Приготовления горячих блюд итальянской кухни: паст и соусов к ним, горячих блюд из  рыбы и нерыбного водного сырья, дичи, сыра, блюд и гарниров из кукурузы, овощей,  круп: риса, поленты, ньокки и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Правила  оформления и отпуска горячих блюд итальянской кухни сложного ассортимента:  техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания,  формы обслуживания. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к  качеству. Условия и сроки хранения | 6 |  |
| **Тема 1.14.** Приготовления и  подготовка к реализации  горячих блюд японской  кухни (лапша «Удон»,  «Соба», «Рамэн» гарниров и  соусов к ней, горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, Блюд из риса, фасоли, сои, овощей, и др.) | Организовать рабочее место для приготовления и подготовка к реализации горячих  блюд японской кухни. Проанализировать актуальные сочетания основных продуктов,  дополнительных ингредиентов, пряностей и приправ для формирования гармоничного  вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Подбор гарниров,  соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм  обслуживания. Сбор данных для заполнения бракеражного журнала  Приготовления горячих блюд японской кухни: лапша «Удон», «Соба», «Рамэн»  гарниров и соусов к ней, горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, Блюд из  риса, фасоли, сои, овощей, и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Правила  оформления и отпуска горячих блюд японской кухни сложного ассортимента: техника  порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы  обслуживания. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству.  Условия и сроки хранения. | 6 |  |
| **Тема 1.15.** Приготовления и  подготовка к реализации  горячих блюд русской кухни (блюд из теста, супов, каш, блюд из творога, яиц, горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса и мясных продуктов | Организовать рабочее место для приготовления и подготовка к реализации горячих  блюд русской кухни. Проанализировать актуальные сочетания основных продуктов,  дополнительных ингредиентов, пряностей и приправ для формирования гармоничного  вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Подбор гарниров,  соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм  обслуживания. Сбор данных для заполнения бракеражного журнала  Приготовления горячих блюд русской кухни: блюд из теста, супов, каш, блюд из  творога, яиц, горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса и мясных  продуктов, овощей и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам Правила  оформления и отпуска горячих блюд русской кухни сложного ассортимента: техника  порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы  обслуживания. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству.  Условия и сроки хранения. | 6 |  |
| **Тема 1.16.** Приготовления и  подготовка к реализации  горячих блюд французской  кухни (горячих блюд из яиц,  прозрачных бульонов, супов,  лягушачьих лапок, блюд из  сыра и молочной продукции,  блюд из мяса и мясных  продуктов, птицы,  квашенной капусты и др.) | Организовать рабочее место для приготовления и подготовка к реализации горячих  блюд французской кухни. Проанализировать актуальные сочетания основных  продуктов, дополнительных ингредиентов, пряностей и приправ для формирования  гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств.  Подбор гарниров, соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей,  видов и форм обслуживания. Сбор данных для заполнения бракеражного журнала  Приготовления горячих блюд французской кухни: горячих блюд из яиц, прозрачных  бульонов, супов, лягушачьих лапок, блюд из сыра и молочной продукции, блюд из мяса  и мясных продуктов, птицы, квашенной капусты и др. Правила подбор соусов, гарниров  к блюдам. Правила оформления и отпуска горячих блюд французской кухни сложного  ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа  организации питания, формы обслуживания. Сервировка, варианты оформления и  подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. | 6 |  |
| **Тема 1.17.** Приготовления и  подготовка к реализации  горячих блюд британской кухни (соусов, блюд из  птицы tikka masala, каш, горячих блюд из яиц, блюд из мяса и мясных продуктов,  птицы, и др.) | 1.Организовать рабочее место для приготовления и подготовка к реализации горячих  блюд британской кухни. Проанализировать актуальные сочетания основных продуктов,  дополнительных ингредиентов, пряностей и приправ для формирования гармоничного  вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Подбор гарниров,  соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм  обслуживания. Сбор данных для заполнения бракеражного журнала  2. Приготовления горячих блюд британской кухни: соусов, блюд из птицы tikka masala,  каш, горячих блюд из яиц, блюд из мяса и мясных продуктов, птицы, и др. Правила  подбор соусов, гарниров к блюдам. Правила оформления и отпуска горячих блюд  британской кухни сложного ассортимента: техника порционирования, варианты  оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Сервировка,  варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения | 6 |  |
| **Тема 1.18.** Приготовления и  подготовка к реализации  горячих блюд кавказской  кухни (чанахи, чахохбили,  хапама, кюфта, шашлык  (хоровац), хинкали,  лахмаджун и др.) | 1. Организовать рабочее место для приготовления и подготовка к реализации горячих  блюд кавказской кухни. Проанализировать актуальные сочетания основных продуктов,  дополнительных ингредиентов, пряностей и приправ для формирования гармоничного  вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Подбор гарниров,  соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм  обслуживания. Сбор данных для заполнения бракеражного журнала.  2. Приготовления горячих блюд кавказской кухни: супов, соусов, национальных блюд:  чанахи, чахохбили, хапама, кюфта, шашлык (хоровац), хинкали, лахмаджун и др.  Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Правила оформления и отпуска горячих  блюд кавказской кухни сложного ассортимента: техника порционирования, варианты  оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Сервировка,  варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения | 6 |  |
| **ПМ.03**  **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | | 36 |  |
| Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных  ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных  блюд, и закусок. Подготовка их к использованию.  Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического  оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при  выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере,  измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании,  настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с  санитарно-гигиеническими требованиями  Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых  холодных блюд, и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции,  соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.  Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых  холодных блюд, и закусок для подачи. | |  |  |
| **Тема 1.1.**  Вводный инструктаж. Общее  ознакомление с | 1. Знакомство с предприятием общественного питания, структурой  производственных цехов, нормативными документами | 6 |  |
| **Тема 1.2.** Организация  процессов  приготовления и  подготовки к реализации  холодных блюд,  кулинарных изделий,  закусок сложного  ассортимента | 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества  и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их  хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления  холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 6 |  |
| **Тема 1.3.** Применение,  комбинирование методов  приготовления холодных  блюд, кулинарных  изделий, закусок  Сложного ассортимента | 1. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд,  кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания,  вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов,  требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд,  кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения  режимов хранения | 6 |  |
| **Тема 1.4.** Приготовление  и подготовка к реализации  холодных блюд,  кулинарных изделий,  закусок сложного  ассортимента | 1. Приготовление, оформление 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. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная  эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос | 6 |  |
| **Тема 1.5.** Приготовление,  хранение  Холодных соусов, заправок сложного  ассортимента | 1. Организовать рабочее место для холодных соусов и заправок сложного ассортимента.  Проанализировать правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего  типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок. Использовать  Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры,  варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства:  табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и  сохранения пищевой ценности продуктов. Организовать современные методы  приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на  основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза | 6 |  |
| **Тема 1.6.** Приготовление,  подготовка к реализации  салатов сложного  ассортимента | 1. Организовать подбор заправок к салатам сложного ассортимента по сочетаемости,  взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения  ароматических веществ для салатов и салатных заправок. Произвести сервировку выбор  посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа  обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг) | 6 |  |
| **ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | | 66 |  |
| -Организация рабочего места.  -Выбор производственного инвентаря  -Проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных  ингредиентов  -Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов  -Использование различных технологий приготовления и оформления холодных и горячих  десертов, напитков сложного ассортимента  -Охлаждение и заморозка холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов  -Оценка качества готовых изделий  -Правила подачи  -Хранение холодных и горячих десертов, напитков с учетом температурного режима | |  |  |
| **Тема 1.1.**  Ассортимент и технология  приготовления  мороженого, фруктовых,  ягодных и шоколадных  салатов | 1. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при подготовке  сырья и приготовлении блюд. Приготовление бульонов и отваров. Сервировка, варианты оформления и  подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения | 12 |  |
| Тема1.2 Ассортимент и технология  приготовления муссов и кремов | 1. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовки  сырья и приготовления блюд. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к  ним. Последовательность технологических операций при приготовлении соусов. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения | 12 |  |
| **Тема 1.3.**  Ассортимент и технология  приготовления суфле, бланманже, парфе | 1. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовки  сырья и приготовления блюд. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству.  Условия и сроки хранения | 12 |  |
| **Тема 1.4.**  Ассортимент и технология  приготовления террина, пая, щербета, тирамису,  чизкейка, шоколадно-  фруктового фондю,  фламбе | 1. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовки  сырья и приготовления блюд. Приготовление и определение степени готовности блюда из сыра.  Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. | 12 |  |
| **Тема 1.5.**  Ассортимент и технология  приготовления суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши и  снежков из шоколада | 1. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовки  сырья и приготовления блюд. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству.  Условия и сроки хранения. | 6 |  |
| **Тема 1.6**  Ассортимент и технология  приготовления напитков | 1. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовки  сырья и приготовления напитков. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. | 6 |  |
| **ПМ. 05** **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | | 102 |  |
| - организация рабочего места;  - выбор производственного инвентаря, технологического оборудования;  - расчет сырья;  - приготовление тестовых заготовок;  - приготовление отделочных полуфабрикатов;  - выпечка изделий;  - оформление поверхности;  - оценка качества готового изделия | |  |  |
| **Тема 1.1.** Приготовление  хлеба и хлебобулочных  изделий | 1. Замес и брожение теста. Разделка теста. Оформление готовой продукции. Расстойка  теста. Использовать различные технологии оформления теста. Выпечка изделия. Оценка  качества готовой продукции. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой  продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения | 6 |  |
| **Тема 1.2.** Приготовление  пресного сдобного теста и  изделий из него | 1. Приготовление теста. Формование изделий из сдобного пресного теста. Отсаживание  фарша. Смазывание и выпекание изделий. Оценка качества готовой продукции.  Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к  качеству. Условия и сроки хранения | 6 |  |
| **Тема 1.3.** Приготовление  бисквитного теста и  изделий из него | 1. Замес бисквитного теста основным (с подогревом) и холодным (буше) способами.  Определение соответствия технологическим требованиям. Выпекание п/ф. охлаждение и  выстаивание п/ф. Подготовка п/ф к отделке. Использование различных технологий  приготовления и оформления изделий. Оценка качества готовой продукции. Варианты  оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству.  Условия и сроки хранения | 6 |  |
| **Тема 1.4.** Приготовление  песочного теста и изделий из него | 1. Приготовление песочного теста машинным или ручным способами. Определение  соответствия технологическим требованиям. Формование изделий из песочного теста.  Выпекание песочного п/ф. Использование различных технологий оформления песочного  п/ф. Оценка качества готовой продукции. Варианты оформления и подача. Оценка  качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения | 6 |  |
| **Тема 1.5.** Приготовление  заварного теста и изделий  из него | 1. Приготовление заварного полуфабриката. Приготовление крема. Заполнение  полуфабриката кремом. Глазирование помадкой. Отделка. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. | 6 |  |
| **Тема 1.6.** Приготовление  слоеного теста и изделий из него | 1. Приготовление слоеного полуфабриката. Приготовление крема. Обрезание краев и  получение крошки. Склеивание пластов кремом. Нарезание на пирожные. Заполнение  полуфабриката кремом. Обсыпка. Проверка массы. Варианты оформления и подача.  Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения | 6 |  |
| **Тема 1.7.** Приготовление  пряничного теста и  изделий из него | 1. Приготовление пряничного теста двумя способами: сырцовым и заварным способами).  Определение соответствия технологическим требованиям. Формование изделий из  пряничного теста. Выпекание пряничного п/ф. Использование различных технологий  оформления пряничного п/ф. Оценка качества готовой продукции. Варианты оформления  и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки  хранения. | 6 |  |
| **Тема 1.8.** Приготовление  воздушного теста и  изделия из него | 1. Приготовление воздушного теста. Определение соответствия технологическим  требованиям. Формование изделий из воздушного теста. Выпекание воздушного п/ф.  Использование различных технологий оформления воздушного п/ф. Варианты  оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству.  Условия и сроки хранения. Взбивание яичных белков, сахара ванильной пудры.  Перемешивание с мукой и сахаром. Определения соответствия технологическим  требованиям. Отсадка или формование теста. Выпекание п/ф. Изготовление и  оформление изделий из воздушного п/ф с использованием различных технологий  оформления. Оценка качества готовой продукции. | 6 |  |
| **Тема 1.9.** Приготовление  воздушно-орехового теста и изделия из него | 1. Приготовление воздушно-орехового теста. Определение соответствия технологическим  требованиям. Формование изделий из воздушно-орехового теста. Выпекание воздушно-  орехового п/ф. Использование различных технологий оформления воздушно-орехового  п/ф. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к  качеству. Условия и сроки хранения. Взбивание яичных белков, сахара ванильной пудры.  Перемешивание с измельченными орехами, мукой и сахаром. Определения соответствия  технологическим требованиям. Отсадка или формование теста. Выпекание п/ф.  Изготовление и оформление изделий из воздушного п/ф с использованием различных  технологий оформления. Оценка качества готовой продукции. | 6 |  |
| **Тема 1.10.** Приготовление  миндального теста и  изделия из него | 1. Приготовление миндального теста двумя способами. Определение соответствия  технологическим требованиям. Формование изделий из миндального теста. Выпекание  миндального п/ф. Использование различных технологий оформления миндального п/ф.  Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к  качеству. Условия и сроки хранения. Взбивание яичных белков, сахара ванильной пудры.  Перемешивание с измельченными орехами, мукой и сахаром. Определения соответствия  технологическим требованиям. Отсадка или формование теста. Выпекание п/ф.  Изготовление и оформление изделий из воздушного п/ф с использованием различных  технологий оформления. Оценка качества готовой продукции. | 6 |  |
| **Тема 1.11.** Приготовление  вафельного теста и  изделия из него | 1. Приготовление вафельного теста. Определение соответствия технологическим  требованиям. Формование изделий из вафельного теста. Выпекание вафельного п/ф.  Использование различных технологий оформления вафельного п/ф. Варианты  оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству.  Условия и сроки хранения. Перемешивание яиц, сахара ванильной пудры.  Перемешивание с мукой и сахаром. Определения соответствия технологическим  требованиям. Отсадка или формование теста. Выпекание п/ф. Изготовление и  оформление изделий из вафельного п/ф с использованием различных технологий  оформления. Оценка качества готовой продукции. | 6 |  |
| **Тема 1.12.** Приготовление  кремов сложного  ассортимента (сливочный,белковый, заварной,  творожный и т.д.) | 1. Приготовление кремов сложного ассортимента (сливочный, белковый, заварной,  творожный и т.д.). Определение соответствия технологическим требованиям.  Использование различных технологий приготовления кремов сложного ассортимента  (сливочный, белковый, заварной, творожный и т.д.). Варианты оформления и подача.  Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. | 6 |  |
| **Тема 1.13.** Приготовление  курд, конфи, компоте,  кремё, крамбл и т.д. | 1. Приготовление курд, конфи, компоте, кремё, крамбл и т.д.. Определение соответствия  технологическим требованиям. Использование различных технологий приготовления  курд, конфи, компоте, кремё, крамбл и т.д.. Варианты оформления и подача. Оценка  качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. | 6 |  |
| **Тема 1.14.** Приготовление  пирожных сложного  ассортимента из  различных видов теста и крема | 1. Приготовления пирожных сложного ассортимента: подготовка сырья, приготовление  теста, формовка, выпечка, оформление. Варианты оформления и подача. Оценка  качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. | 6 |  |
| **Тема 1.15.** Приготовление  птифур, миниатюр  сложного ассортимента | 1. Приготовления птифур, миниатюр сложного ассортимента: подготовка сырья,  приготовление теста, формовка, выпечка, оформление. Варианты оформления и подача.  Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения | 6 |  |
| **Тема 1.16.** Приготовление  тортов сложного  ассортимента  (бисквитных, песочных,  слоеных и т.д.) | 1. Приготовления тортов сложного ассортимента (бисквитных, песочных, слоеных и т.д.):  подготовка сырья, приготовление теста, формовка, выпечка, оформление. Варианты  оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству.  Условия и сроки хранения | 6 |  |
| **ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности персонала** | | 30 |  |
| - разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд,  напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских,  брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий  потребителей, видов и форм обслуживания;  - организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;  - осуществления текущего планирования деятельности подчиненного  персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;  - организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд,  кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;  - обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий  работников кухни на рабочем месте | |  |  |
| **Тема 1.1.** Отраслевые  особенности  организаций питания | 1.Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ  30524-2013 Услуги общественного питания | 6 |  |
| **Тема 1.2.**  Разработка  ассортимента  кулинарной и  кондитерской  продукции | 1. Разработка различных видов меню в соответствии с типом, классом   организации питания, его концепцией, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет стоимости блюд в меню | 6 |  |
| **Тема 1.3** Организация  Ресурсного  обеспечения  деятельности  подчиненного  персонала | 1.Составить технологическую карту на «Салат из свежих помидоров и  огурцов» по I колонке сборника рецептур. Данное задание целесообразно выполнять на компьютере с помощью  программы MS Exell, а затем импортировать в MS Word  2.Выбор технологического оборудования для горячего цеха столовой на 200  посадочных мест в соответствии с нормами оснащения оборудованием | 6 |  |
| **Тема 1.4.** Управление  персоналом в  организациях питания | Организация и координация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности,  прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива  Основные функции управления производственным подразделением организации питания  Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе  Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности) | 6 |  |
| **Тема 1.5.** Аттестация  работников  предприятия | Процесс аттестации работников предприятия  Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение  Дифференцированный зачет | 6 |  |
| **ПМ. 07** Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих: "Пекарь" | | 36 |  |
| - Работать на предприятиях хлебопекарной промышленности и общественного питания  - Выпекать хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия;  - Соблюдать технологию, рецептуру изделий;  - Рассчитывать количество сырья и нормы выхода продукции;  - Замешивать опару и тесто на тестомесильных машинах;  - Следить за выдержкой теста, определять его готовность;  - Укладывать тесто на листы, кассеты и отправлять в печь  - Определять окончание процесса выпечки, выбирать готовые изделия из печи и укладывать их в тару. | |  |  |
| **Тема 1.1** Размножение и выращивание дрожжей | Получение дрожжевой продукции различных видов (маточные дрожжи).Технологические процессы и режимы выращивания товарных дрожжей.Технология производства сушеных дрожжей.Технология приготовления дрожжевой суспензии. Значение активации. Формовка, упаковка и транспортировка дрожжей. Хранение дрожжей. | 6 |  |
| **Тема 1.2** Приготовление теста | Подготовка сырья (муки, воды, дрожжей, растительные искусственные жиры, соль, сахар, яйца, повидло, мак, изюм) оценка качества данного сырья. Порядок и правила подготовки сырья. Приготовление растворов соли и сахара определенной плотности. Дозирование сырья при замесе теста. Дефекты хлеба, вызванные нарушениями правил хранения и подготовки сырья.  Виды пшеничного теста их сравнительная характеристика и особые приемы приготовления пшеничного теста. Способы приготовления теста для пшеничного хлеба, булочных и сдобных изделий. Приготовление пшеничного теста опарным способом: традиционным способом. Особенности приготовление опар. Приготовление сдобного теста опарным способом с отсдобкой и без отсдобки. Приготовление теста безопарным способом традиционным и ускоренным. Технологический режим приготовление теста безопарнымтрадиционным и безопарным ускоренным. Сравнительная характеристика опарных и безопарных способов.Дефекты хлеба, вызванные нарушениями технологии приготовления теста. | 6 |  |
| **Тема 1.3** Разделка теста | Санитарно-гигиенические требования при разделке теста.Техника безопасности в разделочном отделении. Организация рабочего места.Основные операции разделки теста, их назначение. Деление теста на куски с помощью делителя. Определение массы куска теста с учетом упека и усушки. Разделка теста для формового хлеба. Загрузка теста в тестоделительную машину и укладка в металлические формы  Округление кусков теста. Предварительнаярасстойка при производстве булочных и сдобных изделий.Окончательнаярасстойка тестовых заготовок.Освоение рабочих приемов разделки теста для подового хлеба. Ознакомление с комплексно-механизированными линиями для производства круглого подового хлеб  Основные операции разделки теста, их назначение.Деление теста на куски с помощью делителя.Определение массы куска теста с учетом упека и усушки. Контроль и регулирование массы тестовых заготовок.Округление кусков теста. Работа на округлительных машинах.Предварительнаярасстойка при производстве булочных и сдобных изделий.Освоение рабочих приемов разделки теста для булочных изделий. Ознакомление с механизированной линией для разделки булочных изделий | 6 |  |
| **Тема 1.4** Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий | Общая характеристика выпечки хлеба. Процессы, происходящие в тесте привыпекании. Режим выпечки хлебобулочных изделий.Регулирование режима выпечки хлебных изделий. Определение готовности хлеба. Хлебопекарные формы для выпечки хлеба. Обработка хлебопекарных форм.  Особенности выпечки формового хлеба. Хлебопекарные формы для выпечки хлеба. Обработка хлебопекарных форм. Факторы, влияющие на продолжительность выпечки хлеба и температурный режим. Определение готовности изделий при выпечке. Упек хлеба. Факторы, влияющие на величину упека. Определение готовности хлеба различными методами. Дефекты хлеба, вызванные неправильной выпечкой. Причины возникновения дефектов и меры предупреждения.  Особенности выпечки подового хлеба. Упек подового хлеба. Факторы, влияющие на величину упека. Определение готовности хлеба различными методами. Дефекты хлеба, вызванные неправильной выпечкой. Причины возникновения дефектов и меры предупреждения. | 6 |  |
| **Тема 1.5** Укладка и упаковка готовой продукции | Сортировка выпеченных хлебобулочных изделий, условия и сроки хранения .Отбраковка хлебобулочных изделий. Укладка хлебобулочных изделий. Упаковочное оборудование хлебопекарных предприятий. Упаковывание хлебобулочных изделий. Маркировка. Упаковка мучных кондитерских изделий. Виды упаковочных материалов и способы упаковки. Дифференцированный зачет . | 6 |  |
| **Всего: 510** | | | |

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**4.1.  Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие

оборудования и инвентаря используемого на предприятии питания:

рабочие столы, моечные ванны, весы настольные, разделочные доски, ножи, терки, рыбоочистительный механизм, мясорубки, шкафы шоковой заморозки, холодильные шкафы, лотки, лопатки, кастрюли, миски, рабочие овощерезательные машины, мясорубки, протирочные машины, котлы электрические, электросковороды, электроплиты, мармиты, холодильные шкафы, кастрюли, сковороды, противни, формы для запекания блюд, гастроемкости, инвентарь для порционирования и смешивания продуктов, лопатки, столовая посуда.

**4.2.Требования к учебно-методическому обеспечению практики**

1. Нормативно-техническая документация; ГОСТ50762-95

"Общественное питание. Классификация предприятий»

1. СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
2. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно-методическое пособие / Сост. А.В. Румянцев - 3-е изд., перераб. и доп.- М.: Издательство «Дело и Сервис», 2002. - 1016с.

5.Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: Учебник для СПО. – М: Академия, 2018

6. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: Учебник для СПО – М: Академия, 2018

7. Андонова Н.И., Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Учебник для СПО – М: Академия, 2018

8. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. - М: Академия,2018.

9. Синицына КА.В., Соколова Е.И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. - М: Академия,2018

10. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. - М: Академия,2018.

11. Синицына А.В., Соколова Е.И. Приготовление, оформление и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов , напитков разнообразного ассортимента: Учебник для СПО – М: Академия, 2018

12. Синицына А.В., Соколова Е.И. Приготовление, оформление и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов , напитков разнообразного ассортимента: Учебник для СПО – М: Академия, 2018

13. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: Учебник для СПО. – М: Академия, 2018

14. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю, Технология производства мучных кондитерских изделий: Учебник для СПО – М: Академия, 2018

15. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. – М: Академия, 2018

16. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. – М: Академия, 2018

17. Пукалина Н.Н. Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала: Учебник для СПО – М:Академия, 2018

18. Мальгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: Учебник для СПО – М: Академия, 2018

19. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Изделия из теста: КУчебное пособие – М: Академия, 2018

20. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. – М: Академия, 2018

21 . **Периодические издания (журналы)**

Гастроном

Партнёр – кондитер- хлебопек

**Интернет ресурсы:**

1. Кулинарные рецепты [Электронный ресурс] - Режим доступа: hhp:

<http://linkcenter.ru/checker/oursites.php?page=29>

1. Кулинария 1001 рецепт. Путешествие в страну Кулинария

<http://storrent.net/?q=%D0%9A>

1. Электронный ресурс] - Режим доступа:

<http://storrent.net/?q=%D0%9A>

1. 4.Кулинарный портал. Режим доступа: http://[www.kulina.ru](http://www.kulina.ru/)., [http://povary.ru](http://povary.ru/) ., [http://vkus.by](http://vkus.by/).
2. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания/ <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>
3. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов учебной практики осуществляется

руководителем практики в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения студентами заданий, выполнения работ по видам профессиональной деятельности. В результате освоения  учебной практики *в* рамках профессиональных модулей студенты проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения (освоенные умения/практический опыт в рамках ВПД)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов учебной практики** |
| ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | наблюдение за выполнением самостоятельных работ, устный опрос, тестирование, экспертная оценка выполнения самостоятельных работ |
| ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | наблюдение за выполнением самостоятельных работ, устный опрос, тестирование, экспертная оценка выполнения самостоятельных работ |
| ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и  подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | наблюдение за выполнением самостоятельных работ, устный опрос, тестирование, экспертная оценка выполнения самостоятельных работ |
| ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | наблюдение за выполнением самостоятельных работ, устный опрос, тестирование, экспертная оценка выполнения самостоятельных работ |
| ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | наблюдение за выполнением самостоятельных работ, устный опрос, тестирование, экспертная оценка выполнения самостоятельных работ |
| ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности персонала | наблюдение за выполнением самостоятельных работ, устный опрос, тестирование, экспертная оценка выполнения самостоятельных работ |
| ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих: "Пекарь" | наблюдение за выполнением самостоятельных работ, устный опрос, тестирование, экспертная оценка выполнения самостоятельных работ |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«Норильский техникум промышленных технологий**

**и сервиса»**

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Ген директор ООО «Аэролит»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/А.А. Александрович/  от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_г  СОГЛАСОВАНО  на методическом совете  техникума  протокол № 2  от «14» 11.2022 г.  РАССМОТРЕНО  на заседании предметно-цикловой комиссии профессий и специальностей сервиса  протокол \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.  председатель ПЦК О.Н. Прохорова  /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ | УТВЕРЖДЕНО  Приказом директора  Норильского техникума промышленных технологий и сервиса  № 01-11/116  от«14»11. 2022 г. |

**Рабочая программа производственной практики**

**(по профилю специальности)**

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Количество часов 426

2022

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 № 885/390 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (Зарегистрировано в Минюсте Российской Федерации 11.09.2020 N 59778) и в соответствии с:

- Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебной/производственной практики в соответствии с ФГОС СПО в краевом государственном бюджетном образовательном учреждении среднего профессионального образования (среднее специальное учебное заведение) «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», утвержденным приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса от 25 января 2021г. №01-11/10.

- Положением «Об организации учебной и производственной практике обучающихся краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», осваивающих основные профессиональные образовательные программы по специальности и программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии, утвержденным приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса от 14 ноября 2022 г. №01-11/116.

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Норильский ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ технологий и сервиса»

**СОДЕРЖАНИЕ**

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ…

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**1.1 Область применения программы**

Рабочая программа производственнойпрактики является частью программы подготовки специалистов среднего звена, служащих в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС

в части освоения квалификаций: Специалист поварского и кондитерского дела и основных видов профессиональной деятельности:

* организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимент;
* организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
* организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
* организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
* организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
* приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
* организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Кроме того возможны следующие направления специализаций в рамках данного образовательного уровня, позволяющие осуществить успешное карьерное продвижение:

в области приготовления блюд и кулинарных изделий диетического питания, различных видов региональной кухни,

в области приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий, десертов сложного ассортимента,

в области карвинга (сложной фигурной нарезки овощей и плодов: скульптура, композиции из цветов),

в области приготовления горячих напитков (бариста);

в области приготовления низкокалорийных мучных кондитерских изделий,

в области изготовления композиций из карамели, пастилажа, шоколада.

* 1. **Цели и задачи производственной практики**

Целью производственной практики являетсязакрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося, приобретение им практических навыков и компетенций, опыта самостоятельной профессиональной деятельности и сбора необходимых материалов для выполнения выпускной квалификационной работы по специальности по 43.02.15 Поварское и кондитерское дело,

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в рамках осваиваемой специальности по 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

- освоение современных производственных процессов, технологий;

- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм

**1.3 Требования к результатам освоения производственной практики**

В результате прохождения производственной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен уметь/владеть:

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид**  **профессиональной деятельности** | **Требования к умениям/практическому опыту** |
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | **уметь**:  подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.  **иметь практический опыт**:   * выполнять подготовку рабочих мест к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; * обеспечивать наличие продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения * выполнять подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; * осуществлять контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности; * обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья * организации, ведении процессов приготовления согласно заказу; подготовки к презентации и реализации хранении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; * контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности. * разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;   ведении расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки. |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **уметь:**  подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.  **иметь практический опыт**:   * организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; * обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; * организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; * организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; * организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; * сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; * организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;   оформлении и подготовки к презентации и реализации блюд |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **уметь:**  рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.  **иметь практический опыт** :   * организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; * обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения; * организации и ведении процессов приготовления, творческогооформления и подготовки к презентации и реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; * организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; * организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; * организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; * организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; * разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; * оформление и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; * ведение расчетов с потребителями. |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей | **уметь:**  рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;  **иметь практический опыт** :   * организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; * обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; * организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; * организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; * организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей | **уметь:**   * разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; * обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; * организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо измерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; * соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; * проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; * хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.   **иметь практический опыт :**   * разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; * разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; * организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо измерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; * подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; * приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной, подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; * упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; * приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; * подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства; * контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов. |
| Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | **уметь**:   * рассчитывать выход продукции в ассортименте; * вести табель учета рабочего времени работников; * рассчитывать заработную плату; * рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; * организовывать рабочие места в производственных помещениях; * организовывать работу коллектива исполнителей * разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; * оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией   **иметь практический опыт:**   * разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; * разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; * презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; * координации деятельности подчиненного персонала организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; * контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; * проведения инвентаризации запасов организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; * планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля); * выполнять и контролировать инструктирование и обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте;   оценки результатов обучения поваров кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте |

**1.4 Формы производственной практики**

Основной формой производственной практики является цеховая. Проводится с обучающимися на предприятиях общественного питания города Норильска в соответствии с договорами, заключенными между техникумом и руководителями предприятий. Обучающиеся закрепляются за наставниками на рабочих местах. Кураторы производственного обучения согласно графику осуществляют общее руководство производственной практикой, контроль над содержанием производственных заданий в соответствии с учебными планами и программами и соблюдением трудовой дисциплины.

**1.5 Место проведения производственной практики**

|  |
| --- |
| НТПТиС столовая, первого и второго корпуса |
| ООО «ГОСТ»гриль – бар «Ясен- Перец» |
| ООО «Аэролит» кафе «Поляна» |
| ООО «Нордритейл» ресторан «Норильск» |
| «ПроСервис Таймыр» | |
| Столовая №15 АБК «Медный завод» | |
| Столовая № 28ф-л3 | |
| Столовая Славянка | |

* 1. **Время проведения производственной практики**

Производственная практика проводится:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код** | **Семестры** | **Кол-во дней** | **Характер проведения** |
| ПМ. 01 | восьмой | 12 | Рассредоточенная |
| ПМ. 02 | восьмой | 12 | Рассредоточенная |
| ПМ. 03 | восьмой | 12 | Рассредоточенная |
| ПМ. 04 | восьмой | 12 | Рассредоточенная |
| ПМ. 05 | восьмой | 12 | Рассредоточенная |
| ПМ.06 | восьмой | 12 | Рассредоточенная |
| ПМ.07 | шестой | 11 | Рассредоточенная |

* + 1. **Количество часов на освоение рабочей программы**

498  **производственной** **практики**,

в том числе:

В рамках освоения ПМ 01 - 72 часа,

В рамках освоения ПМ 02 - 72 часа,

В рамках освоения ПМ 03 - 72 часа,

В рамках освоения ПМ 04 - 72 часа,

В рамках освоения ПМ 05 - 72 часа,

В рамках освоения ПМ 06 - 72 часа,

В рамках освоения ПМ 07 - 66 часов

**2 РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является совершенствование профессиональных умений приобретение практического опыта в рамках модулей ППССЗ (ППКРС) по основным видам профессиональной деятельности (ВПД),

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

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

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

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

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

необходимых для последующего освоения/совершенствования ими  профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата освоения практики** |
| ПК 1.1 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 1.2 | Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; |
| ПК 1.3 | Проводить приготовление и подготовку к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| ПК 1.4 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| 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 |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации 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 презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с  учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.8 | Осуществлять разработку рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных  категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.1 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и  регламентами |
| ПК 3.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей раз-  личных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с  учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом  потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживаний, подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |
| ПК 3.7 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания |
| ПК 4.1 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.6 | Осуществлять разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК5.6 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. |
| ПК 6.1 | Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 6.2 | Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями |
| ПК 6.3. | Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала |
| ПК 6.4 | Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала |
| ПК 6.5 | Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте |
| ПК 7.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 7.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента |
| ПК 7.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд разнообразного ассортимента |
| ПК 7.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 7.5 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. |
| 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, применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| ОК 7 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий. |
| 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. |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предприниматель-скую деятельность в профессиональной сфере |

**3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИИ**

**3.1 Тематический план производственной практики**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код**  **ПК, ОК** | **Код и наименования профессиональных модулей** | **Количество часов**  **по ПМ** | **Наименования тем производственной практики** | **Количество часов**  **по темам** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| ПК 1.1.-1.4.  ОК01-11 | **ПМ. 01** Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | **72** |  | | |
| ПК 1.1.-1.4.  ОК01-11 | Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | **24** | Тема 1.1Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 6 | |
| Тема 1.2 Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них | 6 | |
| Тема 1.3 Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов | 6 | |
| Тема 1.4 Организация и техническое оснащение производства полуфабрикатов из овощей | 6 | |
| ПК 1.1.-1.4  ОК01-11 | Раздел 2 Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | **48** | Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов | 6 | |
| Тема 2.2 Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы | 6 | |
| Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента | 6 | |
| Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 6 | |
| Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных | 6 | |
| Тема2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 6 | |
| Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи | 6 | |
| Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий | 6 | |
| **Экзамен (квалификационный)** | 6 | |
| ПК 2.1.-2.8  ОК 1 --11. | **ПМ. 02** Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 72 |  | |
| ПК 2.1.-2.8  ОК 1 --11 | **Раздел модуля 1** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, за-кусок сложного ассортимента | 24 | Тема 1.1**.** Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления | 6 |
| Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента | 6 |
| Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента | 6 |
| Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента | 6 |
| ПК 2.1.-2.8  ОК 1 --11 | **Раздел модуля 2** Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 48 | Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента | 6 |
| Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента | 6 |
| Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента | 6 |
| Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ас-сортимента | 6 |
| Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента | 6 |
| Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента | 6 |
| Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента | 12 |
| **Экзамен (квалификационный)** | 6 |
| ПК 3.1.-3.6  ОК1-9 | **ПМ.03** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» | 72 |  | |
| ПК 3.1-3.7  ОК 1-7,9-11 | **Раздел модуля 1.** Организация  процессов приготовления,  оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 18 | Тема 1.1 Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных  изделий и закусок | 6 |
| Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок | 6 |
| Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок | 6 |
| ПК 3.2.-3.7  ОК 1-7,9-11 | **Раздел модуля 2** Процессы  приготовления, подготовки к  презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 54 | Тема 2.1 Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимент | 6 |
| Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента | 12 |
| Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента) | 12 |
| Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента ) | 12 |
| Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента | 12 |
| Экзамен( квалификационный) |  |
| ПК.4.1-4.5  ОК.1-7 | **ПМ. 04** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей | **72** |  | |
| ПК 4.1-4.6  ОК1-7, 9,10 | **Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | 18 | Тема 1.1 Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков. | 6 |
| Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков | 6 |
| Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков | 6 |
| ПК 4.2.-4.3  ОК1--11 | **Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента | 54 | Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента | 27 |
| Тема 2.2 Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента | 27 |
| **Экзамен (квалификационный)** | 6 |
| ПК 5.1.-5.5  ОК | **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 | **72** |  | |
| ПК 5.1.-5.5  ОК | **Раздел модуля 1.** Организация  процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 24 | Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитер-ских изделий сложного приготовления | 6 |
| Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 6 |
| Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий . | 6 |
| Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе | 6 |
| ПК 5.1.-5.5  ОК | **Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | 54 | Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 6 |
| Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба. | 6 |
| Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | 6 |
| Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента | 6 |
| Экзамен (квалификационный) | 6 |
| ПК 6.1- 6.3  ОК1-11 | **ПМ.06** Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | 72 |  | |
| ПК 6.1- 6.3  ОК1-11 | Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала | 60 | Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания | 6 |
| Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню | 6 |
| Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала | 6 |
| Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания | 6 |
| Тема 1.5 Текущее планирование деятельности подчиненного персонала | 12 |
| Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей.  Формы документов и порядок их заполнения | 12 |
| Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями | 12 |
| ПК 6.1- 6.3  ОК1-11 | **Раздел 2** Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | 12 | Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | 6 |
| Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пека-рей, других работников кухни, кондитерского | 6 |
| ПМ.06 Выполнение работ по профессии рабочих повар, кондитер» | 72 |  | |
| Раздел 1. Выполнение работ по профессии Повар, Кондитер | 72 | Тема 1. Приготовление и подготовка к реализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |  |
| Тема 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |  |
| Тема 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |  |
| Тема 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |  |
| Тема 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |  |
| **Всего часов** | | | | **498** |

**3.2 Содержание производственной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код и наименование**  **Профессиональных**  **модулей и тем**  **производственной практики** | **Содержание занятий** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **ПМ. 01** Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | | **72** |  |
| Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | | **24** |  |
| **Виды работ:**   * Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. * Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. * Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты * Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. * Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. * Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. * 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. * Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. * Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос | | | |
| Тема 1.1Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | **Содержание:**  Инструктаж по охране труда, пожарной безопасности и организации рабочего места при обработке овощей и приготовлении блюд из овощей и грибов.  **Освоение**: правил безопасного пользования инвентарем, организации рабочего места, правил санитарии и личной гигиены, приемов и способов выполнения операций по механической кулинарной обработке картофеля и корнеплодов, правил расчета выхода полуфабрикатов с учетом норм отходов  **Упражнения:** взвешивание овощей до и после обработки; сортировка, калибровка, мойка, очистка картофеля, моркови, свеклы; нарезка овощей простыми формами, хранение нарезанных овощей. | **6** | **2,3** |
| Тема 1.2 Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них | **Содержание:**  **Освоение:** правил безопасного выполнения операций по механической кулинарной обработке капусты белокочанной, лука репчатого, салата; грибов правил расчета выхода полуфабрикатов с учетом норм отходов.  **Выполнение:** взвешивание овощей до и после обработки;сортировка, калибровка, мойка, очистка лука, удаление наружных листьев, кочерыжки у капусты; промывание листовых овощей в ванне и в проточной воде;нарезка капусты белокочанной, лука репчатого простыми формами; хранение обработанных и нарезанных овощей , грибов  **Определение:** качество процента отходов | **6** | **2,3** |
| Тема 1.3 Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов | **Освоение:** правил безопасного выполнения операций по механической кулинарной обработке капусты белокочанной, лука репчатого, салата; грибов правил расчета выхода полуфабрикатов с учетом норм отходов.  **Выполнение:** взвешивание овощей до и после обработки;сортировка, калибровка, мойка, очистка лука, удаление наружных листьев, кочерыжки у капусты; промывание листовых овощей в ванне и в проточной воде;нарезка капусты белокочанной, лука репчатого простыми формами; хранение обработанных и нарезанных овощей , грибов  **Определение:** качество процента отходов | **6** | **2,3** |
| Тема 1.4 Организация и техническое оснащение производства полуфабрикатов из овощей | **Освоение:** правил безопасного выполнения операций по механической кулинарной обработке капусты белокочанной, лука репчатого, салата; грибов правил расчета выхода полуфабрикатов с учетом норм отходов.  **Выполнение:** взвешивание овощей до и после обработки;сортировка, калибровка, мойка, очистка лука, удаление наружных листьев, кочерыжки у капусты; промывание листовых овощей в ванне и в проточной воде;нарезка капусты белокочанной, лука репчатого простыми формами; хранение обработанных и нарезанных овощей , грибов  **Определение:** качество процента отходов | **6** | **2,3** |
| Раздел 2 Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | | **48** | |
| **Виды работ:**  Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.  Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.  Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).  Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика  Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.  Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).  Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.  Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.  Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.  Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.  Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.  Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;  Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.  Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.  Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.  Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.  Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. | | | |
| Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов | **Инструктаж по охране труда, пожарной безопасности в овощном цехе**  **Освоение**: правил безопасного пользования инвентарем, организации рабочего места, правил санитарии и личной гигиены, приемов и способов выполнения операций по механической кулинарной обработке, правил расчета выхода полуфабрикатов с учетом норм отходов.  **Упражнения**: взвешивание овощей до и после обработки; сортировка, калибровка, мойка, очистка картофеля, моркови, свеклы; нарезка овощей простыми формами, хранение нарезанных | **6** | 2,3 |
| Тема 2.2 Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы | **Освоение:** правил безопасного пользования инвентарем, организации рабочего места, правил санитарии и личной гигиены, приемов и способов выполнения операций по механической кулинарной обработке, правил расчета выхода полуфабрикатов с учетом норм отходов.  **Упражнения:** взвешивание овощей до и после обработки;  -сортировка, калибровка, мойка, очистка капустных, овощей -шинковка простыми формами, хранение нарезанных. | 6 | 2,3 |
| Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента | **Освоение:** правил безопасного пользования инвентарем, организации рабочего места, правил санитарии и личной гигиены, приемов и способов выполнения операций по механической кулинарной обработке, правил расчета выхода полуфабрикатов с учетом норм отходов.  **Упражнения:** взвешивание овощей до и после обработки;  -сортировка, калибровка, мойка, очистка луковых овощей, нарезка овощей простыми формами, хранение нарезанных. | 6 | 2,3 |
| Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | **Освоение:** правил безопасного пользования инвентарем, организации рабочего места, правил санитарии и личной гигиены, приемов и способов выполнения операций по механической кулинарной обработке, правил расчета выхода полуфабрикатов с учетом норм отходов.  **Упражнения:** взвешивание овощей до и после обработки; сортировка, калибровка, мойка, очистка листовых овощей, нарезка овощей простыми формами, хранение нарезанных | **6** | 2,3 |
| Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных | **Освоение**: правил безопасного пользования инвентарем, организации рабочего места, правил санитарии и личной гигиены, приемов и способов выполнения операций по механической кулинарной обработке, правил расчета выхода полуфабрикатов с учетом норм отходов.  **Упражнения**: взвешивание овощей до и после обработки; сортировка, калибровка, мойка, очистка плодовых овощей, нарезка овощей простыми формами, хранение нарезанных | **6** | 2,3 |
| Тема2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | **Освоение**: правил безопасного пользования инвентарем, организации рабочего места, правил санитарии и личной гигиены, приемов и способов выполнения операций по механической кулинарной обработке грибов, правил расчета выхода полуфабрикатов с учетом норм отходов.  **Упражнения**: взвешивание овощей до и после обработки; сортировка, мойка, очистка свежих грибов, нарезка и подготовка овощей и грибов к фаршированию. | **6** | 2,3 |
| Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи | **Инструктаж по охране труда, пожарной безопасности в рыбном цехе**  **Освоение:** правил оценки качества и годности рыбного сырья; приемов и способов оттаивания мороженой рыбы, вымачивания соленой рыбы; правил определения норм отходов при обработке рыбного сырья.  **Выполнение:** технологических операций разделки чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы, охлаждения и замораживания разделанной рыбы.  **Определение:** процента отходов при разделке рыбы с костным скелетом различными способами | **6** | 2,3 |
| Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий | **Освоение:** правил оценки качества и годности рыбного сырья; приемов и способов оттаивания мороженой рыбы, вымачивания соленой рыбы; правил определения норм отходов при обработке рыбного сырья.  **Выполнение:** технологических операций разделки чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы, охлаждения и замораживания разделанной рыбы.  **Определение:** процента отходов при разделке рыбы с костным скелетом различными способами | **6** | 2,3 |
| **Экзамен (квалификационный)** | Самостоятельное выполнение работ согласно индивидуальным заданиям | **6** | 3 |
| **ПМ. 02** Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | **72** |  |
| **Виды работ** :   * Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. * Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). * 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. * Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. * 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. * Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. * Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. * Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. * Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).   Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе 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 | | | |
| **Раздел модуля 1** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | **24** |  |
| Тема 1.1**.** Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления | **Содержание:**  Разработка ассортиментасложных супов.  Определение качества сырья и продуктов органолептическим способом.  Выполнение расчетов сырья и составление технологических карт.  Организация рабочего места повара, подбор необходимого оборудования и инвентаря.  Организация технологического процесса приготовления сложных супов, применяя различные технологии, оборудование, инвентарь.  Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, пряностей и приправ для приготовления сложных супов.  Приготовление специальных гарниров к сложным прозрачным и пюреобразным супам.  Сервировка, оформление и выбор вариантов подачи сложных супов.  Осуществление контроля безопасности готовых блюд.  Принимать организационные решения по процессам приготовления блюд. | **6** | 2,3 |
| Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента | **Содержание:**  Разработка ассортиментасложных горячих блюд из овощей.  Организация технологического процесса приготовления блюд, подбор и безопасная эксплуатация оборудования, инвентаря.  Выполнение расчетов сырья и составление технологических карт.  Выполнение технологических операций приготовления начинок, соусов, блюд из запеченных овощей (фаршированных), с использованием различных технологий.  Подбор пряностей и приправ, вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами.  Сервировка, оформление и выбор вариантов подачи блюд из овощей, грибов и сыра.  Контроль качества и безопасности при приготовлении, хранении и подаче. | **6** | 2,3 |
| Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента | **Содержание:**  Разработка ассортиментасложных горячих блюд из овощей.  Организация технологического процесса приготовления блюд, подбор и безопасная эксплуатация оборудования, инвентаря.  Выполнение расчетов сырья и составление технологических карт.  Выполнение технологических операций приготовления начинок, соусов, блюд из запеченных овощей (фаршированных), с использованием различных технологий.  Подбор пряностей и приправ, вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами.  Сервировка, оформление и выбор вариантов подачи блюд из овощей, грибов и сыра.  Контроль качества и безопасности при приготовлении, хранении и подаче. | **6** | 2,3 |
| Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента | **Содержание:**  Разработка ассортиментасложных горячих блюд из овощей.  Организация технологического процесса приготовления блюд, подбор и безопасная эксплуатация оборудования, инвентаря.  Выполнение расчетов сырья и составление технологических карт.  Выполнение технологических операций приготовления начинок, соусов, блюд из запеченных овощей (фаршированных), с использованием различных технологий.  Подбор пряностей и приправ, вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами.  Сервировка, оформление и выбор вариантов подачи блюд из овощей, грибов и сыра.  Контроль качества и безопасности при приготовлении, хранении и подаче. | **6** | 2,3 |
| **Раздел модуля 2** Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | **48** |  |
| Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента | **Содержание:**  Разработка ассортиментасложных супов.  Определение качества сырья и продуктов органолептическим способом.  Выполнение расчетов сырья и составление технологических карт.  Организовать технологический процесс приготовления сложных национальных супов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь.  Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, пряностей и приправ для приготовления сложных супов.  Сервировка, оформление и выбор вариантов подачи сложных супов.  Осуществление контроля безопасности готовых блюд, соблюдение температурного и санитарного режима при подаче и хранении супов. | **6** | 2,3 |
| Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента | **Содержание**:  Разработка ассортиментасложных соусов.  Организация производства в горячем цехе, подбор необходимого оборудования и инвентаря.  Определение качества сырья органолептическим способом.  Выполнение расчетов сырья и составление технологических карт.  Обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов.  Выполнение технологического процесса приготовления сложных соусов, с использованием различных технологий.  Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, пряностей и приправ, вкусовых добавок, вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов.  Освоение правил соусной композиции горячими соусами.  Контроль качества и безопасности при приготовлении, хранении и подаче. | **6** | 2,3 |
| Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента | **Содержание:**  Разработка ассортиментасложных горячих блюд из овощей.  Организация технологического процесса приготовления блюд, подбор и безопасная эксплуатация оборудования, инвентаря.  Выполнение расчетов сырья и составление технологических карт.  Выполнение технологических операций приготовления блюд из жареных овощей.  Подбор пряностей и приправ, вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами.  Сервировка, оформление и выбор вариантов подачи блюд из овощей.  Контроль качества и безопасности при приготовлении, хранении и подаче. | **6** | 2,3 |
| Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ас-сортимента | **Содержание:**  Разработка ассортиментасложных горячих блюд из овощей.  Организация технологического процесса приготовления блюд, подбор и безопасная эксплуатация оборудования, инвентаря.  Выполнение расчетов сырья и составление технологических карт.  Выполнение технологических операций приготовления начинок, соусов, блюд из запеченных овощей (фаршированных), с использованием различных технологий.  Подбор пряностей и приправ, вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами.  Сервировка, оформление и выбор вариантов подачи блюд из овощей, грибов и сыра.  Контроль качества и безопасности при приготовлении, хранении и подаче. | **6** | 2,3 |
| Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента | **Содержание:**  Разработка ассортиментасложных горячих блюд из овощей.  Организация технологического процесса приготовления блюд, подбор и безопасная эксплуатация оборудования, инвентаря.  Выполнение расчетов сырья и составление технологических карт.  Выполнение технологических операций приготовления начинок, соусов, блюд из запеченных овощей (фаршированных), с использованием различных технологий.  Подбор пряностей и приправ, вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами.  Сервировка, оформление и выбор вариантов подачи блюд из овощей, грибов и сыра.  Контроль качества и безопасности при приготовлении, хранении и подаче. | **6** | 2,3 |
| Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента | **Содержание:**  Организация рабочего места, подбор и безопасная эксплуатация оборудования, инвентаря.  Разработка ассортимента сложных горячих блюд из рыбы  Выполнение операций технологического процесса приготовления сложных блюд из жареной рыбы (зразы донские, рыба жареная с зеленым маслом, рыба папьет, рыба грилье), с использованием различных технологий.  Расчет массы продуктов и составление технологических карт на блюда  Подбирать пряности и приправы при приготовлении блюд. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости и основного сырья и дополнительных ингредиентов.  Приготовление горячих блюд из рыбы, производить нарезку и порционирование рыбы в горячем виде.  Органолептическим способом определять степень готовности и качества блюд из рыбы.  Сервировка, оформление, способы подачи сложных горячих блюд.  Осуществление контроля безопасности готовых блюд | **6** | 2,3 |
| Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента | **Содержание:**  Инструктаж по охране труда и технике безопасности, ПБ. Организовать рабочее место, подбор и безопасная эксплуатация оборудования, инвентаря.  Выполнение операций технологического процесса приготовления сложных блюд из жареного мяса, с использованием различных технологий.  Расчет массы продуктов и составление технологических карт на блюда  Разработка ассортимента сложных горячих блюд из мяса.  Нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, подбирать пряности и приправы при приготовлении блюд, приготовление порционных блюд из жареного, блюд из мяса (грудинка фаршированная, поросенок жареный), начинок и фаршей, производить нарезку и порционирование мяса в горячем виде.  Выбор режимов и способов тепловой обработки различных блюд.  Органолептическим способом определять степень готовности и качества блюд из мяса.  Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд.  Сервировка, варианты оформления, способы подачи сложных горячих блюд.  Осуществление контроля безопасности готовых блюд из мяса. | **6** | 3 |
| **Экзамен (квалификационный)** | Самостоятельное выполнение работ согласно индивидуальным заданиям | **6** | 3 |
| **ПМ.03** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» | | **72** |  |
| **Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | **18** |  |
| **Виды работ**   * Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. * Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). * 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. * Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. * 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. * Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. * Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. * Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. * Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). * Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе 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 | | | |
| Тема 1.1 Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных  изделий и закусок | **Инструктаж по охране труда, пожарной безопасности и** организации рабочего места при приготовлении холодных блюд и закусок  **Освоение:** правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; приемов и способов приготовления, правил расчетов сырья с использованием нормативно-технологической документации.  **Выполнение** технологических операций подготовки продуктов, приготовление салатов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов, сервировку и оформление холодных блюд и закусок для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции.  **Определение** качества готовых блюд органолептическим способом, | **6** | **2,3** |
| Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок | **Освоение:** Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.  **Выполнение**: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе  **Определение:** оценки качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим. Подготовка их к использованию. | **6** | **2,3** |
| Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок | **Освоение:** Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.  **Выполнение**: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе  **Определение:** оценки качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим. Подготовка их к использованию. | **6** | **2,3** |
| **Раздел модуля 2** Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | **54** |  |
| **Виды работ:**  Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.  Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.  Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. | | | |
| Тема 2.1 Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимент | **Освоение:** правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; приемов и способов первичной обработки.  **Выполнение:** технологических операций подготовки продуктов, приготовление салатов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов ,сервировку и оформление салатов для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции.  **Определение:** качества готовых блюд органолептическим способом, порционирование, оформление и подача | **6** | **2,3** |
| Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента | **Освоение:** правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; приемов и способов первичной обработки.  **Выполнение:** технологических операций подготовки продуктов, приготовление салатов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов ,сервировку и оформление салатов для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции.  **Определение:** качества готовых блюд органолептическим способом, порционирование, оформление и подача | **6** | **2,3** |
| Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента) | **Освоение:** правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; приемов и способов первичной обработки.  **Выполнение:** технологических операций подготовки продуктов, приготовление салатов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов ,сервировку и оформление салатов для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции.  **Определение:** качества готовых блюд органолептическим способом, порционирование, оформление и подача | **6** | **2,3** |
| Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента ) | **Освоение:** правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; приемов и способов первичной обработки.  **Выполнение:** технологических операций подготовки продуктов, приготовление салатов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов ,сервировку и оформление салатов для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции.  **Определение:** качества готовых блюд органолептическим способом, порционирование, оформление и подача | **6** | **2,3** |
| Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента | **Освоение:** правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; приемов и способов первичной обработки.  **Выполнение:** технологических операций подготовки продуктов, приготовление салатов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов ,сервировку и оформление салатов для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции.  **Определение:** качества готовых блюд органолептическим способом, порционирование, оформление и подача | **6** | **2,3** |
| **Экзамен(квалификационный)** | Самостоятельное выполнение работ согласно индивидуальным заданиям | **6** | **3** |
| **ПМ. 04** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих | | **54** |  |
| **Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | | **12** |  |
| **Виды работ:**  Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.  Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.  Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом  Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.  Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.  Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. | | | |
| Тема 1.1 Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков. | **Оформление** заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.  **Проверка** соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.  Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом  **Взвешивание** продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. | **6** | **2,3** |
| Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков | **Оформление** заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.  **Проверка** соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.  Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом  **Взвешивание**  продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью | **6** | **2,3** |
| Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков |  |  |  |
| **Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента | | **24** |  |
| Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.  Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.  Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. | | | |
| Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента | **Освоение:** правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; правил расчетов сырья с использованием нормативно-технологической документации.  **Выполнение** технологических операций подготовки продуктов, приготовление и оформление: желе из лимонов, апельсинов, мандаринов, молока, крем ванильный сметанный,  **Определение** качества готовых блюд органолептическим способом, порционирование, оформление | **6** | **2,3** |
| Тема 2.2 Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента | **Освоение:** правил организации рабочего места, санитарии и личной гигиены, безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования; правил расчетов сырья с использованием нормативно-технологической документации.  **Выполнение** технологических операций подготовки продуктов, приготовление и оформление  **Определение** качества готовых блюд органолептическим способом, порционирование, оформление | **6** | **2,3** |
| **Экзамен (квалификационный)** | Самостоятельное выполнение работ согласно индивидуальным заданиям | **6** | **3** |
| **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 | | **72** | |
| **Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | **24** | |
| **Виды работ:**  Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, определение соответствия сырья технологическим требованиям  Организация рабочего места, подбор необходимого оборудования и инвентаря для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов, приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий  Безопасная эксплуатация оборудования и инвентаря при подготовке сырья, приготовлении полуфабрикатов и изделий  Расчет сырья для приготовления полуфабрикатов и изделий  Подготовка основного и дополнительного сырья к производству  Ведение технологического процесса приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба  Ведение технологического процесса приготовления хлеба и хлебобулочных изделий с улучшителями теста, повышенной биологической и пищевой ценности  Ведение технологического процесса приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников  Ведение технологического процесса приготовления и оформления мучных кондитерских изделий с использованием современных полуфабрикатов для выпечки  Ведение технологического процесса изготовления и использования простых отделочных полуфабрикатов  Ведение технологического процесса изготовления и использования современных отделочных полуфабрикатов отечественного и импортного производства  Ведение технологического процесса приготовления и оформления классических тортов  Ведение технологического процесса приготовления и оформления классических тортов  Ведение технологического процесса приготовления и оформления классических пирожных  Ведение технологического процесса приготовления и оформления легких и обезжиренных пирожных и тортов  Ведение технологического процесса приготовления и оформления фирменных пирожных и тортов  Проведение бракеража готовых изделий | | | |
| Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления | **Инструктаж по охране труда, пожарной безопасности** в кондитерском цехе  **Освоение**: подготовка рабочего места, выбор инвентаря, оборудования для подготовки сырья и приготовления хлебобулочных изделий  **Выполнение**: расчет расхода сырья для приготовления заданного количества изделий  **Определение:** участие в проведении бракеража готовых изделий, органолептическая оценка качества продуктов, определение их соответствия технологическим требованиям к мучным и кондитерским изделиям | **6** | 2,3 |
| Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **Освоение** правил организации рабочего места при приготовлении хлебобулочных изделий, подбора оборудования и инвентаря, оценки качества и подготовки сырья.  **Выполнени**е технологических операций приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий **Определение** качества готовых хлебобулочных изделий | **6** | 2,3 |
| Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий . | **Освоение** правил организации рабочего места при выполнения работ на различных участках кондитерского цеха, подбора оборудования и инвентаря, оценки качества и подготовки сырья.  **Выполнение** технологических операций приготовлению, оформлению и подготовки к реализации кондитерских изделий  **Определение** качества готовых кондитерских изделий. | **6** | 2,3 |
| Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе |  | **6** | 2,3 |
| **Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | | **54** | |
| **Виды работ:**  Выполнение технологических операций по подготовке основного и дополнительного сырья к производству хлебобулочных изделий и хлеба  Выполнение технологических операций по приготовлению теста опарным и без опарным способами  Выполнение технологических операций по разделке теста  Выполнение технологических операций по рас стойке, выпечке и оформлению хлеба и хлебобулочных изделий.  Расчет расхода сырья для приготовления заданного количества изделий  Участие в проведении бракеража готовых изделий. Органолептическая оценка качества продуктов, определение их соответствия технологическим требованиям к мучным и кондитерским изделиям  Подготовка рабочего места, подбор необходимого оборудования и инвентаря для подготовки сырья и приготовления основных мучных кондитерских изделий | | | |
| Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **Освоение** правил организации рабочего места при приготовлении хлебобулочных изделий, подбора оборудования и инвентаря, оценки качества и подготовки сырья.  **Выполнение** технологических операций приготовления фаршей и начинок, дрожжевого теста и изделий из него  **Определение** качества готовых хлебобулочных изделий | **6** | 2,3 |
| Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба. | **Освоение** правил организации рабочего места при приготовлении хлебобулочных изделий, подбора оборудования и инвентаря, оценки качества и подготовки сырья.  **Выполнение** технологических операций приготовления фаршей и начинок, дрожжевого теста и изделий из него  **Определение** качества готовых хлебобулочных изделий | **6** | 2,3 |
| Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | **Освоение** правил организации рабочего места при приготовлении хлебобулочных изделий, подбора оборудования и инвентаря, оценки качества и подготовки сырья.  **Выполнение** технологических операций приготовления фаршей и начинок, дрожжевого теста и изделий из него  **Определение** качества готовых хлебобулочных изделий | **6** | 2,3 |
| Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента | **Освоение** правил организации рабочего места при приготовлении хлебобулочных изделий, подбора оборудования и инвентаря, оценки качества и подготовки сырья.  **Выполнение** технологических операций приготовления фаршей и начинок, дрожжевого теста и изделий из него  **Определение** качества готовых посыпок и крошки | **6** | 2,3 |
| **Экзамен (квалификационный)** | Самостоятельное выполнение работ согласно индивидуальным заданиям | **6** | **3** |
| **ПМ.06** Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | | **72** | |
| **Раздел 1**. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала | | **60** | |
| Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания | Содержание:  Инструктаж по противопожарной безопасности и технике безопасности.  Ознакомление с предприятием: вид, тип и специализация предприятия, организационно-правовая форма собственности, производственная мощность.  Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции, условия ее реализации | **6** | 2,3 |
| Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню | Содержание  Ознакомление с основными показателями производства, экономического обоснования производственной программы и плана товарооборота.  Ознакомление с методикой расчета экономических показателей структурного подразделения организации в соответствии с действующими требованиями.  Ознакомление со структурой издержек производства и пути снижения затрат. | **6** | 2,3 |
| Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала | Содержание:  Ознакомление с методикой расчета экономических показателей структурного подразделения организации в соответствии с действующими требованиями.  Ознакомление с планированием снабжения сырьем и товарами.  Изучение экономического обоснования производственной программы и плана товарооборота.  Освоение навыков расчета экономических показателей структурного подразделения в соответствии с действующими требованиями | **6** | 2,3 |
| Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания | Содержание:  Ознакомление с организацией производства продукции: составом производственных, складских и подсобных помещений, их расположение, взаимосвязь и техническая оснащённость предприятия.  Изучение норм оснащения предприятий, подбор оборудования и инвентаря для основных производственных цехов.  Приобретение практического опыта по организации работы основных производственных цехов, организации труда персонала на производстве, соблюдением работниками требований и норм. | **6** | 2,3 |
| Тема 1.5 Текущее планирование деятельности подчиненного персонала | Содержание:  Ознакомление с основными требованиями к производственному персоналу.  Ознакомление с правилами разработки должностной инструкции, дисциплинарные процедуры на предприятии.  Ознакомление с правилами учета рабочего времени.  Ознакомление порядком оформления табеля учёта рабочего времени и составление графика выхода на работу для работников производственных цехов.  Ознакомление с методикой расчета заработной платы различным категориям работникам.  Ознакомление с нормативно-правовыми документами, регулирующие личную ответственность работников (должностная инструкция, правила внутреннего распорядка, договор о материальной ответственности). | **6** | 2,3 |
| Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей.  Формы документов и порядок их заполнения | Содержание:  Ознакомление на предприятии с нормативной и технологической документацией (ГОСТы, ОСТы, ТУ, ТИ, СТП, СанПиН, Сборники рецептур и др.).  Ознакомление с порядком оформления и разработка оценочных заданий, нормативно-технологической документации. | **6** | 2,3 |
| Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями | Содержание:  Ознакомление с организацией снабжения и источниками поступления сырья.  порядком их приемки, оформление документов по движению товаров и сырья.  Ознакомление с порядком приемки товаров, оформление документов по движению товаров и сырья (счета-фактуры, ТТН, товарной накладной, акта об установленном расхождений по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта).  Ознакомление с документами: сертификаты соответствия, качественные удостоверения, паспорта качества, ветеринарное свидетельство. | **6** | 2,3 |
| **Раздел 2** Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | Содержание:  Ознакомление с организацией хранения сырья, полуфабрикатов и покупных товаров на предприятии.  Ознакомление с порядком заполнения основных видов первичной учетной документации на производстве при проведении операций с сырьем.  Участие в получение продуктов и сырья со склада, проведение органолептической оценки качества, по количеству и качеству поступившего сырья. | **12** |  |
| Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | Содержание:  Ознакомление с порядком оформления основных форм первичной учетной документации в общественном питании.  Составление планового меню.  Расчёт выхода продукции в ассортименте.  Ознакомление с порядком заполнения технологической документации предприятий (технологические и технико – технологические карты, калькуляционные карты), порядком ценообразования в предприятии.  Работа со Сборником рецептур по определению норм закладки продуктов, отходов, возможных изменений в рецептуре в зависимости от наличия сырья.  Ознакомление с методикой расчета потребности в сырье и продуктов для приготовления блюд, для производства мучных кондитерских и кулинарных изделий (на основании плана-меню и Сборника рецептур).  Определение норм вложения сырья различных кондиций с учётом взаимозаменяемости продуктов.  Расчёт потребности в сырье и продуктах на основании плана-меню.  Оформление заявки на получение необходимого сырья, с учетом остатков, имеющихся на производстве. Распределение сырья между цехами.  Ознакомление с порядком составления заданий поварам по выполнению производственной программы на следующий день и отпуска необходимых продуктов.  Ознакомление с порядком составления и оформление технико-технологических карт на новые и фирменные блюда.  Освоение навыков оформления дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учета движения продуктов и тары на кухне, наряд-заказ на изготовление кондитерских изделий. | **6** | 2,3 |
| Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского | Содержание:  Ознакомление с организацией снабжения и источниками поступления сырья.  порядком их приемки, оформление документов по движению товаров и сырья.  Ознакомление с порядком приемки товаров, оформление документов по движению товаров и сырья (счета-фактуры, ТТН, товарной накладной, акта об установленном расхождений по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта).  Ознакомление с документами: сертификаты соответствия, качественные удостоверения, паспорта качества, ветеринарное свидетельство. | **6** | 2,3 |

**5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ/выполнения работ по видам профессиональной деятельности.

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения/практический опыт/профессиональные и общие компетенции в рамках ВПД)** | **Формы и методы контроля оценки результатов**  **производственной практики** |
| **ПМ. 01** Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | Наблюдение за выполнением самостоятельных работ, устный опрос, тестирование, экспертная оценка выполнения самостоятельных работ  По окончании освоения программы профессионального модуля предусмотрен экзамен (квалификационный). |
| **ПМ. 02** Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Наблюдение за выполнением самостоятельных работ, устный опрос, тестирование, экспертная оценка выполнения самостоятельных работ  По окончании освоения программы профессионального модуля предусмотрен экзамен (квалификационный). |
| **ПМ.03** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» | Наблюдение за выполнением самостоятельных работ, устный опрос, тестирование, экспертная оценка выполнения самостоятельных работ  По окончании освоения программы профессионального модуля предусмотрен экзамен (квалификационный). |
| **ПМ. 04** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей | Наблюдение за выполнением самостоятельных работ, устный опрос, тестирование, экспертная оценка выполнения самостоятельных работ  По окончании освоения программы профессионального модуля предусмотрен экзамен (квалификационный). |
| **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 | Наблюдение за выполнением самостоятельных работ, устный опрос, тестирование, экспертная оценка выполнения самостоятельных работ  По окончании освоения программы профессионального модуля предусмотрен экзамен (квалификационный). |
| **ПМ.06** Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала |  |

**6 Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)**

По результатам прохождения производственной практики проводится промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Дифференцированный зачет проходит в условиях производства в присутствии наставника и мастера производственного обучения\ куратора. Количество времени на дифференцированный зачёт по каждому модулю 6 часов.

Задание для дифференцированного зачёта разрабатывается мастера производственного обучения\ куратора при участии наставника учебной практики. Содержание заданий представлено в контрольно- оценочных средствах по профессиональным модулям в зависимости от разряда выполнения работ в период учебной практики. Профессиональные компетенции, освоенные на производственной практике, оцениваются по аттестационному листу и отчету по производственной практике. Зачет по производственной практике проводится в форме собеседования и выставляется на основании данных аттестационного листа, дневника и отчета по практике с указанием видов работ, выполненных студентом вовремя практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

Перечень заданий для дифференцированного зачета приведен в таблице:

|  |
| --- |
| Задания по ПМ 03 |
| Разработать технологическую схему и произвести расчет на технологическую карту «Солянку сборную мясную» (25 порций) |
| Разработать технологическую схему и произвести расчет на технологическую карту «Рассольник московский» (25 порций) |
| Разработать технологическую схему и произвести расчет на технологическую карту «Борщ украинский с пампушками» (100 порций) |
| Разработать технологическую схему и произвести расчет на технологическую карту «Суп-пюре из разных овощей» (25 порций) |
| Разработать технологическую схему и произвести расчет на технологическую карту «Соус красный с луком и грибами» (50 порций) |
| Разработать технологическую схему и произвести расчет на технологическую карту «Соус белый с яйцом» (75 порций) |
| Разработать технологическую схему и произвести расчет на технологическую карту «Крокеты картофельные с соусом» (30 порций) |
| Разработать технологическую схему и произвести расчет на технологическую карту «Пудинг из моркови с соусом» (25 порций) |
| Разработать технологическую схему и произвести расчет на технологическую карту «Рыбу, запеченную в сметанном соусе, с грибами» (50 порций) |
| Разработать технологическую схему и произвести расчет технологической карты «Тельное из рыбы с гарниром и соусом» (25 порций) |
| Разработать технологическую схему и произвести расчет технологической карты «Рыба жареная с зеленым маслом» (20 порций) |
| Разработать технологическую схему и произвести расчет технологической карты «Рыба папьет» (30 порций) |
| Разработать технологическую схему и произвести расчет технологической карты «Солянку сборную мясную на сковороде» (50 порций) |
| Разработать технологическую схему и произвести расчет технологической карты «Котлеты по-киевски с гарниром» (25 порций) |
| Разработать технологическую схему и произвести расчет технологической карты «Рыба жареная с зеленым маслом» (20 порций) |
| Разработать технологическую схему и произвести расчет технологической карты «Котлеты, запеченные под молочным соусом с гарниром» (25 порций) |
| Разработать технологическую схему и произвести расчет технологической карты «Рыба, жареная грилье с гарниром» (30 порций) |
| Технологический процесс приготовления, оформление и отпуск сложных горячих блюд из рубленого мяса: суфле мясное. |
| Сколько шампиньонов вместо белых сушеных грибов необходимо взять для приготовления 50 порций щей боярских. Выход одной порции 250мл. (белых сушеных грибов на 1 литр щей 30г) |
| Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих блюд. |
| Рассчитайте количество продуктов для приготовления одной порции супа пюре из печени выход одной порции 270мл. |
| Технология приготовления, подача, условия и сроки хранения соуса голландского. |
| Правила подачи, посуда для подачи горячих соусов к блюдам, правила оформления тарелки горячими соусами. |
| Задания по ПМ 04 |
| Подготовка рабочего места, подбор необходимого оборудования и инвентаря для подготовки сырья и приготовления сложных отделочных полуфабрикатов из песочного теста.  Роль сахара, жира, пищевой соды и аммония при изготовлении песочного теста. |
| Составьте технологическую схему приготовления бисквита. Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации. |
| Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций №1059 Ватрушки венгерские если выход одной порции 85 г. |
| Составьте технологическую схему приготовления крема «Шарлотт». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации. |
| Определите, сколько маргарина необходимо взять для замены растительного масла для приготовления 100 шт. булочек детских, если расход растительного масла при выпечке такого же числа булочек составляет 162 г. |
| Составьте технологическую схему приготовления торта «Ленинградский». Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. |
| Составьте технологическую схему приготовления песочного полуфабриката. Укажите характеристику полуфабриката, требования к качеству. |
| Произведите расчет сырья для приготовления шоколадной помады. Приведите примеры использования данного отделочного полуфабриката для различных кондитерских изделий. |
| При изготовлении бисквитных пирожных «Риголетто», бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину данного дефекта. |
| Составьте технологическую схему приготовления кекса «Творожного». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации. Опишите характеристику изделия и требования к качеству. |
| Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ландыш». Укажите требования к качеству и сроки реализации. |
| Составьте технологическую схему производства  начинки для расстегаев №1085.Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении. |
| Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем. Укажите требования к качеству и сроки реализации. |
| Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов,  подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий. |
| Произвести расчет сырья, припек изделий для приготовления 200 шт. кекса «Майского». Выход 200 гр. |
| Произвести расчет сырья на 130 языков слоеных. Какие температурные режимы необходимо соблюдать при выпечке изделий из слоеного теста? |
| Произвести расчет сырья на 15 ватрушек сдобных. С каким содержанием клейковины используют муку для приготовления сдобного теста? |
| Задания по ПМ 05 |
| Подбор производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных горячих десертов в соответствии с видами полуфабрикатов и требованиями технологических процессов. |
| Органолептическая оценка качества сырья и полуфабрикатов для сложных горячих десертов требованиям стандарта |
| Разработать ассортимент полуфабрикатов для сложных горячих десертов потребительскому спросу, условиям производственной деятельности предприятия, требованиям нормативной документации |
| Контроль качества и безопасности подготовленного сырья, его обработки и хранения требованиям нормативной документации. |
| Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов. |
| Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов. |
| Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов. |
| Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению отделочных видов теста для сложных холодных десертов. |
| Разработать технологическую схему и технологическую карту « Мусс клюквенный» (№ 963). Выход 135г . |
| Органолептическая оценка качества и подготовка основного и дополнительного сырья, определение их соответствия технологическим требованиям к сложным холодным десертам |
| Разработать технологическую схему и произвести расчет технологической карты « Крем ягодный» (№ 974). Выход 125г |
| Разработать технологическую схему и произвести расчет технологической карты « Суфле ореховое»» (№ 981). Выход 125г |
| Разработать технологическую схему и произвести расчет технологической карты « Корзиночки с яблоками» (№ 993). Выход 135 г |
| Произведите расчет сырья для приготовления 50 порций суфле. Укажите требования к качеству и сроки реализации. |
| Произведите расчет сырья для приготовления 25 порций парфе. Укажите требования к качеству и сроки реализации. |
| Составьте технологическую схему производства парфе. Укажите требования к качеству и сроки реализации. |
| Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций бланманже. Укажите требования к качеству и сроки реализации. |
| Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций тирамису. Укажите требования к качеству и сроки реализации. |
| Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций чизкейка. Укажите требования к качеству и сроки реализации. |
| Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций террина. Укажите требования к качеству и сроки реализации. |
| Составьте технологическую схему производства  тирамису. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении. |
| Составьте технологическую схему производства пудингов. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении. |
| Организация процесса приготовления (овощных кексов, гурьевской каши). Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении. |
| Организация процесса приготовления (шоколадно-фруктового фондю, снежков из шоколада). Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении. |
| Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов фламбе. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении. |
| Задания по ПМ 06 |
| Определение норм вложения сырья различных кондиций с учётом взаимозаменяемости продуктов |
| Калькуляция свободных розничных цен на холодные блюда и закуски, бульоны, первые блюда, соусы, вторые блюда, гарниры, напитки, сладкие блюда, кондитерские изделия (индивидуальные задания); |
| Оформление учётно-отчётной документации на предприятиях общественного питания (индивидуальные задания) |
| Документальное оформление поступления сырья, продуктов и движения тары. |
| Составление плана- меню в соответствии с количеством потребителей и ассортиментов блюд. Расчёт выхода полуфабрикатов при механической и ручной обработки сырья (индивидуальное задание). |
| Расчёт количества питающихся на основании графика загрузки торгового зала. |
| Расчёт количества сырья по плану-меню. |
| Расчёт количества блюд в соответствии с расчётом количества питающихся. |
| Расчёт сырья по массе брутто и нетто для различных вариантов планов-меню. |
| Подбор оборудования и инвентаря для различных цехов по нормам оснащения, с учётом составленной производственной программы. |
| Составление графиков выхода на работу и заполнение табеля учёта рабочего времени для работников заготовочных и доготовочных цехов |
| Определение норм вложения сырья различных кондиций с учётом взаимозаменяемости продуктов: гарниры, напитки, сладкие блюда и др.(индивидуальные задания). |
| Проведение органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий. |
| Составление плана проектируемого цеха с размещением технологического оборудования. |
| Заполнение бракеражного журнала по результатам органолептического контроля: первых блюд, вторых блюд и гарниров, холодных блюд и закусок, напитков и десертов, мучных кондитерских изделий. |
| Оформление документов на заказ сырья со склада предприятия. |
| Составление схем организации технологических процессов в заготовочных (специализированных, доготовочных) цехах предприятия. |
| Задания по ПМ 07 |
| Составьте технологическую схему производства и оформление « Бифштекса рубленого». Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении. |
| Дайте определение следующих терминов: блюдо — это…., сырье — это…….,  полуфабрикат — это…. |
| Какие операции включает в себя механическая кулинарная обработка  овощей? Объясните назначение каждой операции механического способа  обработки картофеля. |
| Перечислите способы очистки картофеля. Назовите основные требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения. |
| Назовите: простые формы нарезки овощей, сложные формы нарезки овощей. |
| Назовите технологическую последовательность обработки капустных овощей. Назовите основные требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения. |
| Составьте технологическую схему приготовления «Рагу из овощей». Назовите основные требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| Назовите технологическую последовательность обработки плодовых овощей. Назовите основные требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения. |
| Перечислите последовательность операций при обработке рыбы с костным  скелетом. Какие рыбные отходы относят к пищевым? Кулинарное использование  пищевых отходов. |
| Как оттаивают мороженую рыбу? В чем особенность обработки наваги, трески, ставриды? |
| Составьте технологическую схему приготовления « Рыба в тесте жареная». Для чего некоторые полуфабрикаты из рыбы маринуют? |
| Как приготовить котлетную массу из рыбы? Назовите виды панировки, используемые для приготовления рыбных полуфабрикатов. |
| Какие полуфабрикаты готовят из котлетной массы? Назовите основные требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения. |
| Назовите порционные полуфабрикаты из баранины и свинины. Какие специальные приемы применяют при приготовлении полуфабрикатов из мяса? |
| Составьте технологическую схему приготовления «Рулет с луком и яйцом». Назовите основные требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| Перечислите последовательность операций при обработке птицы. Для чего заправляют птицу и дичь? |
| Как готовят котлетную массу из птицы? В чем особенность приготовления кнельной массы? |
| Составьте технологическую схему приготовления « Щи по-уральски». Требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| Составьте технологическую схему приготовления « Голубцы овощные»». Требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций «Соус томатный». |
| Произведите расчет сырья для приготовления 60 порций «Вареники с творожным фаршем». |
| Произведите расчет сырья для приготовления 55 порций «Оладьи с яблоками». |
| Произведите расчет сырья для приготовления 25 порций «Пончики» (1095). |
| Методы и правила приготовления, подача горячих смешанных напитков. |
| Методы и правила приготовления смешанных напитков в баре. |
| Методы и правила приготовления безалкогольных коктейлей в баре, используя технологические карты. Правила сервировки и подачи коктейлей |
| Методы и правила приготовления алкогольных коктейлей в баре, используя технологические карты. Правила сервировки и подачи коктейлей. |
| Требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей. |
| Методы и правила приготовления напитков для компании, используя технологические карты. |
| Методы и правила приготовления коктейлей-аперитивов. |
| Методы и правила приготовления коктейлей- диджестивов, используя технологические карты. |
| Методы и правила приготовления экзотических и эксклюзивных коктейлей, используя технологические карты. |
| Правила подготовки бара к обслуживанию гостей. |
| Подготовка бара, буфета к закрытию. Оформление отчетно-учетной документации. |
| Расчет с потребителем в баре. Оформление отчетно-учетной документации. |
| Оформление заказа на получение товара со склада, соответствие количеству и качеству. |
| Учет в баре и правила ведения документации бара. |
| Правила оформления и подачи счета, в том числе с использованием компьютерных программ. |
| Инвентаризации запасов продуктов и напитков в баре. |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«Норильский техникум промышленных технологий и сервиса»**

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на методическом  совете техникума  протокол № 2  от «14» 11.2022 г. | УТВЕРЖДЕНО  приказом директора  Норильского техникума  промышленных технологий  и сервиса № 01-11/116  от«14»11.2022 г. |
| РАССМОТРЕНО  на заседании предметно-цикловой комиссии профессий и специальностей сервиса  протокол № \_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_2022 г.  председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.Н. Прохорова |  |

**Рабочая программа**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Количество часов - 144

2022

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 № 885/390 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (Зарегистрировано в Минюсте Российской Федерации 11.09.2020 N 59778) и в соответствии с:

- Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебной/производственной практики в соответствии с ФГОС СПО в краевом государственном бюджетном образовательном учреждении среднего профессионального образования (среднее специальное учебное заведение) «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», утвержденным приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса от 25 января 2021г. №01-11/10.

- Положением «Об организации учебной и производственной практике обучающихся краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», осваивающих основные профессиональные образовательные программы по специальности и программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии, утвержденным приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса от 14 ноября 2022 г. №01-11/116.

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Норильский ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ технологий и сервиса»

**Содержание**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ

(ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

ПРАКТИКИ

1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

ПРАКТИКИ

1. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ)
2. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ**

**1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена, в соответствии с ФГОС СПО специальности: 43.02.15Поворское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в части освоения квалификации: специалист по поварскому и кондитерскому делу и основных видов профессиональной деятельности:

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий сложного ассортимента.

- Организация и ведение процессов приготовления и приготовление сложных холодных блюд, кулинарной продукции.

- Организация процесса приготовления и подготовка к реализации и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

- Организация и ведение процессов приготовления,оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов,напитков сложного ассортимента.

- Организация работы структурного подразделения.

Успешное прохождение производственной (преддипломной) практики является основой для выполнения выпускной квалификационной работы (дипломного проекта).

* 1. **Цели и задачи производственной (преддипломной) практики**

Производственная (преддипломная) практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы) в организациях различных организационно-правовых форм.

Производственная (преддипломная) практика имеет целью подготовить студента к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломного проекта или дипломной работы) путём изучения и подбора необходимых материалов и документации по тематике дипломного проекта или дипломной работы; участия в технологических и исследовательских разработках предприятия; ознакомления с производственной деятельностью предприятия и отдельных его подразделений.

Основными задачами производственной (преддипломной) практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в рамках осваиваемых компетенций: организации технологического процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей с учетом требований к безопасности готовой продукции; оценка качества по органолептическим показателям; эксплуатации контрольно-кассовой техники и обслуживании посетителей; использовании в технологическом процессе измерительного, механического, технологического оборудования;

- формирование навыков оперативного управления работой бригады (команды);

- освоение процессов планирования и выполнения работы бригады (команды);

- приобретение практического опыта по организации работы трудового коллектива, контролировать и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;

- освоение современных производственных процессов и технологий;

- освоение навыков оформления и разработки нормативно технологической и отчетной документации;

- изучение на предприятии методов расчета и оценки экономической эффективности деятельности структурного подразделения;

- адаптация к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

Конкретное содержание разделов определяется темой выпускной квалификационной работы (дипломного проекта или дипломной работы), поэтому прохождение практики без предварительно сформулированной темы дипломного проекта недопустимо. Все материалы, необходимые для выполнения дипломного проекта, должны сопровождаться их критическим анализом.

**1.3 Формы производственной практики**

Основной формой производственной (преддипломной) практики является цеховая. Проводится с обучающимися на предприятиях общественного питания города Норильска различной организационно-правовой формы. Студенты закрепляются за наставниками на рабочих местах. Руководители практики от техникума согласно графику осуществляют общее руководство производственной (преддипломной) практикой, контроль над содержанием производственных заданий в соответствии с учебным планом и программой практики, соблюдением трудовой дисциплины обучающимися.

* 1. **Место проведения производственной практики**

Практика проводится в предприятиях общественного питания города согласно прямым договорам в сроки согласно учебному плану и графику учебного процесса:

ООО «Норильский Хлебозавод»

ООО «Мишель» Пекарня «Хлебный Мир»

ООО «Нордритэйл»

ИП Тарасов А.А. Кафе «Старый Норильск» ,Столовая НПОПАД.

ООО «Валек» « Жар. Птица»

ООО «Аэролит» кафе «Поляна»

ИПЕ.А. Папушев, кафе «До- До пиццерия»

ИП Гахиев Ш.С. Торговые сети «Океан», «Зеленая линия»

Кондитерская «Карамель»

Кафе-кондитерская «Айсберг»

Сеть блинных «Жареное солнце»

* 1. **Время проведения производственной (преддипломной) практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Код профессионального модуля | Семестр | Количество недель | Характер проведения (преддипломной) практики |
| ПМ 01 | восьмой | 4 | непрерывно |
| ПМ 02 |
| ПМ 03 |
| ПМ 04 |
| ПМ 05 |
| ПМ 06 |

**1.6 Количество часов на освоение программы производственной (преддипломной) практики:**

Всего **144** часа, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01 - 24 часов,

В рамках освоения ПМ 02 - 18 часов,

В рамках освоения ПМ 03 - 18 часов.

В рамках освоения ПМ 04 - 18 часов

В рамках освоения ПМ 05 - 18 часов

В рамках освоения ПМ 06 - 48 часов

**РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ**

В результате освоения рабочей программы производственной практики (преддипломной) является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение практического опыта в рамках модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

|  |  |
| --- | --- |
| Вид  профессиональной деятельности | Требования к практическому опыту |
| ПМ 01  Организация процесса приготовления и и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,кулинарных изделий сложного ассортимента. | разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;  расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;  организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;  подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;  контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы; |
| ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления,оформления и подготовки к реализации горячих блюд,кулинарных изделий ,закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;  организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;  приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;  сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;  контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции; |
| ПМ 03  Организация и ведение процессв приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд,кулинарных изделий закусок сложного ассортимента с учетом потребностей,видов и форм обслуживания | разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;  расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;  проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;  организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;  приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;  сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;  декорирования блюд сложными холодными соусами;  контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов; |
| ПМ 04  Организация и ведение процесса приготовления и оформление и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей ,видов и форм обслуживания. | расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;  приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;  приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;  оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;  контроля качества и безопасности готовой продукции; |
| ПМ05 Организация и ведение процессов оформления и подготовки к реализации хлебобулочных ,мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей ,видов и форм обслуживания. | разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;  организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;  приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;  оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  контроля качества и безопасности готовой продукции;  организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;  изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;  оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; |
| ПМ 06  Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. | планирования работы структурного подразделения (бригады);  оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);  принятия управленческих решений; |
| ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих  (16472 Пекарь) | обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;  подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста  приготовления основных супов и соусов;  приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;  приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;  подготовки гастрономических продуктов;  приготовления и оформления холодных блюд и закусок;  приготовления сладких блюд;  приготовления напитков;  подготовки бара, буфета к обслуживанию;  встречи гостей бара и приема заказа;  обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;  приготовления и подачи горячих напитков;  приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;  приготовления и подачи простых закусок;  принятия и оформления платежей;  оформления отчетно-финансовых документов;  подготовки бара, буфета к закрытию;  подготовки к обслуживанию выездного мероприятия. |

необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК) по специальности.

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата освоения практики |
| ПК 1.1  ПК 1.2  ПК 1.3  ПК 1.4 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами  Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья:  овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.  Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортиментом  Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживании |
| ПК 2.1  ПК 2.2  ПК 2.3  ПК 2.4  ПК 2.5  ПК 2.6  ПК 2.7  ПК 2.8 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента  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  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  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  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 форм обслуживания  Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей |
| ПК 3.1.  ПК 3.2.  ПК 3.3  ПК 3.4.  ПК 3.5  ПК 3.6  ПК 3.7 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.1  ПК 4.2  ПК 4.3  ПК 4.4  ПК 4.5  ПК 4.6 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.1  ПК 5.2  ПК 5.3  ПК 5.4  ПК 5.5  ПК 5.6 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами  Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм.  Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реали -  зации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей |
| ПК 6.1  ПК 6.2  ПК 6.3  ПК 6.4  ПК 6.5 | Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.  Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала  Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.  Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей других категорий работников кухни на рабочем месте. |
| ПК 5.0.  ПК 5.1  ПК 5.2.  ПК 5.3      ПК 5.4  ПК 5.5  ПК 5.6  ПК 6.0  ПК 6.1  ПК 6.2  ПК 6.3  ПК 6.4  ПК 6.5 | Выполнение работ по профессии - Пекарь  Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами  Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного  ассортимента с учетом потребностей различных категорий  потребителей, видов и форм.  Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.  Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.  Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.  Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениям.  Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.  Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. |
| ОК 1.  ОК 2.  ОК 3.  ОК 4.  ОК 5.  ОК 6.  ОК 7.  ОК10.  ОК 11. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, 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 общечеловеческих ценностей  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке  Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

**3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ**

**3.1 Тематический план производственной (преддипломной) практики**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код  ПК, ОК | Наименования тем производственной (преддипломной) практики | Количество часов по темам |
| 1 | 2 | 6 |
| ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3  ОК 1., ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5. ОК 6, ОК 7, . | ПМ 01 Организация процесса приготовления и и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. | 12 |
| Тема 1 Характеристика предприятия общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Организация труда на производстве при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | 6 |
| Тема 2 Разработка технологической документации на разработанный ассортимент. | 6 |
| ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4  ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5. ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 | ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления,оформления и подготовки к реализации горячих блюд,кулинарных изделий ,закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | 12 |
| Тема 1 Организация труда на производстве при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции. | 6 |
| Тема 2 Разработка технологической документации на разработанный ассортимент сложной горячей кулинарной продукции. | 6 |
| ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3  ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5. ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 | ПМ 03 Организация и ведение процессв приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд,кулинарных изделий закусок сложного ассортимента с учетом потребностей,видов и форм обслуживания | 12 |
| Тема 1 Организация труда на производстве при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции. | 6 |
| Тема 2 Разработка технологической документации на разработанный ассортимент сложной холодной кулинарной продукции. | 6 |
| ПК 5.1 ПК 5.2  ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5. ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9. | ПМ 04 Организация и ведение процесса приготовления и оформление и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания. | 18 |
| Тема 1 Организация труда на производстве при приготовлении сложных холодных и горячих десертов. | 12 |
| Тема 2 Составление технологической документации на разработанный ассортимент сложных холодных и горячих десертов. | 6 |
| ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3ПМ05  ПК 4.4  ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5. ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 | ПМ 05 Организация и ведение процессов оформления и подготовки к реализации хлебобулочных ,мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей ,видов и форм обслуживания. | 12 |
| Тема 1-2 Организация труда на производстве при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 6 |
| Тема 3 Разработка технологической документации на разработанный ассортимент. |
| ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3  ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3  ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4  ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4  ПК 5.1, ПК 5.2  ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5  ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5. ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 | ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. | 78 |
| Тема 1 Расчет экономических показателей структурного подразделения. | 6 |
| Тема 2- 3 Участие в оперативном планировании на предприятиях с полным циклом производства. | 12 |
| Тема 4- 5 Оценка эффективности работы структурного подразделения. | 12 |
| Работа с заданиями по дипломной работе. | 30 |
| Подготовка отчета по практике. | 12 |
| Дифференцированный зачет | 6 |
|  | Итого: | 144 |

**3.2 Содержание производственной (преддипломной) практики**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных модулей и тем производственной (преддипломной) практики | Содержание работ | Объем  часов | Уровень  освоения | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | | |
| ПМ 01 Организация процесса приготовления и и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. | | 24 | | | |
| Тема 1-2 Характеристика предприятия общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Организация труда на производстве при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | Содержание:  Характеристика предприятия в соответствии с особенностями производства, класса, организационно-правовой формы, местонахождения, вместимости залов, режима работы, перечня предоставляемых услуг, контингента питающихся, наличие филиалов и мелкорозничной сети, структуры предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений.  Изучение правовых и нормативных документов, регламентирующих хозяйственную и коммерческую деятельность предприятия.  Изучение должностной инструкции работников предприятия.  Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты.  Изучение ассортиментного перечня выпускаемой продукции.  Отработка практических умений и навыков по контролю за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, требований производственному персоналу, упаковке сырья, упаковке полуфабрикатов.  Изучение структуры производства, с организационно- технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, планировкой, устройством, оснащенностью.  Изучение порядка отпуска готовой продукции с производства.  Принимать организационные решения по процессам подготовки и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции  Организация технологического процесса подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, с учетом требований к производственным цехам, организации рабочего места, требований к безопасности пищевой продукции.  Приготовление полуфабрикатов, используя различные методы, технологическое оборудование и инвентарь.  Осуществление контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, требований производственному персоналу, качества сырья, безопасности хранения и упаковке полуфабрикатов. | 6 | | 3 | |
| Тема 2 Разработка технологической документации на разработанный ассортимент. | Содержание:  Разработка ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.  Расчет массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов.  Работа со Сборником рецептур по определению норм закладки продуктов, отходов, возможных изменений в рецептуре в зависимости от наличия сырья. | 6 | | 3 | |
| ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления,оформления и подготовки к реализации горячих блюд,кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | 12 | | | |
| Тема 1 Организация труда на производстве при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции. | Содержание: Принимать организационные решения по процессам организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции с учетом требований к производственным цехам, организации рабочего места, требований к безопасности пищевой продукции.  Приготовление, выбор вариантов сервировки, оформления и способы подачи сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь.  Обеспечение контроля за безопасностью готовой продукции производства, качеством приготовления продукции производства, условиями и правилами хранения пищевых продуктов, соблюдением работниками санитарно-гигиенический правил и техники безопасности. | 6 | | 3 | |
| Тема 2 Разработка технологической документации на разработанный ассортимент сложной горячей кулинарной продукции. | Содержание: Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции:  супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.  Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.  Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы.  Ознакомление с порядком составления технико- технологической карты на новый вид продукции, расчета пищевой ( энергетической) ценности внедряемого блюда или изделия, расчет калькуляции блюда и продажной цены. | 6 | | 3 | |
| ПМ 03 Организация и ведение процессв приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд,кулинарных изделий закусок сложного ассортимента с учетом потребностей,видов и форм обслуживания | | 12 | | | |
| Тема 1 Организация труда на производстве при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции. | Содержание:  Принимать организационные решения по процессам организации технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции с учетом требований к производственным цехам, организации рабочего места, требований к безопасности пищевой продукции.  Приготовление, сервировка и оформление сложных холодных блюд, декорирования блюд сложными холодными соусами, используя различные методы, технологическое оборудование и инвентарь.  Обеспечение контроля за безопасностью готовой продукции производства, качеством приготовления продукции производства, условиями и правилами хранения пищевых продуктов, соблюдением работниками санитарно-гигиенический правил и техники безопасности. | 6 | | 3 | |
| Тема 2 Разработка технологической документации на разработанный ассортимент сложной холодной кулинарной продукции. | Содержание:  Разработка ассортимента сложных холодных закусок, блюд и соусов.  Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов.  Ознакомление с порядком составления технико- технологической карты на новый вид продукции, расчета пищевой ( энергетической) ценности внедряемого блюда или изделия, расчет калькуляции блюда и продажной цены. | 6 | | 3 | |
| ПМ 04 Организация и ведение процесса приготовления и оформление и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания. | | 18 | | | |
| Тема 1 Организация труда на производстве при приготовлении сложных холодных и горячих десертов. | Содержание: Принимать организационные решения по процессам организации технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов, отделочных видов теста, с учетом требований к производственным цехам, организации рабочего места, требований к безопасности пищевой продукции.  Принимать организационные решения по процессам оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, актуальные направления сервировки и подачи, оборудование и инвентарь.  Обеспечение контроля за безопасностью готовой продукции производства, качеством приготовления продукции производства, условиями и правилами хранения пищевых продуктов, соблюдением работниками санитарно-гигиенический правил и техники безопасности. | 12 | | 3 | |
| Тема 2 Составление технологической документации на разработанный ассортимент сложных холодных и горячих десертов. | Содержание: Принимать организационные решения по процессам организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов, с учетом требований к производственным цехам, организации рабочего места, требований к безопасности пищевой продукции.  Принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, актуальных направлений, оборудования и инвентаря.  Изготовление и оформление отделочными полуфабрикатами сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, используя различные технологии, актуальные направления, оборудование и инвентарь.  Обеспечение контроля за безопасностью готовой продукции производства, качеством приготовления продукции производства, условиями и правилами хранения пищевых продуктов, соблюдением работниками санитарно-гигиенический правил и техники безопасности. | 6 | | 3 | |
| ПМ 05 Организация и ведение процессов оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей ,видов и форм обслуживания. | | 12 | | | |
| Тема 1-2 Организация труда на производстве при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Содержание: Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий.  Составление наряд - заказа на изготовление кондитерских изделий.  Ознакомление с порядком составления технико- технологической карты на новый вид продукции, расчета пищевой ( энергетической) ценности внедряемого блюда или изделия, расчет калькуляции блюда и продажной цены. | 6 | | 3 | |
|  | Содержание:  Расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта.  Ознакомление с порядком составления технико- технологической карты на новый вид продукции, расчета пищевой ( энергетической) ценности внедряемого блюда или изделия, расчет калькуляции блюда и продажной цены. | 6 | | 3 | |
| ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. | | 48 | | | |
| Тема 1 Расчет экономических показателей структурного подразделения. | Содержание:  Ознакомление с основными показателями производства, утвержденным планом товарооборота на месяц.  Выполнение расчета производственной мощности предприятия.  Выполнение расчета пропускной способности предприятия.  Выполнение расчета количества потребителей обслуживаемых за один день работы предприятия.  Разработка производственной программы одного из цехов предприятия (согласно темы ВКР).  Участие в разработке примерного ассортимента блюд.  Выполнение расчета общего количества блюд, планируемых к выпуску и распределение их по группам (холодные, первые, вторые и сладкие)  Выполнение расчета количества горячих и холодных напитков, мучных и кондитерских изделий, хлеба.  Составление расчётного меню. | 6 | | 3 | |
| Тема 2- 3 Участие в оперативном планировании на предприятиях с полным циклом производства. | Содержание:  Участие в составлении производственной программы одного из цехов предприятия (согласно темы ВКР).  Составление планового меню (расчет розничных цен на блюда).  Выполнение расчета количества сырья и продуктов, необходимых для приготовления блюд; для производства мучных кондитерских и кулинарных изделий (на основании плана-меню и Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий).  Составление заявок на получение необходимого сырья, продуктов и полуфабрикатов с учетом остатков, имеющихся на производстве Оформление документов по оперативному учету движения сырья и готовой продукции (требование в кладовую, акт о продаже и отпуске изделий кухни).  Оформление накладной на отпуск приемку товара со склада.  Участие в управлении трудовым коллективом  Распределение сырья по цехам в соответствии с производственной программой.  Расстановка поваров по участкам работы, определение заданий поварам.  Оформление документации о результатах контроля качества продукции производства , заполнение бракеражного журнала по результатам органолептического контроля.  Оформление заборного листа.  Освоение навыков оформления отчета о работе производства за день по форме, применяемой на предприятии (товарный отчет)  Выполнение расчета численности работников одного из цехов предприятия.  Участие в составлении графиков выхода на работу.  Составление (совместно с руководителем структурного подразделения) табеля учета рабочего времени. | 12 | | 3 | |
| Тема 4 Оценка эффективности работы структурного подразделения. | Содержание:  Изучение финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения предприятия.  Выполнение расчета себестоимости сырья структурного подразделения.  Проанализировать показатели загрузки зала, ассортимент, загруженность работников и другие показатели, предложить варианты решений.  Выполнение расчета дневного товарооборота структурного подразделения (сравнить показатели по товарообороту за определенный промежуток времени : декаду, месяц, квартал).  Выполнение расчета планируемого валового дохода.  Выполнение расчета планируемой прибыли от реализации продукции собственного производства.  Выполнение расчета рентабельности продаж.  Анализ рентабельности продаж с учетом новых блюд.  Подготовка выводов по существующей организации производства, и разработка предложений, направленных на совершенствование организации и повышение эффективности работы производства, внедрение прогрессивных технологий, улучшение качества продукции, обновление ассортимента с учетом спроса и конкурентоспособности. | 6 | | 3 | |
|  | Работа с заданиями по дипломной работе. | 30 | |  | |
|  | Подготовка отчета по практике. | 12 | |  | |
|  | Дифференцированный зачет | 6 | |  | |
| Итого часов | | 144 | | |  |

**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**4.1 Материально-техническое обеспечение**

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие механического, немеханического, теплового и холодильного оборудования и инвентаря используемого на предприятиях общественного питания: рабочие столы, моечные ванны, стеллажи. весы настольные, машина (привод ) универсальная с комплектом сменных механизмов (мясорубка, рыхлитель, механизм для взбивания, перемешивания, механизм для измельчения сухарей и специй), машина овощерезательная универсальная, рыбоочистительный механизм, мясорубка механическая, машина взбивальная, протирочные машины, бликсеры, куттеры, котлы пищеварочные электрические, шкафы жарочные электрические, сковорода электрическая, плиты электрические, пароконвекционные печи, конвекционные печи, мармиты электрические, фритюрница электрическая, машина хлеборезательная, шкаф шоковой заморозки, шкаф холодильный среднетемпературный, прилавок холодильный среднетемпературный, прилавок холодильный среднетемпературный с охлаждаемой наприлавочной емкостью, стол с охлаждаемой поверхностью, шкаф холодильный низкотемпературный, льдогенератор, электрофризер, контактные грили, грили саламандра, кофемашины, машины для резки гастрономических товаров, тестораскаточная машина.

Инструменты и приспособления: доски разделочные, ножи «поварская тройка», ножи для карбования, набор ножей для фигурной резки сырых овощей, ножи – секаторы для раделки птицы и дичи, кастрюли, котел для варки рыбы, сковороды, противни, сотейники, формы для запекания блюд, гастроемкости, миски, инвентарь для порционирования и смешивания продуктов, вилка поварская, горка для специй, дуршлаг, сито коническое, грохот, игла поварская, игла для шпигования, лопатки, черпаки, шумовки, веселки, скалки для теста разные, сита разные, терки, соусники, скребок формовочный для масла, скребок для рыбы, тяпка для отбивания мяса, формы для паштета, формы для желе, самбука разные, формы для заливных блюд, формы для кондитерские, тарталетницы, лопатки кондитерские, кисточки для смазывания изделий, кондитерские мешки с комплектом наконечников, щипцы кондитерские, столовая посуда.

* 1. **Учебно-методическое обеспечение практики**

- рекомендации по заполнению дневников практики;

- рекомендации по написанию отчета по практике;

- методические указания на выполнение выпускной квалификационной (дипломной) работы;

- задание на выпускную квалификационную (дипломную) работу в соответствии с темами выпускной квалификационной (дипломной) работы.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Тема задания ВКР** | **Виды деятельности** |
| 1 | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в кафе с итальянской кухней. | Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.  Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.  Организация работы структурного подразделения. |
| 2 | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов в ресторане с европейской кухней с использованием современных технологий и оборудования. | Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.  Организация работы структурного подразделения. |
| 3 | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных кондитерских изделий в ресторане. | Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  Организация работы структурного подразделения. |
| 4 | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий в ресторане. | Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.  Организация работы структурного подразделения. |
| 5 | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных фирменных блюд в ресторане с греческой кухней | Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.  Организация работы структурного подразделения. |
| 6 | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для шведского стола в ресторане. | Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.  Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.  Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.  Организация работы структурного подразделения. |
| 7 | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции из рубленого мяса в ресторане с европейской кухней. | Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.  Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.  Организация работы структурного подразделения. |
| 8 | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление изделий из дрожжевого теста в ресторане с русской кухней. | Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  Организация работы структурного подразделения. |
| 9 | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих фирменных блюд из мяса в ресторанной кухне. | Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.  Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.  Организация работы структурного подразделения. |
| 10 | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных фирменных холодных блюд и закусок из мяса и птицы в ресторане | Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.  Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.  Организация работы структурного подразделения. |
| 11 | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции русская кухня периода Пушкинской эпохи. | Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.  Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.  Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.  Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  Организация работы структурного подразделения. |
| 12 | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции из картофеля и грибов в ресторане с использованием современных технологий и оборудования. | Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.  Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.  Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.  Организация работы структурного подразделения. |
| 13 | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих блюд из мяса в современной кухне ресторана. | Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.  Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.  Организация работы структурного подразделения. |
| 14 | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячей кулинарной продукции для школьного питания. | Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.  Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.  Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  Организация работы структурного подразделения. |
| 15 | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции из нерыбного водного сырья в ресторане с европейской кухней | Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.  Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.  Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.  Организация работы структурного подразделения. |
| 16 | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции из свинины в ресторане. | Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.  Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.  Организация работы структурного подразделения. |
| 17 | Разработка технологии и ассортимента сложной кулинарной продукции лечебно-профилактической направленности из продуктов растительного происхождения. | Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.  Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.  Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.  Организация работы структурного подразделения. |
| 18 | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции старорусской кухни в ресторане. | Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.  Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.  Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.  Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  Организация работы структурного подразделения. |
| 19 | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих закусок при проведении банкета «фуршет» в ресторане. | Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.  Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.  Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.  Организация работы структурного подразделения. |
| 20 | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в специализированном кафе. | Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.  Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.  Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.  Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.  Организация работы структурного подразделения. |
| 21 | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для свадебных банкетов в ресторане | Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.  Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.  Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.  Организация работы структурного подразделения. |
| 22 | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов в ресторане. | Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.  Организация работы структурного подразделения. |
| 23 | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных изысканных салатов в ресторане с европейской кухней. | Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.  Организация работы структурного подразделения. |
| 24 | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для ресторана с вегетарианской кухней | Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.  Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.  Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.  Организация работы структурного подразделения. |
| 25 | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных вторых горячих блюд из мяса диких животных в ресторане с русской кухней. | Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.  Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.  Организация работы структурного подразделения. |
| 26 | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов. | Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.  Организация работы структурного подразделения. |
| 27 | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из птицы и пернатой дичи. | Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.  Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.  Организация работы структурного подразделения. |
| 28 | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы в кафе. | Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.  Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.  Организация работы структурного подразделения. |
| 29 | Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления сложных блюд из тушеного мяса в ресторанной кухне | Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.  Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.  Организация работы структурного подразделения. |
| 30 | Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы в ресторане. | Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.  Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.  Организация работы структурного подразделения. |

* 1. **Перечень литературы**

**Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.**

Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных изделий.

Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: Учебник для СПО – М: Академия, 2018

Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. - М: Академия,2018.

Синицына КА.В., Соколова Е.И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. - М: Академия,2018

Андонова Н.И., Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Учебник для СПО – М: Академия, 2018

Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. - М: Академия,2018.

01 Оперативное управление текущей деятельности подчинённого персонала

Пукалина Н.Н. Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала: Учебник для СПО – М:Академия, 2018

Мальгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения

предприятий общественного питания: Учебник для СПО – М: Академия, 2018

Приготовление полуфабрикатов и отделка мучных кондитерских изделий массового спроса.

Потапова И.И., Корнеева Н.В. Изделия из теста: КУчебное пособие – М: Академия, 2018

Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. – М: Академия, 2018

Цветкова М.С. Информатика: Методическое пособие – М: Академия, 2019

Единая методическая библиотека общего и профессионального образования России многофункциональная система «Информио» (договор оказания справочно-информационных услуг № К 925 от 03 апреля 2019 года)

**Периодические издания (журналы)**

Гастроном

Партнёр – кондитер - хлебопек

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: Учебник для СПО. – М: Академия, 2018
2. ГОСТ50762-95 "Общественное питание. Классификация предприятий».
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 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
12. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
13. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно-методическое пособие / Сост. А.В. Румянцев - 3-е изд., перераб. и доп.- М.: Издательство «Дело и Сервис», 2002. - 1016с.
15. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
16. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-6);
17. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-7);
18. Сборник нормативных и технических документов регламентирующих производство кулинарной продукции», 2-ая часть, Москва: «Хебпродинформ»-2011г.
19. Сборник рецептур блюд диетического питания, 2013г.
20. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий, Москва:«Хлебпродинформ», 5-я часть 2011г.
21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Москва, «Экономика»-2014г.
22. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Москва: «Хлебпродинформ», 1и 2части 2014 г.

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной (преддипломной) практики осуществляет руководителем практики в процессе ее прохождения, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения работ по видам профессиональной деятельности.

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты обучения | Формы и методы контроля и оценки результатов преддипломной практики |
| разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд | Экспертное наблюдение наставника за выполнением различных видов работ.  Оценка умений и навыков в процессе промежуточной аттестации. |
| расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов | Экспертное наблюдение наставника за выполнением различных видов работ.  Оценка умений и навыков в процессе промежуточной аттестации. |
| организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд | Экспертное наблюдение наставника за выполнением различных видов работ.  Оценка умений и навыков в процессе промежуточной аттестации. |
| подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь | Экспертное наблюдение наставника за выполнением различных видов работ.  Оценка умений и навыков в процессе промежуточной аттестации. |
| контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы | Экспертное наблюдение наставника за выполнением различных видов работ.  Оценка умений и навыков в процессе промежуточной аттестации. |
| разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; | Экспертное наблюдение наставника за выполнением различных видов работ.  Оценка умений и навыков в процессе промежуточной аттестации. |
| расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов | Экспертное наблюдение наставника за выполнением различных видов работ.  Оценка умений и навыков в процессе промежуточной аттестации. |
| проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов | Экспертное наблюдение наставника за выполнением различных видов работ.  Оценка умений и навыков в процессе промежуточной аттестации. |
| организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов | Экспертное наблюдение наставника за выполнением различных видов работ.  Оценка умений и навыков в процессе промежуточной аттестации. |
| приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь | Экспертное наблюдение наставника за выполнением различных видов работ.  Оценка умений и навыков в процессе промежуточной аттестации. |
| сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы | Экспертное наблюдение наставника за выполнением различных видов работ.  Оценка умений и навыков в процессе промежуточной аттестации. |
| декорирования блюд сложными холодными соусами | Экспертное наблюдение наставника за выполнением различных видов работ.  Оценка умений и навыков в процессе промежуточной аттестации. |
| контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов | Экспертное наблюдение наставника за выполнением различных видов работ.  Оценка умений и навыков в процессе промежуточной аттестации. |
| разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы | Экспертное наблюдение наставника за выполнением различных видов работ.  Оценка умений и навыков в процессе промежуточной аттестации. |
| организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы | Экспертное наблюдение наставника за выполнением различных видов работ.  Оценка умений и навыков в процессе промежуточной аттестации. |
| приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь | Экспертное наблюдение наставника за выполнением различных видов работ.  Оценка умений и навыков в процессе промежуточной аттестации. |
| сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции | Экспертное наблюдение наставника за выполнением различных видов работ.  Оценка умений и навыков в процессе промежуточной аттестации. |
| контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции | Экспертное наблюдение наставника за выполнением различных видов работ.  Оценка умений и навыков в процессе промежуточной аттестации. |
| разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий | Экспертное наблюдение наставника за выполнением различных видов работ.  Оценка умений и навыков в процессе промежуточной аттестации. |
| организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий | Экспертное наблюдение наставника за выполнением различных видов работ.  Оценка умений и навыков в процессе промежуточной аттестации. |
| приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря | Экспертное наблюдение наставника за выполнением различных видов работ.  Оценка умений и навыков в процессе промежуточной аттестации. |
| оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Экспертное наблюдение наставника за выполнением различных видов работ.  Оценка умений и навыков в процессе промежуточной аттестации. |
| контроля качества и безопасности готовой продукции | Экспертное наблюдение наставника за выполнением различных видов работ.  Оценка умений и навыков в процессе промежуточной аттестации. |
| организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов | Экспертное наблюдение наставника за выполнением различных видов работ.  Оценка умений и навыков в процессе промежуточной аттестации. |
| изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря | Экспертное наблюдение наставника за выполнением различных видов работ.  Оценка умений и навыков в процессе промежуточной аттестации. |
| оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами | Экспертное наблюдение наставника за выполнением различных видов работ.  Оценка умений и навыков в процессе промежуточной аттестации. |
| расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта | Экспертное наблюдение наставника за выполнением различных видов работ.  Оценка умений и навыков в процессе промежуточной аттестации. |
| приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь | Экспертное наблюдение наставника за выполнением различных видов работ.  Оценка умений и навыков в процессе промежуточной аттестации. |
| приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов | Экспертное наблюдение наставника за выполнением различных видов работ.  Оценка умений и навыков в процессе промежуточной аттестации. |
| оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов | Экспертное наблюдение наставника за выполнением различных видов работ.  Оценка умений и навыков в процессе промежуточной аттестации. |
| контроля качества и безопасности готовой продукции | Экспертное наблюдение наставника за выполнением различных видов работ.  Оценка умений и навыков в процессе промежуточной аттестации. |
| планирования работы структурного подразделения (бригады) | Экспертное наблюдение наставника за выполнением различных видов работ.  Оценка умений и навыков в процессе промежуточной аттестации. |
| оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады) | Экспертное наблюдение наставника за выполнением различных видов работ.  Оценка умений и навыков в процессе промежуточной аттестации. |
| принятия управленческих решений | Экспертное наблюдение наставника за выполнением различных видов работ.  Оценка умений и навыков в процессе промежуточной аттестации. |

1. **Формы промежуточной аттестации (ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ)**

В результате освоения программы производственной (преддипломной) практики обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачёта. Количество времени на дифференцированный зачёт 6 часов.

Дифференцированный зачет по производственной (преддипломной) практике выставляется по результатам собеседования и на основании данных: отчета по практике, оформленного дневника практики с отзывом руководителя практики от предприятия с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

Приложение 4

**Образец задания для сдачи демонстрационного экзамена базового уровня по код 43.02.15**

|  |
| --- |
| **Модуль 1:**  Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации  холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с  учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| Задание модуля 1:   1. Приготовить холодную закуску из птицы. 2. Обязательно наличие сложного гарнира и соуса. 3. Допускается наличие декора на усмотрение участника. 4. Подается две идентичные порции на белой круглой плоской тарелке диаметром 30-32 см. 5. Масса одной порции 70-110 г. 6. Температура основного компонента блюда 10-140С. |
| **Модуль 2:**  Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к  реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом  потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| Задание модуля 2:   1. Приготовить горячее блюдо из птицы. 2. Обязательно наличие сложного гарнира и соуса. 3. Допускаются дополнительные гарниры на усмотрение участника. 4. Подается две идентичные порции на белой круглой плоской тарелке диаметром 30-32 см. 5. Масса одной порции 180-250 г. 6. Температура основного компонента блюда минимум 65 0С. |
| **Модуль 3:**  Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации  холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом  потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| Задание модуля 3:   1. Приготовить холодный десерт. 2. Основная составляющая - выпеченный элемент. 3. Обязательно наличие гарнира и соуса. 4. Допускается дополнительный гарнир и декор на усмотрение участника. 5. Подается две идентичные порции на белой круглой плоской тарелке диаметром 30-32 см. 6. Масса одной порции минимум 90-130 г. 7. Температура по выпеченному элементу10-140С. |

Приложение 5

**Календарный план воспитательной работы Норильского техникума промышленных технологий и сервиса**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Направление воспитательной работы | Содержание работы, мероприятия | Дата, сроки | | Целевая аудитория | | | | Ответственный |
| 1 курс | 2 курс | 3 курс | 4 курс |
| **Сентябрь** | | | |  |  |  |  |  |
| Знаменательные, памятные, социально значимые даты:  1сентября - День знаний  3сентября - День борьбы с терроризмом  С 25-29 сентября Неделя безопасности дорожного движения. | | | |  |  |  |  |  |
| Модуль 1. «Профессионально-личностное воспитание» | |  | |  |  |  |  |  |
| Проект «Будущее это Мы!» | Встречи с работодателями | В теч. мес. | |  |  | Студенты | Студенты | Старший мастер |
| Проект «Будущее это Мы!» | Подготовка и участие в проекте «Билет в будущее», во Всероссийском фестивале «Билет в будущее» | В теч. мес. | | Волонтеры | Волонтеры | Волонтеры | Волонтеры | Методист  Кураторы проекта |
| Модуль 2. «Гражданско-правовое и патриотическое воспитание» | |  | |  |  |  |  |  |
|  | Торжественное мероприятие «День знаний» | Ежегодно 01.09. | | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Зам. директора по ВР, Кураторы групп |
| Акция «Техникум – территория без опасности». | Инструктаж по правилам безопасности в период пандемии, карантина, и т.д.  Инструктаж по правилам безопасности по дороге в техникум, правилам дорожной безопасности.  Инструктажи по правилам безопасности в кабинетах, лабораториях и мастерских техникума при освоении ОПОП | 1 неделя | | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Кураторы групп,  Мед. работник. |
| Проект «Ты и закон!» | Кураторские часы в группах, посвященные Дню солидарности в борьбе с терроризмом – «Мы помним… Трагедия в Беслане – наша общая боль», «Экстремизм и терроризм - угроза обществу». | 1 неделя | | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Кураторы групп |
|  | Кураторские часы, посвященные истории техникума, традициям, анкетирование. | 1 неделя | | Студенты |  |  |  | Кураторы групп |
|  | Групповые собрания, по правилам внутреннего распорядка, поведение на территории учебного заведения, права  и обязанности студентов, о запрете курения в общественных местах, об одежде делового стиля. | 1 неделя | | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Зам .директора по ВР  Инспектора ОДН  Кураторы групп |
| Проект «Ты и закон!» | Библиотечные часы «Терроризм против человечества» | 1 неделя | |  |  |  | Студенты | Студенты |
| Проект « Добровольничество» | Создание объединения волонтеров | 2 неделя | | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Зам . директора по ВР  Педагог организатор  Студ.совет |
| Акция «Техникум – территория без опасности» | Неделя безопасности. Встреча с инспектором ГИБДД. | 2 неделя | | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Зам. директора по ВР |
|  | Совет по профилактике правонарушений | 2 и 4 четверг неделя среда | | Обучающиеся группы риска | Обучающиеся группы риска | Обучающиеся группы риска | Обучающиеся группы риска | Члены совета профилактики |
| Модуль 3. «Духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание» | |  | |  |  |  |  |  |
| Проект «Ищем таланты» | Запись первокурсников в кружки и секции «Мои увлечений» | 2 неделя | | Студенты |  |  |  | Педагог организатор  Руководители секций, кружков |
| Проект «Ищем таланты» | Конкурс чтецов в группах. | 2-4 неделя | | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Преподаватели литературы  Культорги групп |
|  | Индивидуальная профилактическая работа с обучающимися, состоящими на профилактическом учете ОДН, КДН и ЗП | постоянно | | Студенты состоящие на профилактическом учете | Студенты состоящие на профилактическом учете | Студенты состоящие на профилактическом учете | Студенты состоящие на профилактическом учете | Зам. директора по ВР, Социальный педагог, Кураторы групп |
| Проект «Родительское собрание» | Родительское собрание. Выбор родительского комитета. «Профилактика терроризма и экстремизма среди несовершеннолетних. Ответственность за участие в несанкционированных митингах и несогласованных политических актах» «Профилактика наркомании и суицида». | 3 неделя | | Родители | Родители | Родители | Родители | Администрация техникума,  Зам. директора по ВР, Социальный педагог, Кураторы групп |
|  | Беседы по темам «Профилактика терроризма и экстремизма среди совершеннолетних. Ответственность за участие в несанкционированных митингах и несогласованных политических актах» «Профилактика наркомании и суицида». |  | |  |  | Студенты | Студенты | Зам. директора по ВР, Социальный педагог, Кураторы групп |
| Информационный центр | Размещение информации о мероприятиях техникума на сайте | постоянно | |  |  |  |  | Руководитель центра |
| Модуль 4. «Физическое воспитание и формирование культуры здоровья» | |  | |  |  |  |  |  |
| Проект «Мы за здоровый образ жизни!» | Профилактика зависимости. Алкогольная зависимость. Энергетические напитки. Влияние алкогольной зависимости на организм подростка. | 2 неделя | | Студенты | Студенты |  |  | Специалист отдела профилактики,  Зам. директора по ВР |
| Проект «Мы за здоровый образ жизни!» | Гигиена подростков. Особенности ухода за собой в период вирусных заболеваний. | 2 неделя | | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Специалист ,  Зам. директора по ВР, Кураторы групп |
| Проект «О спорт! Ты – жизнь !» | «Осенний кросс» для всех групп, подготовка к сдаче норм ГТО | 2 неделя | | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Преподаватели физкультуры,  Физорги групп |
| Проект «Мы за здоровый образ жизни !» | Встреча с психологами и специалистами отдела профилактики при администрации г. Норильска тренинги на тему «Умей сказать «НЕТ!» | В теч. года. | | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Социальный педагог, специалисты отдела профилактики |
| Проект «Мы за здоровый образ жизни!» | Беседа на тему «Короновирусная инфекция. Современные аспекты проблемы. Профилактика короновирусной инфекции.» | В теч. мес. | | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Зам. директора по ВР,  Фельдшер  Кураторы групп |
| Модуль 5. «Экологическое воспитание» | |  | |  |  |  |  |  |
|  | Проведение экологических уроков по утилизации бытовых отходов | 4 неделя | | Студенты | Студенты |  |  | Преподаватели химии и биологии |
| Модуль 6. «Студенческое самоуправление» | |  | |  |  |  |  |  |
|  | Формирование Студенческого Совета.  Заседание студенческого Совета | 2 неделя | | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Председатель студенческого совета |
| Методическая работа и контрольные мероприятия | Формирование банка данных обучающихся.  Сверка списков обучающихся | 1 неделя | |  |  |  |  | Зам. директора по УПР, Кураторы групп |
| Формирование творческих коллективов | 2-4 неделя | | Студенты |  |  |  | Педагог доп. образов.  Кураторы групп |
| Составить списки сирот. Формирование личных дел студентов всех категорий . Обследование жилищных условий сирот находящихся под опекой, проживающих отдельно. | 2-3 неделя | |  |  |  |  | Социальный педагог  Кураторы групп |
| Сбор справок на допуск к физкультуре | I-2 неделя | | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Кураторы групп,  Мед. работник |
| Проверка журналов воспитательной работы с группами, анализ контингента. | 4 неделя | |  |  |  |  | Зам. директора по ВР  Кураторы групп |
| Согласование программ секций и кружков, предметных недель, открытых мероприятий и т. д. | 1 неделя | |  |  |  |  | Зам. директора по ВР,  Руководители секций, кружков, преподаватели |
| Регистрация студентов в библиотеке, подключение к электронной библиотеке | 2-3 неделя | | Студенты |  |  |  | Зав. Библиотекой,  библиотекарь |
| Работа с родителями | Консультация для родителей и студентов категории детей-инвалидов о мерах социальной поддержки | 2-3 неделя | | Дети-инвалиды | Дети-  инвалиды | Дети-  инвалиды | Дети-  инвалиды | Социальный педагог  Кураторы групп |
| Индивидуальные беседы и консультации | В теч. мес. | | Родители, студенты | Родители, студенты | Родители, студенты | Родители, студенты | Зам. директора по ВР,  Соц.педагог,  Психологи  Кураторы групп |
| Формирование родительского комитета | В теч. мес. | | Родители | Родители | Родители | Родители | Зам. директора по ВР, Кураторы групп |
| **Октябрь** | |  | |  |  |  |  |  |
| Знаменательные и памятные даты:  1 октября - День пожилого человека  5 октября - День учителя  7-8 октября - Открытие спартакиады техникума  15октября - всемирный день математики  Октябрь – Декада технических профессий и специальностей | |  | |  |  |  |  |  |
| Модуль 1. «Профессионально-личностное воспитание» | |  | |  |  |  |  |  |
| Проект «Неделя компании» | Круглые столы, встречи с приглашением работодателей и специалистов предприятий | В теч. мес. | | Волонтеры | Волонтеры | Студенты | Студенты | Администрация  Старший мастер  Кураторы , актив |
|  | Подготовка к конкурсу профессионального мастерства по компетенциям: слесарь, информационные системы и программирование, сварщик, технический ремонт автомобильного транспорта. | В теч. мес. | |  | Студенты | Студенты | Студенты | Мастера п/о,  Кураторы Преподаватели |
| Проект: « Наша сила - семья едина!». | Формирование толерантного отношения к людям других национальностей, ознакомление и уважение их традиций | В теч. мес. | | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Мастера п/о  Преподаватели |
|  | Подготовка к региональной НПК студентов « Молодежь, наука, инновации» | | В теч. мес. | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Зам.директора по НМР  Преподаватели |
|  | Мероприятие «Центра профориентации и содействия трудоустройства выпускников» на тему построения карьеры, повышение квалификации и трудоустройства | | В теч. мес. |  | Студенты | Студенты | Студенты | Зам. Директора по НМР  Старший мастер |
|  | Месячник правовой и финансовой грамотности | | В теч. мес. |  | Студенты | Студенты | Студенты | Зам. Директора по НМР  Преподаватель экономики,  Методист |
| Модуль 2. «Гражданско-правовое и патриотическое воспитание» | | |  |  |  |  |  |  |
| Проект «Профтеховское наследие» | Тематическая линейка, посвященная системе профессионально-технического образования. | | 1 неделя | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Зам. директора по ВР,  Педагог организатор,  Преподаватель истории, Студ. совет |
| Проект «Профтеховское наследие» | Кураторские часы на тему «История ПТО» | | 1 – 2 неделя | Студенты |  |  |  | Зам. директора по ВР,  Педагог организатор Кураторы групп  Актив |
| Проект «Профтеховское наследие» | Праздничный концерт « С днем рождения, Профтех!» | | 1 неделя | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Зам. директора по ВР,  Педагог организатор Кураторы групп  Актив |
| Проект «Ты и закон!» | Беседа с инспектором по делам несовершеннолетних «Уголовная ответственность несовершеннолетних» | | 2 неделя | Студенты | Студенты |  |  | Зам. директора по ВР,  Социальный педагог |
| Проект «Мы рядом» | Мероприятие волонтерского объединения.  Встречи с ветеранами, посвящение декаде пожилого человека | | 1 декада месяца | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Педагог организатор  Руководитель волонтерского объединения техникума.  Кураторы групп ,  Студ. совет |
| Проект «Ты и закон!» | Встреча с юристом - Понятие коррупции, ее виды, основные методы борьбы | | 3 неделя |  | Студенты | Студенты | Студенты | Зам.директора по ВР  Приглашенный Юрист |
| Проект «Ты и закон!» | Кураторские часы в группах «Молодежный экстремизм. Причины возникновения и пути предотвращения распространения экстремизма среди членов и участников детских, молодежных спортивных организаций» | | 4 неделя | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Кураторы групп помощник прокурора  Инспектор по ОДН |
| Проект «Профтеховское наследие» | Торжественное мероприятие «Посвящение первокурсников в резерв молодых специалистов НПР» | | 4 неделя | Студенты | волонтеры | волонтеры |  | Зам. директора по ВР  Кураторы, Студ. совет |
| Проект «Техникум территория без опасности». | Лекция по безопасности дорожного движения. | | 4 неделя | Студенты | Студенты | Студенты |  | Инспектор ГИБДД |
|  | Совет по профилактике правонарушений | | 2 и 4 четверг неделя среда | Обучающиеся группы риска | Обучающиеся группы риска | Обучающиеся группы риска | Обучающиеся группы риска | Члены совета профилактики |
| Модуль 3. «Духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание» | | |  |  |  |  |  |  |
|  | Торжественное мероприятие, посвященное Дню Учителя | | 1 неделя | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Зам. директора по ВР,  Педагог организатор  Педагог доп.образования  Студ. совет |
| Информационный центр | Размещение информации о мероприятиях техникума на сайте | | постоянно |  | Студенты | Студенты |  | Руководитель центра  актив |
|  | Индивидуальная профилактическая работа с обучающимися, состоящими на профилактическом учете ОДН, КДН и ЗП | | постоянно | Студенты состоящие на профилактическом учете | Студенты состоящие на профилактическом учете |  |  | Зам. директора по ВР, Социальный педагог, психологи  Кураторы групп |
| Проект «Родительское собрание» | Родительские собрания «Семья как фактор антинаркотического воспитания», «Профилактика суицидальных настроений у подростков». | | 4 неделя | Родители | Родители |  |  | Социальный педагог  психологи  Кураторы групп  Специалист отдела профилактики |
|  | Рекомендации психолога для родителей и первокурсников о мотивации к получению специальности | | 4 неделя | Родители, студенты | Родители, студенты |  |  | Психологи техникума |
| Модуль 4. «Физическое воспитание и формирование культуры здоровья» | | |  |  |  |  |  |  |
| Открытие спартакиады техникума | | | 1-я неделя | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Руководитель физвоспитания,  Преподаватели физвоспитания,  педагог организатор,  студ.актив |
| Проект «Мы за здоровый образ жизни!» | Профилактика зависимости. Компьютерная зависимость. Угрозы в сети интернет. Интернет пространство, как пропаганда терроризма и экстремизма». | | 2 неделя | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Зам. директора по ВР, Кураторы групп |
| Проект «Мы за здоровый образ жизни!» | Социально-психологическое тестирование студентов, направленное на профилактику и предупреждение потребления наркотических веществ. | | 2-3 неделя. | Студенты |  |  |  | Соц. Педагог  психологи  Кураторы групп |
| Проект «Мы за здоровый образ жизни!» | «Заразные кожные заболевания. Особенности ухода за собой» | | 3 неделя. | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Специалисты кабинета ВИЧ СПИДА  Зам. директора по ВР Кураторы групп |
| Проект «Мы за здоровый образ жизни!» | Встречи с психологами отдела профилактики  Занятие « Даже не пробуй» (профилактика ПАВ) | | в теч. мес. по плану центра | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Социальный педагог. |
|  | Лично-командное первенство по настольному теннису | | В теч. мес. | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Руководитель физвоспитания |
| Модуль 5. «Экологическое воспитание» | | |  |  |  |  |  |  |
|  | Субботник по уборке территории техникума | | В теч. мес. | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Зам.директора по АХЧ  Актив |
| Модуль 6. «Студенческое самоуправление» | | |  |  |  |  |  |  |
|  | Заседание студенческого Совета. | | 2 неделя | Староста группы | Староста группы | Староста группы | Староста группы | Председатель студенческого совета |
| Методическая работа и контрольные мероприятия | Проверка журналов воспитательной работы с группами, анализ отчетов кураторов. | | 4 неделя |  |  |  |  | Зам. директора по ВР |
| Работа секций и кружков, предметных недель, открытых мероприятий и т. д. | | В теч. мес. | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Зам. директора по ВР,  Руководители секций, кружков, преподаватели |
| Работа с родителями | Консультация для родителей и студентов категории детей-сирот о мерах социальной поддержки | | 2-3 неделя | Дети-сироты | Дети-сироты | Дети-сироты | Дети-сироты | Социальный педагог  Кураторы групп |
| Индивидуальные беседы и консультации | | В теч. мес. | Родители, студенты | Родители, студенты | Родители, студенты | Родители, студенты | Зам. директора по УВР, Кураторы групп |
| **Ноябрь** | | |  |  |  |  |  |  |
| Знаменательные и памятные даты:   1. ноября — День народного единства   13ноября – 200- летие со дня рождения А. Н. Островского  16 ноября - День толерантности  20 ноября - День правовых знаний  28 ноября - День матери | | |  |  |  |  |  |  |
| Модуль 1. «Профессионально-личностное воспитание» | | |  |  |  |  |  |  |
|  | Подготовка к конкурсу профессионального мастерства по компетенции слесарь КИП, слесарь строительно-дорожных машин | | В теч. мес. |  | Студенты | Студенты | Студенты | Мастера п/о, Преподаватели |
|  | Подготовка участников к чемпионатам Worldskills | | В теч. мес. |  | Студенты | Студенты | Студенты | Преподаватели  мастера |
|  | Подготовка к региональной НПК « Молодежь, наука, инновации» | | В теч. мес. | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Научные руководители |
|  | Мероприятие «Центра профориентации и содействия трудоустройства выпускников» на тему построения карьеры, повышение квалификации и трудоустройства | | В теч. мес. |  | Студенты | Студенты | Студенты | Руководитель центра  Старший мастер |
| Проект « Каникулярная школа» | Мероприятия для обучающихся школ города | | В теч.месяца | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Руководитель центра,  Педагог организатор,  Мастера п/о  Кураторы |
| Модуль 2. «Гражданско-правовое и патриотическое воспитание» | | |  |  |  |  |  |  |
| Проект «Ты и закон!» | Выпуск стен газет, видеороликов ко Дню Народного Единства | | 1 неделя | Редколлегии групп | Редколлегии групп | Редколлегии групп | Редколлегии групп | Редколлегия студ. совета |
| Проект « Мы вместе»» | Библиотечный час на сайте техникума, посвященный Дню Народного Единства | | 1 неделя | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Зам. директора по ВР,  Зав. библиотекой,  Преподаватель истории., Кураторы групп |
| Проект «Профтеховское наследие» | Кураторские часы «История техникума в его выпускниках!», посвященные годовщине открытия техникума | | 2 неделя | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Зам. директора по ВР,  Педагог организатор,  пресс центр. |
| Проект «Техникум - территория без опасности» | Неделя безопасности на водных объектах баз отдыха в осенне-зимний период.  Размещение материалов по правилам безопасности на воде на информационном стенде и на сайте техникума. | | 2-4неделя | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Зам. директора по ВР  Кураторы групп |
| Проект «Ты и закон!» | Международный день толерантности.  Библиотечный час «Искусство быть человеком» (на сайте техникума) | | 2 неделя. | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Зав. Библиотекой, библиотекарь,  Педагог организатор |
|  | Совет по профилактике правонарушений | | 2 и 4 четверг | Обучающиеся группы риска | Обучающиеся группы риска | Обучающиеся группы риска | Обучающиеся группы риска | Члены совета профилактики |
| Модуль 3. «Духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание» | | |  |  |  |  |  |  |
| Проект «Ценности жизни» | Подготовка и проведение праздничного поздравления ко Дню матери. | | 4 неделя | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Педагог организатор,  Студсовет |
|  | Мероприятия к 200-летию А. Н. Островского | | По отдельному плану | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Преподаватели  стусовет |
|  | Индивидуальная профилактическая работа с обучающимися, состоящими на профилактическом учете ОДН, КДН и ЗП | | ВЕСЬ ПЕРИОД | Студенты состоящие на профилактическом учете | Студенты состоящие на профилактическом учете |  |  | Зам. директора по ВР,  Педагог организатор  Социальный педагог,  Психолог  Кураторы групп |
| Информационный центр | Размещение информации о мероприятиях техникума на сайте | | постоянно |  |  |  |  | Руководитель центра |
| Проект «Родительское собрание» | Родительское собрание «Профилактика социально значимых заболеваний в семье», «Субкультуры в современном мире», информирование о системе мер борьбы с коррупцией. | | последний четверг месяца |  | Родители |  |  | Зам. директора по УВР, Инспектор по ОДН, |
| Модуль 4. «Физическое воспитание и формирование культуры здоровья» | | |  |  |  |  |  |  |
| Проект «Мы за здоровый образ жизни!» | Декада «Мы за здоровый образ жизни!» (по отдельному плану) | | 3-4 неделя | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Зам. директора по ВР,  Руководитель физвоспитания, педагог организатор  Старосты групп |
| Проект «Мы за здоровый образ жизни!» | Вебинары по профилактике наркозависимости «Наркотическая зависимость. Спайсы. Насвай. Снюсы». | | 4 неделя. | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Зам. директора по ВР, специалист отдел профилактики |
| Проект «Мы за здоровый образ жизни!». | Библиотечные часы «Международный день отказа от курения» кураторские часы по графилу. (на сайте техникума) | | 3-4 неделя | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Зав.библиотекой,  Библиотекарь  актив |
| Проект «Мы за здоровый образ жизни!» | Конкурс групповых мультимедийных и видео программ - «Мы выбираем здоровый образ жизни» | | 3-4 неделя | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Педагог организатор  Кураторы групп Старосты групп |
| Проект «Мы за здоровый образ жизни!» | Индивидуальные беседы, консультации с психологом | | в теч. мес. | Обучающиеся группы риска | Обучающиеся группы риска | Обучающиеся группы риска | Обучающиеся группы риска | Психологи  Социальный педагог |
|  | Соревнования по баскетболу, волейболу среди учебных групп | | В теч. мес.  по расписанию | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Руководитель физвоспитания,  Педагог дополнительного образования,  Старосты групп,  Физорги групп. |
| Модуль 5. «Экологическое воспитание» | | |  |  |  |  |  |  |
| проект «Жизнь в стиле ЭКО» | «Молодежь за защиту природы» - тренинг - семинар | | в теч. мес. | Студенты | Студенты | Студенты |  | Педагог организатор  Специалисты заповедника  «Таймыр» |
| Модуль 6. «Студенческое самоуправление» | | |  |  |  |  |  |  |
|  | Заседание студенческого Совета. | | 2 неделя | Староста группы | Староста группы | Староста группы | Староста группы | Председатель студенческого совета  студсовет |
|  | Подготовке к встрече Нового 2023 года | | 3-я неделя | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Педагог организатор  Педагог доп.образования,  студсовет |
| Методическая работа и контрольные мероприятия | Проверка педагогических дневников групп, анализ владения информацией кураторов о контингенте | | 4 неделя |  |  |  |  | Зам. директора по ВР  Соц.педагог  психологи |
| Работа секций и кружков, предметных недель, открытых мероприятий и т. д. | | В теч. мес. | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Зам. директора по ВР,  Руководители секций, кружков, преподаватели |
| Работа с родителями | Консультация для родителей и студентов категории детей-сирот о мерах социальной поддержки | | 3 неделя | Дети-сироты | Дети-сироты | Дети-сироты | Дети-сироты | Социальный педагог  Кураторы групп |
| Индивидуальные беседы и консультации | | В теч. мес. | Родители, студенты | Родители, студенты | Родители, студенты | Родители, студенты | Зам. директора по ВР, Кураторы групп |
| **Декабрь** | | |  |  |  |  |  |  |
| Знаменательные и памятные даты:  1 декабря - Всемирный день борьбы со СПИД  3декабря – День Неизвестного Солдата  5 декабря –День добровольца (волонтера)  9 декабря - День Героев Отечества  9 декабря - Международный день борьбы с коррупцией  10 декабря- День героев Отечества  10 декабря - Единый урок «Права человека»  12 декабря - День Конституции Российско федерации | | |  |  |  |  |  |  |
| Модуль 1. «Профессионально-личностное воспитание» | | |  |  |  |  |  |  |
|  | Подготовка к чемпионатам WordSkills | | В теч. мес. |  | Студенты | Студенты | Студенты | Наставники  Старший мастер |
|  | Деловая игра Центра профориентации и трудоустройства | | В теч. мес. | волонтеры | волонтеры | волонтеры | волонтеры | Руководитель |
|  | Подготовка к НПК студентов « Молодежь, наука, инновации» | | В теч. мес. | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Научные руководители |
|  | Мероприятие «Центра профессиональной карьеры и содействия трудоустройства выпускников» на тему построения карьеры, повышение квалификации и трудоустройства ( по отдельному плану) | | В теч. мес. |  |  | Студенты | Студенты | Старший мастер  Педагог организатор,  Руководитель центра |
| Модуль 2. «Гражданско-правовое и патриотическое воспитание» | | |  |  |  |  |  |  |
|  | Просмотр фильмов на тему «День Героев Отечества» | | 1 неделя | Студенты | Студенты | Студенты |  | Кураторы групп,  Педагог организатор  Преподаватели истории  Библиотекарь |
|  | День Героев Отечества. Возложение цветов к вечному огню, мемориалу « Черный тюльпан» | | 2 неделя | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Зам. директора по ВР., преподаватели истории, |
| Проект «Ты и закон!» | Кураторский час «Антикоррупционные меры в РФ», посвященные Международному дню борьбы с коррупцией (9 декабря) | | 2 неделя | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Кураторы групп  Актив |
| Проект «Ты и закон!» | Кураторский час , посвященный Дню Конституции. | | 2 неделя | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Преподаватель обществознания, кураторы групп |
| Проект «Ты и закон!» | Викторина «Конституция – основной закон государства» | | 2 неделя |  | Студенты | Студенты | Студенты | Педагог организатор  Преподаватель обществознания |
| Проект «Ты и закон!» | Встреча с юристом – Непримиримое отношение к коррупционным проявлениям | | 3 неделя | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Зам .директора по ВР  Помощник прокурора |
| Проект «Техникум– территория без опасности» | Инструктаж по мерам безопасности и правилам поведения в дни зимних каникул (беседа по профилактике алкоголизма и наркомании) | | 3 неделя | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Кураторы групп |
|  | Совет по профилактике правонарушений | | 2 и 4 четверг | Обучающиеся группы риска | Обучающиеся группы риска | Обучающиеся группы риска | Обучающиеся группы риска | Члены совета профилактики |
| Модуль 3. «Духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание» | | |  |  |  |  |  |  |
| Проект «Ищем таланты!» | Конкурс видео роликов «Новый год к нам  мчится…» | | 1-3 неделя | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Педагог организатор  Старосты групп |
| Волонтерское объединение « Мы рядом» | Выступление с новогодней сказкой для детей проживающих в Детском доме | | 3 неделя | Волонтеры | Волонтеры | Волонтеры | Волонтеры | Зам. директора по ВР  Руководитель волонтерского объединения,  Педагог организатор |
| Информационный центр | Размещение информации о мероприятиях техникума на сайте | | постоянно | Волонтеры | Волонтеры | Волонтеры | Волонтеры | Руководитель центра |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |
|  | Индивидуальная профилактическая работа с обучающимися, состоящими на профилактическом учете ОДН, КДН и ЗП | | Весь период | Студенты состоящие на профилактическом учете | Студенты состоящие на профилактическом учете |  |  | Зам. директора по ВР,  Педагог психолог,  Социальный педагог, Кураторы групп |
| Модуль 4. «Физическое воспитание и формирование культуры здоровья» | | |  |  |  |  |  |  |
| Проект «Мы за здоровый образ жизни!» | 1 декабря Всемирный день борьбы со СПИДом.  Классные часы в группах: «Что я знаю о ВИЧ/СПИД». | | 1 неделя | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Кураторы групп, специалист кабинета ВИЧ СПИД |
|  | Соревнования по мини-футболу | | В теч. мес. | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Руководитель физвоспитания |
|  | Личное первенство по шашкам и шахматам | | В теч. мес. | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Руководитель физвоспитания |
| Модуль 6. «Студенческое самоуправление» | | |  |  |  |  |  |  |
|  | Заседание студенческого Совета. | | 2 неделя | Староста группы | Староста группы | Староста группы | Староста группы | Председатель студенческого совета |
| Методическая работа и контрольные мероприятия | Проверка журналов воспитательной работы с группами, анаиз планов работы с группой | | 4 неделя |  |  |  |  | Зам. директора по ВР |
|  | Работа секций и кружков, предметных недель, открытых мероприятий и т. д. | | В теч. мес. | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Зам. директора по ВР,  Руководители секций, кружков, преподаватели |
| Работа с родителями | Консультация для родителей и студентов категории детей-сирот о мерах социальной поддержки | | 2-3 неделя | Дети-сироты | Дети-сироты | Дети-сироты | Дети-сироты | Социальный педагог  Кураторы групп |
|  | Индивидуальные беседы и консультации | | В теч. мес. | Родители, студенты | Родители, студенты | Родители, студенты | Родители, студенты | Зам. директора по ВР, Кураторы групп |
| **Январь** | | |  |  |  |  |  |  |
| Знаменательные и памятные даты:  25 января - День российского студенчества Татьянин день  27 января - День воинской славы России День полного освобождения Ленинграда ( от блокады 1944г.)  Январь- Декада общеобразовательных дисциплин | | |  |  |  |  |  |  |
| Модуль 1. «Профессионально-личностное воспитание» | | |  |  |  |  |  |  |
|  | Подготовка к чемпионатам WordSkills | | В теч. мес. |  | Студенты | Студенты | Студенты | Преподаватели,  Наставники |
|  | Подготовка деловой и профориентационной программы регионального конкурса « Я б в рабочие пошёл» | | В теч. мес. | волонтеры | волонтеры | волонтеры | волонтеры | Зам.директора по ВР,  Педагог организатор |
|  | Подготовка и участие в научно-практической конференции | | В теч. мес. | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Научные руководители |
|  | Мероприятие «Центра профориентации и содействия трудоустройства выпускников» на тему построения карьеры, повышение квалификации и трудоустройства | | В теч. мес. |  | Студенты | Студенты | Студенты | Старший мастер  Руководитель центра |
|  | Предметные недели по Физической культуре, экологии | | В теч. мес. | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Руководитель физвоспитания,  Преподаватели |
| Модуль 2. «Гражданско-правовое и патриотическое воспитание» | | |  |  |  |  |  |  |
| Проект «Ты и закон!» | Беседы в группах, по предупреждению участия обучающихся в несогласованных протестных акциях. | | 2 неделя |  |  |  |  | Зам. по ВР  Кураторы групп  Приглашенные |
| Проект « Профтеховское наследие» | Декада дисциплин общеобразовательного цикла | | В теч.месяца | Студенты | Студенты | Студенты |  | Зам.директора по НМР  Преподаватели ,  Кураторы,студ.актив |
|  | Совет по профилактике правонарушений | | 2 и 4 четверг | Обучающиеся группы риска | Обучающиеся группы риска | Обучающиеся группы риска | Обучающиеся группы риска | Члены совета профилактики |
| Модуль 3. «Духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание» | | |  |  |  |  |  |  |
|  | Посещение культурно-массовых мероприятий в дни Новогодних каникул | | 1-2 неделя | Родители, студенты | Родители, студенты | Родители, студенты | Родители, студенты | Кураторы групп |
| Информационный центр | Размещение информации о мероприятиях техникума на сайте | | постоянно |  |  |  |  | Руководитель центра |
|  | Индивидуальная профилактическая работа с обучающимися, состоящими на профилактическом учете ОДН, КДН и ЗП | | постоянно | Студенты состоящие на профилактическом учете | Студенты состоящие на профилактическом учете |  |  | Зам. директора по ВР,  Педагог –психолог  Социальный педагог, Кураторы групп |
| Модуль 4. «Физическое воспитание и формирование культуры здоровья» | | |  |  |  |  |  |  |
| Проект «Мы за здоровый образ жизни!» | 1 декабря Всемирный день борьбы со СПИДом.  Кураторские часы в группах: «Что я знаю о ВИЧ/СПИД». | | 1 неделя | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Приглашенный специалист кабинета ВИЧ/СПИД  Кураторы групп, |
| Проект «Мы за здоровый образ жизни!» | Встреча с психологами в группах «Искусство быть собой». | | По расписанию | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Зам. по ВР,  Педагоги-психологи,  Кураторы групп, |
|  | Неделя Силача. Соревнования по гиревому спорту | | В теч. мес. | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Руководитель физвоспитания  Физорги групп |
| Модуль 5. «Экологическое воспитание» | | |  |  |  |  |  |  |
| Проект «Жизнь в стиле ЭКО» | Семинар «Экологическая проблемы региона» | | 2 неделя | Студенты | Студенты | Студенты |  | Специалисты заповедника « Таймыр» |
| Модуль 6. «Студенческое самоуправление» | | |  |  |  |  |  |  |
|  | Заседание студенческого Совета. Подведение итогов за 1 полугодие | | 2 неделя | Староста группы | Староста группы | Староста группы | Староста группы | Председатель студенческого совета |
| Методическая работа и контрольные мероприятия | Проверка журналов воспитательной работы с группами, анализ отчетов кураторов | | 4 неделя |  |  |  |  | Зам. директора по ВР |
|  | Работа секций и кружков, предметных недель, открытых мероприятий и т. д. | | В теч. мес. | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Зам. директора по ВР,  Руководители секций, кружков, преподаватели |
| Работа с родителями | Консультация для родителей и студентов категории детей-сирот о мерах социальной поддержки | | 3 неделя | Дети-сироты | Дети-сироты | Дети-сироты | Дети-сироты | Социальный педагог  Кураторы групп |
|  | Индивидуальные беседы и консультации | | В теч. мес. | Родители, студенты | Родители, студенты | Родители, студенты | Родители, студенты | Зам. директора по ВР,  Педагоги-психологи  Кураторы групп |
| **Февраль** | | |  |  |  |  |  |  |
| Знаменательные и памятные даты:  8 февраля- День Российской науки  15 февраля - День, посвящённый выводу Советских войск из Афганистана и Дню памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества.  21 февраля- Международный день родного языка  23 февраля - День защитников Отечества  Февраль – Декада профессий и специальностей сервиса | | |  |  |  |  |  |  |
| Модуль 1. «Профессионально-личностное воспитание» | | |  |  |  |  |  |  |
|  | Подготовка к чемпионатам WordSkills | | 1 неделя. |  | Студенты | Студенты | Студенты | Наставники Преподаватели |
|  | Подготовка профориентационого проекта « Я б в рабочие пошёл! | | 1 неделя. | волонтеры | волонтеры | волонтеры | волонтеры | Руководитель |
| «Центр профессиональной карьеры и содействие трудоустройству» | Круглый стол на тему построения карьеры, повышение квалификации и трудоустройства | | 2 неделя. | Волонтеры | Волонтеры | Волонтеры | Волонтеры | Зам директора по НМР  Руководитель центра |
|  | Подготовка и участие в научно-практической конференциях ПОО СПО | | В теч. мес. | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Научные руководители |
|  | Предметная неделя по профессиям и специальностям сервиса | | В теч. мес. | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Мастера п/о  Преподаватели |
| Модуль 2. «Гражданско-правовое и патриотическое воспитание» | | |  |  |  |  |  |  |
|  | Групповые собрания «Итоги 1 полугодия и задачи на 2 полугодие» | | 1 неделя. | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Руководители групп |
|  | День российской науки | | По отдельному плану | Студенты | Студенты | Студенты |  | Зам.директора по НМР |
| Проект «Техникум – территория безопасности» | Встреча с представителями ГИБДД. Просмотр видео роликов по правилам безопасности. | | В теч. мес. | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Зам. директора по ВР  Инспектор ГИБДД  Кураторы групп. |
| Проект «Сыны Отечества» | Праздничное поздравление с «Днем защитника Отечества» | | 3 неделя.  По отдельному плану | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Зам. директора по ВР,  Физорги групп,  Педагог – организатор  культ. массовый сектор |
| Проект «Сыны Отечества» | Традиционный праздник – военно – спортивная игра «А ну – ка, парни!» | | 3 неделя. | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Руководитель физвоспитания |
| Проект «Техникум -территория безопасности» | Уроки по медиа-безопасности в рамках курсов ОБЖ и информатики «Как защитится от интернет-угроз». | | 3-4 неделя. | Студенты | Студенты |  |  | Преподаватели ОБЖ, информатики |
| Проект «Сыны Отечества» | Декада истории, посвященная Победе в Великой Отечественной войне (по отдельному плану) | | 3-4 неделя | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Преподаватели истории, Зам. директора по ВР, Кураторы групп |
|  | Совет по профилактике правонарушений | | 2и 4  четверг | Обучающиеся группы риска | Обучающиеся группы риска | Обучающиеся группы риска | Обучающиеся группы риска | Члены совета профилактики |
| Модуль 3. «Духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание» | | |  |  |  |  |  |  |
|  | Фото – выставка «Мои родные служили в армии» (фото из домашних архивов) | | 3 неделя. | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Зам. директора по ВР  Педагог организатор  студактив |
|  | Индивидуальная профилактическая работа с обучающимися, состоящими на профилактическом учете ОДН, КДН и ЗП | | постоянно | Студенты состоящие на профилактическом учете | Студенты состоящие на профилактическом учете |  |  | Зам. директора по ВР, Социальный педагог,  Педагог психолог  Кураторы групп |
| Информационный центр | Размещение информации о мероприятиях колледжа на сайте | | постоянно |  |  |  |  | Руководитель центра |
| Проект «Родительское собрание» | Родительские групповые собрания, в рамках информационно-просветительской компании «Родители против наркотиков», «Ответственность за участие в несанкционированных митингах и несогласованных политических актах» | | 3 неделя. | Родители | Родители | Родители | Родители | Зам. директора по ВР,  Кураторы групп  Родительские комитеты групп |
| Модуль 4. «Физическое воспитание и формирование культуры здоровья» | | |  |  |  |  |  |  |
| Проект «Мы за здоровый образ жизни!» | «Проблемы суицида в молодежной среде. Последствия суицида». | | 2 неделя. | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Зам. директора по ВР,  Приглашенные специалисты  Кураторы групп |
| Проект «Мы за здоровый образ жизни!» | «Профилактика зависимости. Снюс и вейпы – смертельная опасность будущего поколения России. Последствия употребления снюсов и вейпов ». | | 3 неделя. | Студенты | Студенты | Студенты |  | Приглашенные специалисты  Зам. директора по ВР, Кураторы групп |
| Модуль 5. «Экологическое воспитание» | | |  |  |  |  |  |  |
| **Проект «**Жизнь в стиле ЭКО» | Библиотечный час «Берегите воду – источник жизни!» | | 2 неделя | Студенты | Студенты |  |  | Руководитель проекта, зав. библиотекой  библиотекарь |
| Модуль 6. «Студенческое самоуправление» | | |  |  |  |  |  |  |
|  | Заседание студенческого Совета. | | 2 неделя | Староста группы | Староста группы | Староста группы | Староста группы | Председатель студенческого совета |
| Методическая работа и контрольные мероприятия | Проверка журналов воспитательной работы с группами, анализ отчетов классных руководителей | | 4 неделя |  |  |  |  | Зам. директора по ВР |
|  | Работа секций и кружков, предметных недель, открытых мероприятий и т. д. | | В теч. мес. | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Зам. директора по ВР,  Руководители секций, кружков, преподаватели |
| Работа с родителями | Консультация для родителей и студентов категории детей-сирот о мерах социальной поддержки | | 2-3 неделя | Дети-сироты | Дети-сироты | Дети-сироты | Дети-сироты | Социальный педагог  Кураторы групп |
|  | Индивидуальные беседы и консультации | | В теч. мес. | Родители, студенты | Родители, студенты | Родители, студенты | Родители, студенты | Зам. директора по ВР,  Педагоги- психологи  Кураторы групп |
| **Март** | | |  |  |  |  |  |  |
| Знаменательные и памятные даты:  8 марта - Международный женский день  14-20 марта Неделя математики  18 марта - День воссоединения Крыма и России  21-27 марта Всероссийская неделя музыки для юношества.  НПК студентов « Молодежь, Наука, Инновации» | | |  |  |  |  |  |  |
| Модуль 1. «Профессионально-личностное воспитание» | | |  |  |  |  |  |  |
|  | Подготовка к отборочным соревнованиям к региональному чемпионату WordSkills | | В теч. мес |  | Студенты | Студенты | Студенты | Наставники Преподаватели |
|  | Проведение научно-практической конференции студентов «Молодежь ,наука , инновации» | | По отдельному плану |  | Студенты | Студенты | Студенты | Зам.директора по НМР  Руководители проектов |
|  | Мероприятие «Центра профориентации и содействия трудоустройства выпускников» на тему построения карьеры, повышение квалификации и трудоустройства | | В теч. мес. |  | Студенты | Студенты | Студенты | Руководитель центра  Старший мастер  Кураторы групп |
| Проект « Каникулярная школа» | Мероприятия для обучающихся школ города | | В теч. мес. |  | волонтеры | Студенты | Студенты | Руководитель центра  Зам.директора по НМР |
| Проект «Сыны Отечества» | Волонтерские инициативы. Принять участие в уборке снега на мемориале « Черный тюльпан». | | В теч. мес. | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Студ. совет. |
| Модуль 2. «Гражданско- правовое и патриотическое воспитание» | | |  |  |  |  |  |  |
| Проект «Техникум – территория без опасности» | Неделя безопасности на водных объектах в весенне-летний период (по отдельному плану) | | 3-4 неделя | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Зам. директора по УВР,  преподаватель ОБЖ, Кураторы групп |
|  | Совет по профилактике правонарушений | | 2 и 4 четверг | Обучающиеся группы риска | Обучающиеся группы риска | Обучающиеся группы риска | Обучающиеся группы риска | Члены совета профилактики |
| Модуль 3. «Духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание» | | |  |  |  |  |  |  |
| Проект «Традиции техникума» | Выпуск праздничных газет, видеороликов посвященных международному женскому дню 8 марта | | 1 неделя | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Ред. коллегия студ. совета |
|  | Индивидуальная профилактическая работа с обучающимися, состоящими на профилактическом учете ОДН, КДН и ЗП | | постоянно | Студенты состоящие на профилактическом учете | Студенты состоящие на профилактическом учете |  |  | Зам. директора по УВР,  Педагог психолог Социальный педагог, Кураторы групп |
| Информационный центр | Размещение информации о мероприятиях техникума на официальном сайте | | постоянно |  |  |  |  | Руководитель центра |
| Проект «Родительское собрание» | Родительское собрание для 1 курса – один из вопросов – аддитивное поведение подростков (встреча с психологом) | | 3 неделя | Родители |  |  |  | Зам директора, социальный педагог,  Психолог,  Кураторы групп. |
|  | Родительское собрание для 4 курса | | В течении месяца |  |  |  | Родители | Администрация техникума  Старший мастер,  Кураторы групп |
| Модуль 4. «Физическое воспитание и формирование культуры здоровья» | | |  |  |  |  |  |  |
| Проект «Мы за здоровый образ жизни!» | «Профилактика ПАВ. Влияние ПАВ на организм подростка. Ответственность за распространение и употребление ПАВ.» | | 1 неделя | Студенты | Студенты | Студенты |  | Специалисты отдела профилактики, зам. директора по ВР, Кураторы групп |
| Проект «Мы за здоровый образ жизни!» | Беседа на тему «Вирус папилломы человека. Диагностика, лечение, профилактика». | | 2 неделя | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Специалисты медицинского центра,  зам. директора по ВР, Кураторы групп |
| Проект мы за здоровый образ жизни!» | Беседа с наркологом (Международный день борьбы с наркоманией и наркобизнесом 01.03. 19.) | | В течении месяца | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Зам. директора по ВР, приглашенный  Нарколог |
| Проект «Мы за здоровый образ жизни!» | Библиотечный час в группах - «Чтобы не бояться СПИДа - про него надо все знать!» | | 2 неделя | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Зав. библиотекой  Библиотекарь |
| Проект «Мы за здоровый образ жизни!» | «Здоровье кожи: пирсинг и тату. Влияние пирсинга и тату на организм подростка» | | В течении месяца | Студенты | Студенты |  |  | Специалисты Ювентуса, Зам. директора по УВР, Кураторы групп |
|  | Соревнования по волейболу среди учебных групп | | В теч. мес. | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Руководитель физвоспитания,  Педагог доп.образования |
| Модуль 5. «Экологическое воспитание» | | |  |  |  |  |  |  |
| Проект «Сохраним планету вместе!» | Изучение темы «Экологическая безопасность» на уроках экономики | | В теч. мес. |  | Студенты | Студенты |  | Преподаватели |
|  | Субботник по уборке территории техникума | | В теч. мес. | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Зам.директора по АХЧ |
| Модуль 6. «Студенческое самоуправление» | | |  |  |  |  |  |  |
|  | Заседание студенческого Совета. | | 2 неделя | Староста группы | Староста группы | Староста группы | Староста группы | Председатель студенческого совета  Студ.совет |
| Методическая работа и контрольные мероприятия | Проверка журналов воспитательной работы с группами, анализ отчетов кураторов учебных групп. | | 4 неделя |  |  |  |  | Зам. директора по ВР |
|  | Работа секций и кружков, предметных недель, открытых мероприятий и т. д. | | В теч. мес. | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Зам. директора по ВР,  Руководители секций, кружков, преподаватели |
| Работа с родителями | Консультация для родителей и студентов категории детей-сирот о мерах социальной поддержки | | По отдельному плану | Дети-сироты | Дети-сироты | Дети-сироты | Дети-сироты | Социальный педагог  Кураторы групп |
|  | Индивидуальные беседы и консультации | | В теч. мес. | Родители, студенты | Родители, студенты | Родители, студенты | Родители, студенты | Зам. директора по УВР, Кураторы групп |
| **Апрель** | | |  |  |  |  |  |  |
| Знаменательные и памятные даты:  1 апреля - День смеха  7 апреля — Всемирный День здоровья  12 апреля - день Космонавтики  22 апреля - Всероссийский субботник | | |  |  |  |  |  |  |
| Модуль 1. «Профессионально-личностное воспитание» | | |  |  |  |  |  |  |
|  | Участие в отборочных соревнованиях к региональному чемпионату  WordSkills | | В теч. мес |  |  | Участники | Участники | Мастера п /о  Преподаватели |
|  | Подготовка и проведение профориентационной программы « День Открытых дверей» | | 2 неделя. | волонтеры | волонтеры | волонтеры | волонтеры | Мастера п/о  Руководитель центра |
| Проект «Профтеховское наследие» | День Открытых Дверей (выступление студентов, экскурсии по мастерским, выставочные площадки) | | 2 неделя | волонтеры | волонтеры | волонтеры | волонтеры | Зам. директора по НМР,  Зам. директора по ВР,  Старший мастер,  профориентаторы |
|  | Подготовка и участие в региональных научно-практических конференциях ПОО СПО | | В теч. мес. | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Научные руководители |
|  | Мероприятие «Центра профориентации и содействия трудоустройства выпускников» на тему построения карьеры, повышение квалификации и трудоустройства | | В теч. мес. |  | Студенты | Студенты | Студенты | Руководитель центра  Старший мастер |
| Модуль 2. «Гражданско-правовое и патриотическое воспитание» | | |  |  |  |  |  |  |
| Проект «Техникум– территория без опасности» | Неделя безопасности на водных объектах в весенне-летний период | | 1 неделя | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Зам. директора по безопасности |
| Проект «Техникум – территория без опасности» | Просмотр видеофильмов на тему безопасного поведения на водных объектах | | 1 неделя | Студенты | Студенты |  |  | Кураторы групп 1- 2 курса |
| Проект «Техникум – территория без опасности» | Кураторские часы «Лето -2022».Сбор информации о планах на летний период. | | 2 неделя | Студенты | Студенты |  |  | Кураторы групп |
| Проект «Традиции техникума» | Праздничный концерт «Их именами называют звезды» посвященный Дню Космонавтики. | | 3 неделя | Студенты | Студенты |  |  | Педагог организатор,  Студактив |
| Проект «–Техникум территория безопасности» | Классный час. Инструктаж по технике безопасности и правилам поведения в общественных местах в первомайские праздники | | 4 неделя | Студенты | Студенты | Студенты |  | Инспектор ГИБДД,  Инспектор ОДН,  Кураторы групп |
| Проект «Техникум – территория безопасности» | День пожарной охраны. Тематический урок ОБЖ | | 4 неделя |  | Студенты |  |  | Преподаватель ОБЖ |
| Модуль 3. «Духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание» | | |  |  |  |  |  |  |
| Проект «Ищем таланты» | День смеха, конкурс смешных фотографий, видеороликов рисунков | | 1 неделя | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Кураторы групп,  Студ. Совет  Культорги групп |
| Проект «Родительское собрание» | Родительские собрания в группах. Один из вопросов: «Информационная безопасность подростков». | | 4 неделя | Родители | Родители | Родители | Родители | Администрация техникума |
| Информационный центр | Размещение информации о мероприятиях техникума на сайте | | постоянно |  |  |  |  | Руководитель центра |
|  | Индивидуальная профилактическая работа с обучающимися, состоящими на профилактическом учете ОДН, КДН и ЗП | | постоянно | Студенты состоящие на профилактическом учете | Студенты состоящие на профилактическом учете |  |  | Зам. директора по УВР, Социальный педагог,  Педагог психолог Кураторы групп |
| Модуль 4. «Физическое воспитание и формирование культуры здоровья» | | |  |  |  |  |  |  |
| Проект «Мы за здоровый образ жизни!» | Лекция медиков специалистов «Вакцинирование – основа сохранения жизни». | | 2 неделя | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Зам.директора по ВР, |
| Проект «Мы за здоровый образ жизни!» | «Профилактика зависимости. Гаджет зависимость. Влияние гаджет зависимости на организм подростка». | | 3 неделя | Студенты | Студенты |  |  | Зам. директора по ВР, Кураторы групп |
|  | День здоровья обучающихся учащихся и сотрудников | | В теч. мес. | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Руководитель физвоспитания  Педагоги доп.образования |
| Модуль 5. «Экологическое воспитание» | | |  |  |  |  |  |  |
| Проект «Сохраним планету вместе!» | Изучение темы «О методах и принципах контроля за соблюдением нормативов выбросов, загрязняющих веществ предприятиями» | | 2 неделя |  |  |  | Студенты | Руководитель центра  Преподаватели |
|  | Субботник по уборке территории техникума | | В теч. мес. | Студенты | Студенты | Студенты |  | Зам. директора по АХЧ |
| Модуль 6. «Студенческое самоуправление» | | |  |  |  |  |  |  |
|  | Заседание студенческого Совета. | | 2 неделя | Староста группы | Староста группы | Староста группы | Староста группы | Председатель студенческого совета  Студсовет |
| Методическая работа и контрольные мероприятия | Проверка журналов воспитательной работы с группами, анализ отчетов классных руководителей | | 4 неделя |  |  |  |  | Зам. директора по ВР |
|  | Работа секций и кружков, предметных недель, открытых мероприятий и т. д. | | В теч. мес. | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Зам. директора по ВР,  Руководители секций, кружков, преподаватели |
| Работа с родителями | Консультация для родителей и студентов категории детей-сирот о мерах социальной поддержки | | 2-3 неделя | Дети-сироты | Дети-сироты | Дети-сироты | Дети-сироты | Социальный педагог  Педагог психолог  Кураторы групп |
|  | Индивидуальные беседы и консультации | | В теч. мес. | Родители, студенты | Родители, студенты | Родители, студенты | Родители, студенты | Зам. директора по ВР, Кураторы групп |
| **Май** | | |  |  |  |  |  |  |
| Знаменательные и памятные даты:  1 Мая - Всемирный день трудящихся  9 мая - День Победы | | |  |  |  |  |  |  |
| Модуль 1. «Профессионально-личностное воспитание» | | |  |  |  |  |  |  |
|  | Мероприятие «Центра профориентации и содействия трудоустройства выпускников» на тему построения карьеры, повышение квалификации и трудоустройства | | В теч. мес. |  | Студенты | Студенты | Студенты | Руководитель центра  Старший мастер |
| Проект «За нами будущее!» | Профессиональный праздник День сварщика. Конкурс профессионального мастерства с приглашением представителей предприятий, других учебных заведений. | | 4 неделя | Студенты | Студенты | Студенты |  | Зам. директора по ВР,  Старший мастер,  Представители предприятий |
| Модуль 2. «Гражданско-правовое и патриотическое воспитание» | | |  |  |  |  |  |  |
| Проект «Традиции техникума» | Торжественные мероприятия, посвященное Дню Победы | | 1 неделя | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Зам. директора по ВР,  Педагог организатор,  Студсовет  Кураторы групп |
| Проект «Традиции техникума» | Конкурс газет, плакатов, сочинений, рефератов, видеосюжетов посвященных Дню Победы в ВОВ | | 1 неделя | Студенты | Студенты | Студенты |  | Зам. директора по ВР,  Руководитель центра,  преподаватель истории  Студсовет |
| Проект «Традиции техникума» | Кураторские часы на тему «Память в сердце храним», встреча с ветеранами. | | 1 неделя | Студенты | Студенты | Студенты |  | Кураторы групп |
| Проект «Традиции техникума» | Легкоатлетическая эстафета посвященная памяти войнам погибшим на фронтах Великой Отечественной войны | | 1 неделя | Студенты | Студенты | Студенты |  | Физорги групп, руководитель физвоспитания |
| Проект «Традиции техникума» | Выставка литературы, посвященная Дню Победы | | В теч. мес. | Студенты | Студенты | Студенты |  | Зав. Библиотекой  библиотекарь |
|  | Возложение цветов у Монумента Славы | | 9 МАЯ | Студенты | Студенты | Студенты |  | Зам. директора по ВР,  Студсовет  лучшие студенты |
| Проект «Традиции техникума» | Участие в мероприятиях Администрации НПР посвященных Дню Победы | | В период проведения | Студенты | Студенты | Студенты |  | Зам. директора по ВР,  Студ. совет |
| Проект «Традиции техникума» | Участие в мероприятиях Красноярского края посвященных Дню Победы | | В теч. мес. | Студенты | Студенты | Студенты |  | Зам. директора по ВР,  Студсовет  Кураторы групп |
| Проект «Традиции техникума» | Единый день призывника. | | 3 неделя |  |  | Студенты | Студенты | Зам. директора по УВР,  преподаватель ОБЖ,  Кураторы групп. |
| Проект «Техникум – территория безопасности» | Подготовка к летнему отдыху и труду, инструктаж по технике безопасности на время летних каникул | | 3 неделя | Студенты | Студенты | Студенты |  | Кураторы групп |
| Модуль 3. «Духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание» | | |  |  |  |  |  |  |
| Проект «Традиции техникума» | День славянской письменности и культуры. Тематическая олимпиада, викторина. | | 3 неделя | Студенты | Студенты | Студенты |  | Педагог организатор  Преподаватель литературы.  Студсовет |
| Информационный центр | Размещение информации о мероприятиях колледжа на сайте | | постоянно |  |  |  |  | Руководитель центра |
|  | Индивидуальная профилактическая работа с обучающимися, состоящими на профилактическом учете ОДН, КДН и ЗП | | постоянно | Студенты состоящие на профилактическом учете | Студенты состоящие на профилактическом учете |  |  | Зам. директора по ВР, Социальный педагог,  Педагог психолог  Кураторы групп |
| Модуль 4. «Физическое воспитание и формирование культуры здоровья» | | |  |  |  |  |  |  |
| Проект «Мы за здоровый образ жизни!» | «Профилактика зависимости. Никотиновая зависимость. Влияние никотиновой зависимости на организм подростка» | | 2 неделя | Студенты | Студенты |  |  | Специалисты отдела профилактики  . Зам. директора по ВР,  Кураторы групп. |
| Проект «Мы за здоровый образ жизни!» | Всемирный день без табака. | | 4 неделя | Студенты | Студенты | Студенты |  | Зам. директора по ВР,  Студсовет  Педагог организатор |
|  | Соревнования по л/атлетике «В здоровом теле-здоровый дух!» | | В теч. мес. | Студенты | Студенты |  |  | Руководитель физвоспитания  Физорги групп |
|  | Спортивный праздник (подведение итогов спартакиады) | | В теч. мес. | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Руководитель физвоспитания |
| Модуль 5. «Экологическое воспитание» | | |  |  |  |  |  |  |
| Проект «Сохраним планету вместе!» | Экологическая экспедиция волонтеров на турбазу. выездной семинар-тренинг | | 2 неделя | волонтеры | волонтеры | волонтеры | волонтеры | Руководитель объединения |
|  | Участие в городских мероприятиях | | В теч. мес. | волонтеры | волонтеры | волонтеры | волонтеры | Руководитель объединения |
| Модуль 6. «Студенческое самоуправление» | | |  |  |  |  |  |  |
|  | Заседание студенческого Совета. | | 2 неделя | Староста группы | Староста группы | Староста группы | Староста группы | Председатель студенческого совета  Студсовет |
| Методическая работа и контрольные мероприятия | Проверка журналов воспитательной работы с группами, анализ отчетов классных руководителей | | 4 неделя |  |  |  |  | Зам. директора по ВР |
| Работа секций и кружков, предметных недель, открытых мероприятий и т. д. | | В теч. мес. | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Зам. директора по ВР,  Руководители секций, кружков, преподаватели |
| Работа с родителями | Консультация для родителей и студентов категории детей-сирот о мерах социальной поддержки | | 2-3 неделя | Дети-сироты | Дети-сироты | Дети-сироты | Дети-сироты | Социальный педагог  Педагог психолог  Кураторы групп |
| Индивидуальные беседы и консультации | | В теч. мес. | Родители, студенты | Родители, студенты | Родители, студенты | Родители, студенты | Зам. директора по ВР, Кураторы групп  Педагог психолог |
| **Июнь** | | |  |  |  |  |  |  |
| Значимые события  6 июня — Пушкинский день России  12 июня — День России | | |  |  |  |  |  |  |
| Модуль 1. «Профессионально-личностное воспитание» | | |  |  |  |  |  |  |
|  | Мероприятие «Центра профориентации и содействия трудоустройства выпускников» на тему построения карьеры, повышение квалификации и трудоустройства | | В теч. мес. |  |  |  | Студенты | Старший мастер |
|  | Подготовка к защите дипломных работ | | В теч. мес. |  |  | Студенты | Студенты | Руководители групп, преподаватели спецтехнологии |
| Модуль 2. «Гражданско-правовое и патриотическое воспитание» | | |  |  |  |  |  |  |
| Проект «Техникум – территория безопасности» | Подготовка к летнему отдыху и труду, инструктаж студентов по правилам безопасности (беседы по профилактике наркомании и алкоголизма) | | В теч. мес. | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Кураторы групп |
| Проект «Профтеховское наследие» | Конкурс стенгазет, фотографий, видеороликов «Наша Родина - Россия», посвященный Дню Независимости России. Флешмоб, посвященный Дню России. | | 2 неделя | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Зам.директора по ВР  Педагог - организатор  Ред. коллегия студ. совета |
| Проект «Профтеховское наследие» | День Памяти и скорби. 22 июня- день Начала ВОВ. | | 3 неделя | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Зам. директора по ВР,  Студсовет. |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |
| Модуль 3. «Духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание» | | |  |  |  |  |  |  |
|  | День защиты детей. Праздничные мероприятия | | 01.06 | Студенты | Студенты |  |  | Зам. директора по УВР, Руководители групп |
| Проект «Традициям верны» | День русского языка – Пушкинский день России. | | 1 неделя | Студенты |  |  |  | Преподаватель литературы.  Библиотекарь |
| Проект «Ищем таланты» | Подготовка концертной программы к торжественному вручению дипломов. Репетиции номеров художественной самодеятельности. | | В теч. мес. | Студенты | Студенты |  |  | Администрация техникума  Педагог организатор  Руководители доп.образования  . |
| Проект «Ищем таланты» | Торжественное мероприятие – выпускной вечер, вручение дипломов. | | 4 неделя |  |  |  | Студенты | Зам. директора по ВР,  Студ. совет |
| Информационный центр | Размещение информации о мероприятиях колледжа на сайте | | постоянно |  |  |  |  | Руководитель центра |
|  | Индивидуальная профилактическая работа с обучающимися, состоящими на профилактическом учете ОДН, КДН и ЗП | | постоянно | Студенты состоящие на профилактическом учете | Студенты состоящие на профилактическом учете |  |  | Зам. директора по ВР, Социальный педагог,  Педагог психолог Кураторы групп |
| Модуль 4. «Физическое воспитание и формирование культуры здоровья» | | |  |  |  |  |  |  |
| Проект «Мы за здоровый образ жизни!» | Беседы на тему «Здоровье кожи. Болезни сальных желез. Себорея. Профилактика болезни сальных желез» | | 1 неделя | Студенты | Студенты |  |  | Специалисты медики, Зам. директора по ВР, Кураторы групп |
| Модуль 5. «Экологическое воспитание» | | |  |  |  |  |  |  |
| Проект «Сохраним планету вместе!» | Посадка растений, цветов, на территории техникума и парка «Патриот» | | 2 неделя | Студенты |  |  |  | Руководитель проекта |
|  | Субботник по уборке территории техникума | | В теч. мес. | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Зам. директора по АХЧ |
| Модуль 6. «Студенческое самоуправление» | | |  |  |  |  |  |  |
|  | Заседание студенческого Совета. | | 2 неделя | Староста группы | Староста группы | Староста группы | Староста группы | Председатель студенческого совета  Студсовет |
| Методическая работа и контрольные мероприятия | Проверка журналов воспитательной работы с группами, анализ отчетов классных руководителей | | 4 неделя |  |  |  |  | Зам. директора по ВР |
|  | Работа секций и кружков, предметных недель, открытых мероприятий и т. д. | | В теч. мес. | Студенты | Студенты | Студенты | Студенты | Зам. директора по ВР,  Руководители секций, кружков, преподаватели |
| Работа с родителями | Консультация для родителей и студентов категории детей-сирот о мерах социальной поддержки | | 2-3 неделя | Дети-сироты | Дети-сироты | Дети-сироты | Дети-сироты | Социальный педагог  Кураторы групп |
|  | Индивидуальные беседы и консультации | | В теч. мес. | Родители, студенты | Родители, студенты | Родители, студенты | Родители, студенты | Зам. директора по УВР, Кураторы групп |

1. [↑](#footnote-ref-1)